



Herzlich willkommen an Bord bei Paul Müller,

Ihre Schiffsgastronomie auf dem wunderschönen Ammer- und Starnberger See!  
Tauchen Sie ein in eine kulinarische Reise, bei der steirische und bayerische Genüsse harmonisch miteinander verschmelzen.

Als Familienunternehmen in dritter Generation sind wir stolz darauf, Ihnen eine Erfahrung zu bieten, die aus unserer Leidenschaft für exquisite Küche und herzliche Gastfreundschaft entstanden ist.

Unser Motto „**Kulinarisch, steirisch, bayrisch**“ wir machen den Genuss zum Erlebnis.

Mit jedem Bissen werden Sie die Liebe zur Tradition spüren. Unser Logo mit dem „Paul Müller Kochlöffel“ symbolisiert unser Streben nach Perfektion und Überlieferung - und wir laden Sie herzlich ein, an Bord zu kommen und diese individuelle Mischung aus Tradition und Innovation zu erleben.

Im Anhang finden Sie Beispiele für Bewirtungsmöglichkeiten.  
In unserem Anfragetool gibt Ihnen die Möglichkeit, individuell zusammengestellte Speisekombinationen oder von uns vorgeschlagene Variante anzufragen.

Dieses finden Sie unter [www.paulmueller.net/anfrage](http://www.paulmueller.net/anfrage)

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

## ***Inhaltsangabe:***

**Zum Empfang auf dem Ammersee**

**Fingerfood**

**Frühstücks-Vorschläge**

**Buffet-Vorschläge**

**Flying Buffet**

**Menü-Vorschläge**

**Komplett-Angebote**

**Torten & Kuchen**

**Käse**

**Auszug aus unserer Getränke-Karte**

**Drumherum**

**AGB**

## Zum Empfang:

Hausmarke Sekt	0,7 ltr	25,50 €
Alkoholfreier Apfel-Himbeer-Secco	0,7 ltr	25,50 €
Prosecco Frizzante	0,7 ltr	27,50 €
Prosecco Spumante	0,7 ltr	29,90 €
Champagner Billecart Salmon	0,7 ltr	85,00 €
Campari Orange (Campari, Orangensaft)	0,2 ltr	8,50 €
Hugo (Prosecco, Limette, Minze, Wasser, Holundersirup)	0,2 ltr	8,50 €
Aperol Spritz (Weißwein, Orange, Wasser, Aperol)	0,2 ltr	8,50 €
Brezn	10 Stk	25,00 €
Laugenstangen mit Butter	10 Stk	35,00 €

## Canapees 93,90 € jeweils 20 Stück zur Auswahl:

- Hinterschinken
- Edelsalami
- Edamer Käse
- Lebercreme
- Krabben mit Ei
- Kräuterfrischkäse
- Schwarzwälder Schinken
- Geräucherte Putenbrust

## Canapees 95,90 € jeweils 20 Stück zur Auswahl:

- Rosa gebratenes Roastbeef
- Geräucherte Forelle
- Räucherlachs
- Parmaschinken
- Flugentenbrust
- Blauschimmelkäse

## Fingerfood 53,90 € jeweils 20 Stück zur Auswahl:

- Pikante Blätterteigsnacks
- Mini Flammkuchen
- Bruschetta mit Tomaten und Käse
- Flammkuchen vegetarisch
- Mini Pizza mit Schinken/Salami

## Fingerfood 57,20 € jeweils 20 Stück zur Auswahl:

- Kirschtomate mit Mozzarella
- Anti-Pasti-Gemüse
- Melone mit Serrano-Schinken
- Grissini mit Parmaschinken
- Schnittlauch-Griebenschmalzbrot
- Chicken Sticks

## Empfehlung für Ihren Sekt-Empfang, Fingerfood für 20 Personen 500,00 €

- Anti-Pasti-Gemüse
- Bruschetta
- Edelsalami-Canapèes
- Kräuterfrischkäse-Canapèes
- Chicken Sticks
- Grissini mit Parma Schinken
- Mini Flammkuchen
- jede weitere Person 25,00 €

## Paul Müllers Brettl-Jause, Preis pro Person

25,00 €

Original Wurst- und Schinkenspezialitäten aus der Südsteiermark

Eingelegtes Gemüse

Bergkäse vom Tölzer Kasladen

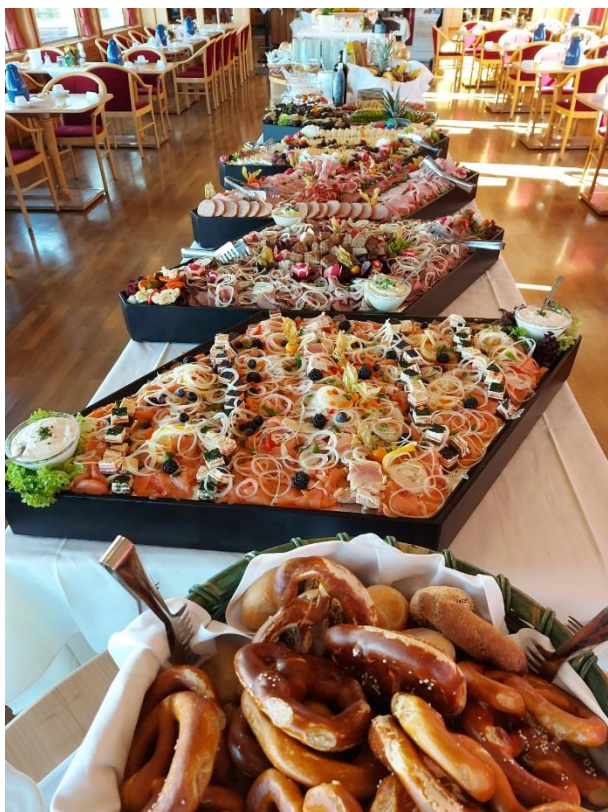
Verhackertes

Frischer Kren

Graubrot und Butter



Preise gültig für das Jahr 2024 inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.



## Brunchbuffet ab 50 Personen Preis pro Person 52,50 €

- Semmeln und Brezn
- Butter, Marmelade, Honig, Frischkäse
- Früchtemüsli und Cornflakes
- Eierspeise
- Natur- und Fruchtjoghurt
- Räucherfischplatte
- Roastbeef
- Anti-Pasti-Gemüse
- Weißwürste und Wienerle
- Wurst- und Käseplatte
- Obstkorb
- Zwei warme Hauptgerichte und Beilagen
- Süßspeise
- Kaffee, Tee, Kakao, Apfelsaft, Orangensaft

Bei diesem Angebot ist keine Vorauswahl der warmen Gerichte möglich.

## Bayrische Brotzeit ab 30 Personen, Preis pro Person

**33,90 €**

### Kalte Gerichte:

Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln

Obatzda

Kartoffelgurkensalat

Pfefferbeißer, Landjäger und Handwürste mit Essiggurkerl und Radieserl

Sortierter Brotkorb und Brez´n

### Warme Gerichte:

Weißwürste \* Wienerle \* Debreziner \* Ofenwarmer Leberkäse

### Dessert:

Ein Stück Blechkuchen (keine Vorauswahl möglich)

## Bayrisches Buffet ab 30 Personen, Preis pro Person

**48,50 €**

### Kalte Gerichte:

Wurstsalat mit Zwiebelringen \* Herzhafter Käsesalat \* Obatzda \*

Krautsalat \* Kartoffelgurkensalat \* Blattsalate mit Kräuterrahmdressing \*

Kleine Schnitzel von der Hähnchenbrust \* Sortierter Brotkorb und Brez´n, Butter

### Warme Gerichte:

Schweinskrustenbraten in Natursauce mit Kartoffelknödel

Hausgemachte Kalbsfleischpflanzerl

### Dessert:

Zitronen-Topfen-Creme mit Waldbeerenragout

## **Südsteirisches Buffet ab 30 Personen, Preis pro Person**

**49,50 €**

### Kalte Gerichte:

Vulcano Schinken- und Wurstspezialitäten mit frischem Kren \* Käsesalat \* Käferbohnen mit Zwiebeln und Kernöl-Marinade \* Pikante Salate mit Spezialdressing \* Liptauer Käse und Kürbiskernaufstrich \* Brotkorb mit Butter

### Warme Gerichte:

Spanferkelrollbraten in Natursaft mit Bergsteigerknödel und Wurzelkraut  
Backhend'l aus der Brust mit steirischem Kartoffelsalat

### Dessert:

Topfenauflauf mit Vanillesauce \* Marillenfruchtknödel mit Beerenragout



**„MS Augsburg“**

## **Vegetarisches Buffet ab 40 Personen, Preis pro Person**

**63,00 €**

### Kalte Gerichte:

Kräuterfrischkäseaufstrich \* Tomaten-Cashew-Aufstrich (vegan) \* Avocado-Tomaten-Aufstrich \* Orientalischer CousCous mit Granatapfel (vegan) \* Kürbiskern-Aufstrich (vegan) \* Honig-Senf-Aufstrich \* Obaztda \* Anti-Pasti-Gemüse (vegan) \* Gemüsequiche mit Dip \* Kirschtomate mit Mozzarella und Balsamicodressing \* Salate \* Sortierter Brotkorb und Butter (Margarine)

### Warme Gerichte:

Herzhaftes Kartoffel-Gemüse-Gulasch (vegan) \* Couscoustörtchen mit geschmolzenen Kirschtomaten (vegan) \* Gemüselasagne mit fruchtiger Tomatensauce

Dessert: Kokosmilchreis mit Mango (vegan) \* Apfelkuchen (vegan) \*



Preise gültig für das Jahr 2024 inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.

## **Toskanisches Buffet ab 30 Personen, Preis pro Person**

**66,00 €**

### Kalte Gerichte:

Vitello Tonato \* Honigmelone mit Parmaschinken \* Mit Spinat gefüllte Hähnchenbrust \* Fein garnierte mediterrane Fischplatte \* Salatbuffet \* Anti Pasti Gemüse: Oliven, Zucchini, Champignons, Toskanatomen, Auberginen, Paprika, Zwiebeln \* Stangenbaguette und Butter

### Warme Gerichte:

Stuffato di Vitello con Funghi (Kalbsgeschneitztes mit Champignons) und Butterreis  
Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse

### Dessert:

Tiramisù \* Panna Cotta mit Fruchtsauce

## **Mediterranes Buffet ab 30 Personen, Preis pro Person**

**73,00 €**

### Vorspeisen:

Babymozzarella mit Kirschtomaten und Balsamico \* Mariniertes Anti-Pasti-Gemüse Thunfisch mit weißen Bohnen, Zwiebel und Tomaten \*

Shrimps mit Avocados und Cocktailsauce Rosa gebratenes Roastbeef mit Knoblauchsauce \* Salatbuffet \* Stangenbaguette und Butter

### Warme Gerichte:

Saltimbocca a la Romana, mit Sommergemüse und Rosmarinkartoffeln  
Lachslasagne mit Spinat und fruchtiger Tomatensauce

### Dessert:

Vanille-Mascarpone-Creme mit Amaretto-Crumble und Sauerkirschen  
Kleine Käseauswahl von italienischen Molkereien



**„MS Utting“**

Preise gültig für das Jahr 2024 inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.

## **Exklusives Hochzeitsbuffet ab 30 Personen, Preis pro Person 115,00 €**

### Zum Empfang:

Champagner, Campari, Kir Royal

### Vorspeisen:

Kräuterquark mit Rohkoststicks \* Glacierte heißgeräucherte Putenbrust mit Früchten  
Graved Lachs mit Dijon-Senf-Sauce \* Almochsenlende rosa gebraten mit Sauce Tartar  
Gambas & Räucherlachsconfekt fein garniert \* Bunte Salate mit 2erlei Dressing  
Sortierter Brotkorb und Stangenbaguette mit Butter

### Warme Gerichte:

Hochzeitssuppe mit 3erlei Einlage  
Schweinefilet mit Parmaschinken im Blätterteigmantel dazu Gemüse  
Tafelspitz vom Milchkalb in feiner Meerrettich-Sauce mit Kräuter-Kartoffeln

### Zum Abschluss:

Dessertüberraschung mit Spezialitäten des Hauses  
Reich garnierte Käseauswahl mit einem Obstkorb

## **König Ludwig Buffet ab 40 Personen, Preis pro Person 120,00 €**

### Kalte Gerichte:

Sommerkäse mit Pesto \* Roastbeef in Kräuter-Senf-Kruste mit Sc.Remoulade \*  
Gefüllte Perlhuhnbrüstchen mit Dip \* Rehmedaillons in Rotweinaspik mit Sc.Cumberland \*  
Hausgebeizter Graved Lachs mit Dijon-Senf \* mit Kräutern marinierte Riesengarnelen \*  
Salatbuffet \* Sortierter Brotkorb und Butter

### Warme Gerichte:

Kalbslenden-Würfel in Zitronen-Knoblauch-Sauce  
Schweinefilet im Wirsingmantel auf feiner Rahmsauce  
dazu bereiten wir Sommergemüse, Reis, Kartoffeln

### Käse:

Bleu de Auvergne \* Andechser Bergkäse \* Ammerseer Kräuterkäse  
Liptauer (angemachter Frischkäse) \* Rotschmierkäse \* Obstgarnitur

### Dessert:

Bayerisch-Creme mit Fruchtsauce \* Apfelstrudel mit Vanillesauce



Preise gültig für das Jahr 2024 inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.

## **Sisi's Geburtstagsbuffet ab 50 Personen, Preis pro Person**

**140,00 €**

### Kalte Gerichte:

Hummer mit Trüffel, grünem Spargel und Kaviar \* Wildlachs mit schwarzen Trüffeln dazu Dijon-Senf \* Sommerkäse mit Pesto und Cherry-Tomaten \* Verschiedene Salate mit Kräuterrahmdressing \* Gambas & Flußkrebse mit Brunnenkresse \* Rehrücken in Portweinaspik dazu Sc. Cumberland \* Freiland-Indian heißgeräuchert mit Gänseleberpüree \* Geeiste Gurkensuppe mit Tomatenwürfel und Dill \* Sortierter Brotkorb und Stangenbaguette, Butter

### Warme Gerichte:

Ochsenrücken im Ganzen gebraten umhüllt mit Duxelles  
Kalbsfiletwürfel in Sesamöl gebraten mit Ingwer  
dazu grüner Spargel, kleine glacierte Gemüse, Polenta und Kartoffelgratin

### Dessert:

Bayerisch-Creme \* Marmoriertes Schokoladenmousse \* Feiner Topfenauflauf dazu diverse Frucht-pürees \* Obstkorb mit tropischen Früchten

### Käse:

Reich garnierte Käseauswahl kleiner französischer und italienischer Molkereien

## **Unsere Reind'l- Spezialitäten ab 40 Personen, Preis pro Person**

**70,00 €**

Wählen Sie aus den jeweiligen Varianten jeweils eine Vorspeise, ein Hauptgericht und eine Dessertvariante aus. Wir servieren diese dann eingestellt am Tisch. Sie dürfen mit Ihren Gästen am Platz bleiben, und müssen sich nicht am Buffet anstellen. Zum Empfang reichen wir Aperol Spritz und Prosecco Frizzante, auf Wunsch gespritzt mit Orangensaft.

### Vorspeisenbrett auf die Tische eingestellt:

- Variante 1 - Spießchen mit Mozzarella, Kirschtomaten und Anti-Pasti-Gemüse \* Parmaschinken mit Honigmelone \* Garnelenschwanzerl im Knuspermantel \* Baguette

- Variante 2 - Radi, Radieserl, Kalbsfleischpflanzerl, Landschinken, Regensburger und Schnittlauchbrote

- Variante 3 - Kaiserbratl, Vulkanoschinken, Verhackerts, Selchwurst, Käferbohnen mit Kürbiskernöl und frischem Kren

### Hauptgerichte im Bratreindl:

- Variante 1 Wiesenpfanderl: Spanferkelbraten, Ente und Schweinsbrüsterl mit Natursaft, Apfelblaukraut und 2erlei Knödel

- Variante 2 Steirerpfanderl: Aus dem Wurzelsud: Gekochtes vom Ochsen, Kalbstafelspitz und Surfleisch vom Jungschwein mit Kartoffeln und Apfelkren

- Variante 3 Reindlbraten: Mit Kalbshaxe, Schweinshaxe und Lammhaxerl mit 2erlei Saft, dazu Spitzkohl-Karotten-Gemüse, Speckknödel und Schinken-Käse-Knödel

### Dessert:

- Variante 1 - Panna Cotta mit Himbeerfruchtsauce

- Variante 2 - Topfenstrudel, Marillenfruchtknödel, Nussnudeln mit Vanillesauce und Waldbeeren

- Variante 3 - Kürbiskernparfait mit Fruchtmark

## **Gastro-Komplettangebot Nr. 1 ab 50 Personen, Preis pro Person 109,00 €**

### Kalte Gerichte:

Sommerkäse mit Tomaten und Olivenöl \* Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl und Zwiebeln \* Hähnchenbrüstchen mit feiner Fülle \* Geräucherter Landschinken mit Honigmelone \* Gemischte Räucherfischplatte mit Dijon-Senf-Sauce \* Salate \* Sortierter Brotkorb und Butter

### Warme Gerichte:

Spinatknödel mit Bergkas und brauner Butter  
Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit feiner Krensaucе  
Zander auf Gemüse Julienne  
dazu Blumenkohl mit Butterbrösel und Schwenkkartoffeln

### Dessert:

Topfenstrudel mit Vanillesauce  
Zitronen-Joghurt-Creme mit Waldbeerenragout

## **Gastro-Komplettangebot Nr. 2 ab 50 Personen, Preis pro Person 134,00 €**

### Kalte Gerichte:

Sommerkäse mit Tomaten und Olivenöl \* Mariniertes & gegrilltes Anti-Pasti-Gemüse \* Perlhuhnbrüstchen mit feiner Fülle \* Salate \* Original Steirischer Vulkanoschinken mit Honigmelone \* Herzhafte Wurstspezialitäten mit frischem Kren \* Räucherfischplatte mit Preiselbeersahne-Meerrettich \* Terrine von Edelfischen mit Dijon-Senf-Sauce \* Sortierter Brotkorb und Butter

### Warme Gerichte:

Kalbshende in feiner Zitronen-Knoblauch-Sauce  
Steaks vom Schweinerücken mit Tomaten und Sommerkäse  
Gebratene Seesaiblingsfilets auf Asia-Wok-Gemüse  
dazu sommerliches Gemüse und Schwenkkartoffeln

### Dessert:

Marillenknödel in Butterbrösel \* Kürbiskernparfait mit Fruchtmark

## **Desweiteren sind bei beiden Angeboten folgende Getränke im Preis inkludiert:**

Helles \* Radler \* Alkoholfreies Bier \* Weizenbier \* Leichtes Weizen \* Dunkles Weizen \* Alkoholfreies Weizen \* Russn \* Mineralwasser \* Johannisbeerschorle \* Apfelschorle \* Spezi \* Zitronenlimonade \* Cola \* Cola light \* Orangensaft \* Apfelsaft \* Hauswein weiß oder rot \* Aperol \* Hugo \* Kaffee \* Espresso \* Cappuccino \* Tee \*

Preis für jeweils 3 Stunden Aufenthalt an Bord. Preis ohne Schifffahrt, je 1/2 stündliche Verlängerung an Bord zzgl. 5,90 € pro Person. Die Charterung des Schiffes sowie die Kosten hierfür liegen ausschließlich in den Händen des Veranstalters!



Preise gültig für das Jahr 2024 inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.



## **Flying Buffet**

**Aufgebaut auf verschiedene Stationen zur Selbstentnahme. Alle genannten Gerichte sind auf Geschirr verzehrfertig angerichtet, sodass Ihre Gäste im Stehen mit maximal eine Gabel genießen können.**

**Mindestabnahme 20 Portionen pro Gericht. Empfehlung pro Person 7-10 Positionen. Der Preis wird bei Anfrage erstellt. Als Durchschnittswert können Sie hier mit Preisen von ca. 6,50 – 17,50 Euro pro Portion rechnen.**

### **Kalte Speisen**

Rindstartar mit Belper Knolle auf Graubrotcrustini  
Rote Beete Carpaccio mit Walnuss und Feta  
Falafel auf Kichererbsenpüree  
Vulcano Landschinken 18 Monate mit Grissini und frischem Kren  
Graved Lachs mit Honig-Senf-Soße  
Hausgemachte Mini Flammkuchen mit Speck und Schalotten  
Thunfisch Tataki in Sesam gebraten mit Wakame und Avocado  
Knödelcarpaccio mit Rucola und Schnittlauch-Vinaigrette  
Gegrillte Avocado mit Tomatenmarmelade  
Saiblingstatar mit Dill und Limette  
Zitronengras-Kokos-Suppe  
Geeiste Gazpacho mit Gemüsewürfeln

### **Warme Speisen**

Mini Burger mit geräucherter Entenbrust und Preiselbeergelee  
Mini Burger mit BBQ Hähnchen  
Kleine Breznknödel mit Rahmpfifferlingen  
Mini-Kalbspflanzerl mit Kartoffelsalat  
Konfiertes Saibling auf Perlgraupen Risotto  
Rosa Roastbeef mit Sellerie Püree  
Knusper Garnele auf Quinoa Salat  
Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Soße und Baguette

### **Zum Abschluss**

Bayrisch Creme im Glas mit Fruchtsoße  
Marillenfruchtknödel auf Beerenragout  
Kaiserschmarren mit Apfelmus  
Verschiedene Sorbet (tagesaktuell)  
Mascarpone Creme mit Amaretto Crumble

### **Zu später Stunde**

Currywurst im Glas  
Gulaschsuppe mit Gemüse  
Steirische Krainer und Käsekrainer  
Chili Sin Carne mit Tortilla

### **Extra Spezial**

Balik NO.1 mit Mini Rösti und Creme Fraiche  
Tatar Crustini mit Sommertrüffel und Schnittlauchspitzen  
Geschäumte Bouillabaisse mit Zanderbäckchen  
Trüffel Pommes mit Sommertrüffel und Parmesan

Preise gültig für das Jahr 2024 inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.

## **Klassische Menüs servieren wir im Innensalon auf folgenden Schiffen:**

MS Starnberg bis 270 Personen \* MS Seeshaupt bis 150 Personen \*  
RMS Herrsching bis 150 Personen \* MS Utting bis 130 Personen

### **Menü 1 Preis pro Person 34,80 €**

- Rindssuppe mit Pfannkuchen und Gemüsestreifen
- Gefüllte Perlhuhnbrust mit feiner Gemüserahmsauce und Butterspätzle
- Rote Grütze mit flüssiger Sahne

### **Menü 2 Preis pro Person 42,80 €**

- Aufgeschmolzene Kartoffelrahmsuppe mit Speck
- Knuspriger Spanferkelbraten, Natursaft, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel
- Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

### **Menü 3 Preis pro Person 55,50 €**

- Tafelspitzsülze mit steirischem Kernöl, dazu Bauernbaguette
- Rindssuppe mit Kräuterbratstrudel
- Glasierte Kalbshaxe mit steirischem Erdäpfelgemüse
- Topfen-Kirschstrudel mit Vanillesauce

### **Menü 4 Preis pro Person 64,80 €**

- Blattsalate in Zitronen-Knoblauchdressing mit gebratenen Edelfischstreifen
- Tomatencremesuppe mit Gin und Crouton
- Tournedos von Kalb und Jungschwein mit Calvados-Sauce, Karottengemüse und Kartoffelplatzerl
- Weißes Schokoladenmousse mit frischen Früchten

### **Menü 5 Preis pro Person 85,70 €**

- Marinierter Lachs mit Kartoffelpuffer und Dilljoghurt
- Knoblauchrahmsuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln
- Kalbsfilet und Scampi, feine Zitronen-Knoblauchsauce, Gemüse und Pfefferreis
- Kürbiskernparfait mit frischen Früchten umlegt

### **Menü 6 Preis pro Person 89,90 €**

- Edelfischterrinen mit feiner Honig-Senf-Soße dazu Baguette
- Wildrahmsuppe mit Maroni-Knödel
- Rehrücken mit Schwammerl und Rosenkohl, Preiselbeeren und Kartoffelnudeln
- Gebratene Topfenkrapferl auf Beerenragout

### **Menü 7 Preis pro Person 53,00 €**

- Knödelcarpaccio mit geräuchertem Schweinerücken, Vogerlsalat Kernen und Schnittlauchvinaigrette
- Geschmortes Ochsenbackerl im Zweigeltsaft, Selleriepüree und Gemüse
- Apfelkücherl mit Vanilleeis und Zimtzucker

### **Menü 8 vegan Preis pro Person 53,00 €**

- Tomatenessenz mit Tomatenwürfel und Babybasilikum
- Süßkartoffelgnocchi mit Pilzen, Pistazien, Parmesan und Rucola
- Kokosmilchreis mit Mangopüree

Preise gültig für das Jahr 2024 inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.

## **Kuchen & Torten:** verschiedene Sorten zum Beispiel:

**Kuchen & Torten (12 Stück) 62,00 €**

Buttermilch-Erdbeer-Torte \* Mandarinen-Sahne-Torte  
Kuchen nach Sacher Art

Marmorkuchen \* Schokoladen-Nuss-Kuchen \* Veganer Apfelkuchen \*

**Kuchen & Torten (14-20 Stück) 80,00 €**

Schoko-Sahne-Torte \* Nuss-Sahne-Torte \* Käse-Sahne-Torte \* Käsekuchen \* Apfelstreusel \*  
Himbeer-Sahne-Torte \* Eierlikör-Sahne-Torte \* Latte-Macchiato-Torte Schwarzwälder-Kirsch-  
Torte \* Zwetschgendatschi \* Bienenstich \* Donauwelle \* Rhabarberstreusel \* Kirschstreusel

Hochzeitstorten werden von Ihnen selbst bei einem Konditor Ihrer Wahl in Auftrag gegeben. Bitte beachten Sie, dass dieser die Torte vor der Feier in unserem Büro anliefert. Für, von auswärts angelieferten Kuchen berechnen wir für das Gedeck pro Person **4,50 €**

Bitte beachten Sie ebenfalls, dass wir generell keine Kuchen in Backformen annehmen!

## **Käseplatten:**

**Einfach ab 20 Personen, Preis pro Person 23,00 €**

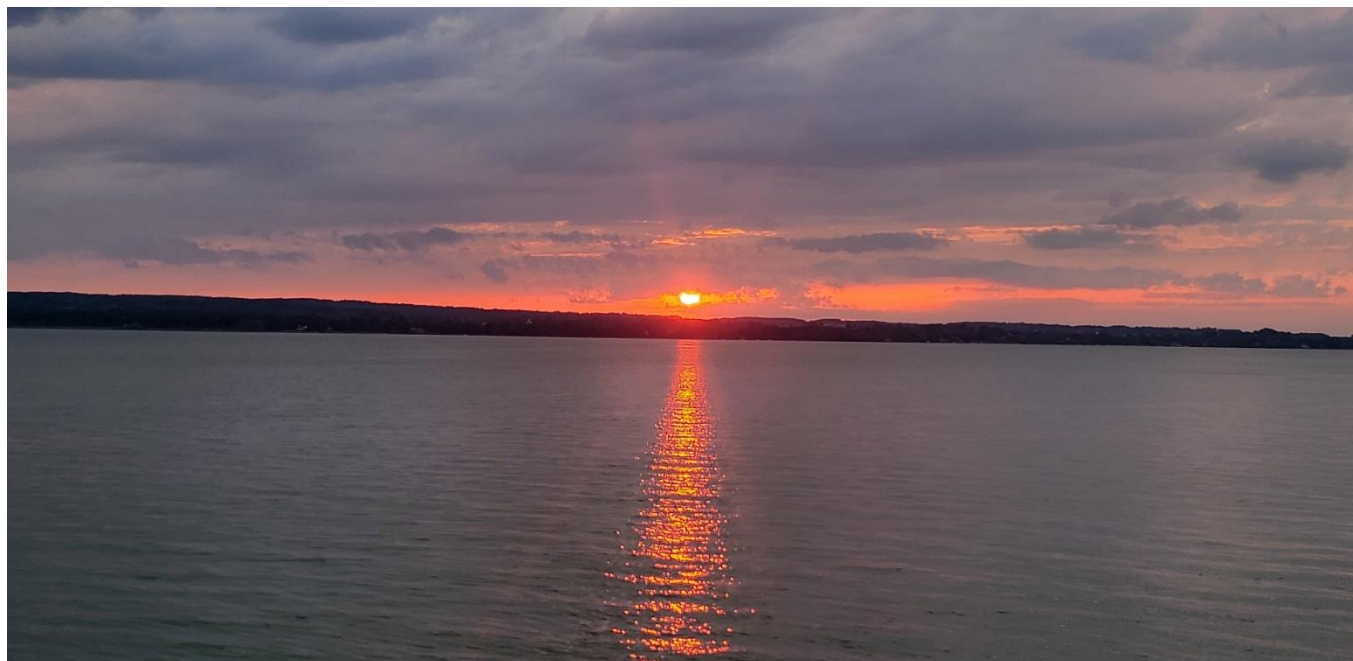
Emmentaler, Edamer, Obatzder, Miesbacher, Obst, Butter, Brot

**Extra ab 20 Personen, Preis pro Person 26,50 €**

Bleu de Auvergne, Tortenbrie, Bergader Edelpilz, Gambozola, Kräuterkäse  
Obstkorb, Butter, Bergsteigerbrot

**Spezial ab 20 Personen, Preis pro Person 35,00 €**

Sommerkäse, Gorgonzola, Roquefort, Tölzer Butterkäse, Walnusskäse, Schinkenkäse,  
Pfefferkäse, garniert mit roten und weißen Weintrauben, Carambola, Physalis, Kiwi, Apfel und  
Birnen dazu Baguette, Schwarzbrot, Sauerteigbrot und Butter



**„Abendstimmung auf dem Ammersee“**

## Getränkeangebot, dieses kann je nach Schiffseinheit variieren:

### Biere:

Hofbräu Helles, Radler, Alkoholfreies Bier, Russn	0,50 ltr	€ 5,80
Hofbräu Weiße, Alkoholfreie Weiße, Dunkle Weiße	0,50 ltr	€ 5,90

### Alkoholfreie Getränke:

Zitronenlimonade	0,50 ltr	€ 5,50
Mineralwasser still & spritzig	0,50 ltr	€ 5,50
Mineralwasser Adelholzener Gourmet	0,75 ltr	€ 8,50
Apfelsaftschorle, Cola-Mix <sup>2,3</sup>	0,50 ltr	€ 5,50
Rhabarberschorle, Johannisbeerschorle	0,50 ltr	€ 5,50
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisnektar	0,20 ltr	€ 4,00
Coca Cola, Cola zero <sup>2, 3, °</sup>	0,33 ltr	€ 4,00

### Spirituosen\*:

Obstler, Avena, Willi, Ramazotti, Grappa	2 cl	€ 4,10
--	------	--------

### Warme Getränke:

Haferl Kaffee <sup>2</sup> , Haag <sup>2</sup>	€ 4,20
Espresso <sup>2</sup>	€ 3,00
Haferl Tee (Früchtetee, Pfefferminztee, Schwarztee)	€ 3,50
Glas Latte Macchiato <sup>2</sup>	€ 4,20
Tasse Cappuccino <sup>2</sup>	€ 3,70

<sup>2</sup> = Koffeinhaltig, <sup>°</sup> = enthält Süßstoffe, <sup>3</sup> = enthält Farbstoffe,

### Hauswein:

**Welschriesling 2022**, Weingut Walter & Stefan Müller, Klöch – Südsteiermark. Gereift am Ried Ölberg, auf sandigem Boden in Westlage. Fruchtiger, steirischer Klassiker. Helles Gelb mit grünlichen Reflexen, delikate Apfelfrucht, leichte Zitrusnoten. Erfrischende, lebendige Struktur, schöner Trinkfluss, toller Sommerwein. Ein echter Steirer!

<b>0,2 ltr</b>	<b>€ 7,20</b>
<b>1,0 ltr</b>	<b>€ 28,90</b>

**Blauer Zweigelt 2022**, Weingut Walter & Stefan Müller, Klöch – Südsteiermark. Gewachsen auf dem Ried Seindl, einem rot-braunen, mit Lavasteinen vermischten Vulkanboden, Südostlage. Nach 3 Monate Reifezeit im großen Holzfass, präsentiert sich ein schöner, noch reifender Rotwein. Tiefes Rubinrot mit leicht violetter Schimmer, saftiges, an Kirschen & Weichsel erinnerndes Aroma, weiche Tanninstruktur, geschmeidiger fülliger Körper!

<b>0,2 ltr</b>	<b>€ 7,20</b>
<b>1,0 ltr</b>	<b>€ 28,90</b>

## **Menükarten & Sonstiges:**

Weißer Stoffdecken und Papierservietten im Buffet-/ Menüpreis mit inbegriffen

Menükarte farbiger Druck mit Schiffsmotiv € 5,50

Stofftischdecken € 9,50

Mundservietten Stoff € 2,50

Blumengestecke je nach Größe ab ab € 29,50  
(z. B. Gärtnerei Hübsch 08143-539 oder Blumen Münch 08143-8118)

Fachpersonal ab/bis Hafen Stegen/Starnberg Koch oder Kellner pro Stunde € 52,00

Bei Menüs bzw. Buffets ab 35,00 € ist das Bedienungspersonal bei einer exklusiven Charterung des Schiffes für eine dreistündige Fahrt ab/bis Hafen Stegen/Starnberg im Preis inbegriffen. Sollten Sie sich für eine Verlängerung an Bord oder einen anderen Abfahrtshafen entschieden, werden unsere Mitarbeiter jeweils mit 26,00 € je angefangene halbe Stunde ab/bis Hafen Stegen/Starnberg in Rechnung gestellt. Personalbedarf je nach Absprache für ca. 25 - 30 Gäste ist 1 Mitarbeiter.

Ihrer Zufriedenheit entsprechend, bitten wir Sie eventuelle Trinkgelder unserem Servicepersonal direkt zu übergeben. Wenn Sie sich in den Händen unserer Mitarbeiter wohlfühlt haben, liegt unsere Empfehlung bei 2-3 Euro je Gast.

Alle von uns genannten Preise beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

### **FÜR QUALITÄTSBEWUßTE GENIEßER !!!**

Schiffsgastronomie Ammersee & Starnberger See  
L. P. M. GmbH \* Ihre Familie Paul Müller

Ammersee \* Landsberger Straße 81 \* 82266 Inning-Stegen  
Telefon 08143 - 94113 \* Fax: 08143 - 94114

Starnberger See \* Nepomukweg 4 \* 82319 Starnberg  
Telefon 08151 - 277060 \* Fax: 08151 - 277062

[www.paulmueller.net](http://www.paulmueller.net)