

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

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

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	89,00 €
Campari Orange (Campari, Orangensaft)	0,2 ltr	8,70 €
Hugo (Prosecco, Wasser, Holundersirup, Limette, Minze)	0,2 ltr	8,70 €
Dampfer-Spritz (Bitteraperitif, Wasser, Prosecco, Orange)	0,2 ltr	8,70 €
Brezn	10 Stk.	24,00 €
Mini Laugenstangen mit Butter * Obatzda * Fischkäse	20 Stk.	38,50 €

Canapees 91,80 € Mindestmenge 20 Stück von einer Sorte:

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

Canapees 94,85 € Mindestmenge 20 Stück von einer Sorte:

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

Fingerfood 53,30 € Mindestmenge 20 Stück von einer Sorte:

- Pikante Blätterteignacks
- Mini Flammkuchen
- Bruschetta mit Tomaten und Käse
- Flammkuchen vegetarisch
- Mini Pizza mit Schinken

Fingerfood 56,50 € Mindestmenge 20 Stück von einer Sorte:

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

Empfehlung als Snack (keine vollwertige Mahlzeit) für Ihren Sekt-Empfang:

Fingerfoodbuffet für 20 Personen 500,00 €

- Anti-Pasti-Gemüse
- Bruschetta
- Edelsalami-Canapées
- Kräuterfrischkäse-Canapées
- Chicken Sticks
- Grissini mit Parma Schinken
- Mini Flammkuchen
- Tomato-Mozzarella-Spießchen
- jede weitere Person **25,00 €**

Paul Müllers Brettl-Jause, Preis pro Person 21,00 €

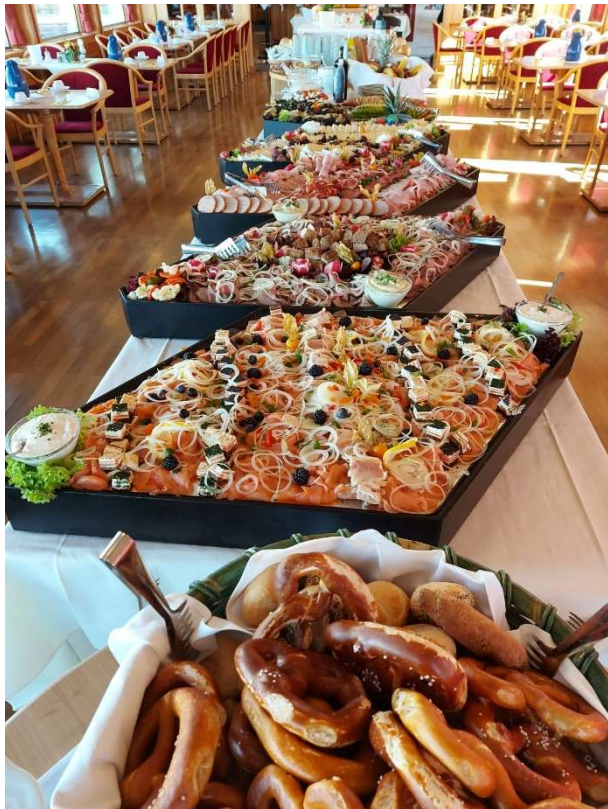
Original Wurst- und Schinkenspezialitäten aus der Südsteiermark
Eingelegtes Sauergemüse
Bergkäse vom Tölzer Kasladen
Verhackertes * Frischer Kren
Graubrot und Butter



VULCANO



Preise gültig für das Jahr 2026 inkl. 7% & 19% Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.



Brunchbuffet, mindestens 50 Personen Preis pro Person 51,90 €

- Semmeln und Brezn
- Butter, Marmelade, Honig, Frischkäse
- Fruchtemüsli 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

33,50 €

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

47,90 €

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 Kalbfleischpflanzerl

Dessert:

Zitronen-Topfen-Creme mit Waldbeerenragout

Südsteirisches Buffet ab 30 Personen, Preis pro Person

48,90 €

Kalte Gerichte:

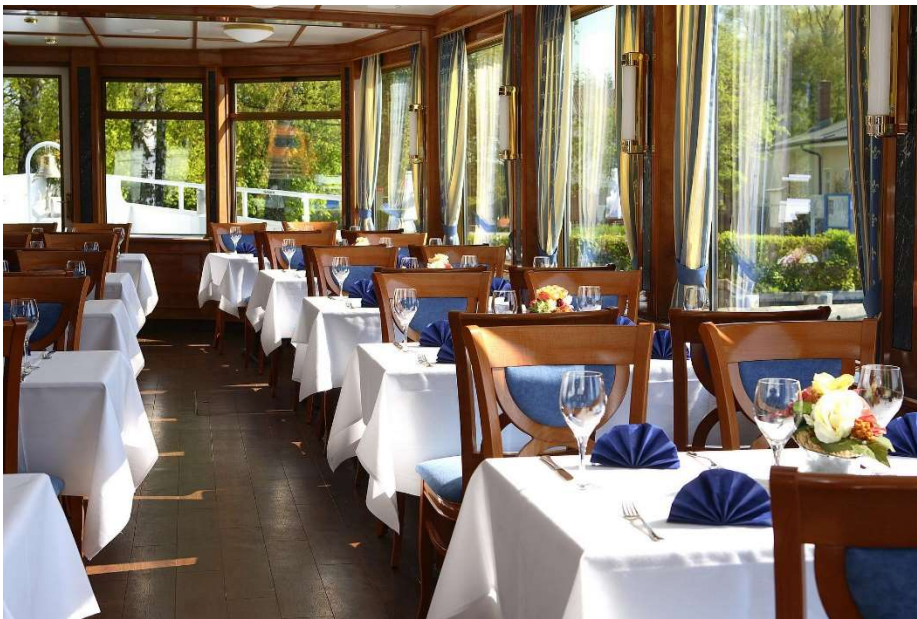
Vulcano Schinken- und Wurstspezialitäten mit frischem Kren * Käsesalat * Käferbohnen mit Zwiebeln und Kernöl-Marinade * Pikante Salate mit Spezialdressing * Liptauer Käse und Kürbiskernaufstrich * Brotkorb mit Butter

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

62,30 €

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 2026 inkl. 7% & 19% Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.

Toskanisches Buffet ab 30 Personen, Preis pro Person

65,30 €

Kalte Gerichte:

Vitello Tonato * Honigmelone mit Parmaschinken * Mit Spinat gefüllte Hähnchenbrust * Fein garnierte mediterrane Fischplatte * Salatbuffet * Anti Pasti Gemüse * Stangenbaguette und Butter

Warme Gerichte:

Stuffato di Vitello con Funghi (Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons) und Butterreis
Gebratenes Fischfilet mit Safran-Fenchel-Gemüse und Petersilienkartoffeln

Dessert:

Tiramisù * Panna Cotta mit Fruchtsauce

Mediterranes Buffet ab 30 Personen, Preis pro Person

72,20 €

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“

Exklusives Hochzeitsbuffet ab 30 Personen, Preis pro Person 113,70 €

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 118,70 €

Kalte Gerichte:

Sommerkäse mit Pesto * Roastbeef in Kräuter-Senf-Kruste mit Sc.Remoulade *
Gefüllte Perlhuhnbrüstchen mit Dip * Rehmedaillons in Rotweinspik 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



Sisi's Geburtstagsbuffet ab 50 Personen, Preis pro Person

138,50 €

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

69,20 €

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.

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 108,20 €

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
Blumenkohl mit Butterbrösel und Schwenkkartoffeln

Dessert:

Topfenstrudel mit Vanillesauce + Zitronen-Joghurt-Creme mit Waldbeerenragout

Gastro-Komplettangebot Nr. 2 ab 50 Personen, Preis pro Person 132,40 €

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
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 * Dampferspritz * 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!



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 ca. 10 - 12 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

Rindstatar mit Belper Knolle auf Graubrotcrustini
Thunfischtartar mit Avocadomatte und Granny Smith Apfel
Toskana-Tomaten mit Burrata-Espuma
Rote Beete Carpaccio mit Walnuss und Feta
Beef Salad mit Frühlingszwiebeln und Sesam
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 Preiselbeer Gelee
Mini Burger mit BBQ Hähnchen
Kleine Breznknödel mit Rahmpfifferlingen
Mini-Kalbpflanzerl mit Kartoffelsalat
Konfiertes Saibling auf Perlgrauen Risotto
Rosa Roastbeef mit Sellerie Püree
Knusper Garnele auf Quinoa Salat
Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Soße und Baguette
Tacco al Pastor mit Hähnchen, Ananas und Pico de Gallo
Mini Penne aus dem 24 Monate gereiftem Parmesan-Laib und Sommertrüffel

Zum Abschluss

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

Zu später Stunde

Currywurst im Glas * Gulaschsuppe mit Gemüse * Steirische Käsekraier * Chili Sin Carne

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 *

Klassische Menüs servieren wir im Innensalon auf folgenden Schiffen:

MS Starnberg bis 270 Personen * MS Seeshaupt bis 140 Personen *
RMS Herrsching bis 150 Personen * MS Utting bis 130 Personen

Menü 1 Preis pro Person 34,40 €

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

Menü 2 Preis pro Person 42,30 €

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

Menü 3 Preis pro Person 54,90 €

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

Menü 4 Preis pro Person 64,10 €

- 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 84,70 €

- 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 88,90 €

- 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 52,40 €

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

Menü 8 vegan Preis pro Person 52,40 €

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

Preise gültig für das Jahr 2026 inkl. 7% & 19% Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.

Kuchen & Torten: verschiedene Sorten zum Beispiel:

Kuchen & Torten (12 Stück) 60,00 €

Buttermilch-Erdbeer-Torte * Mandarinen-Sahne-Torte * Kuchen nach Sacher Art *
Marmorkuchen * Schokoladen-Nuss-Kuchen * Veganer Apfelkuchen *

Kuchen & Torten (14-20 Stück) 78,00 €

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 €

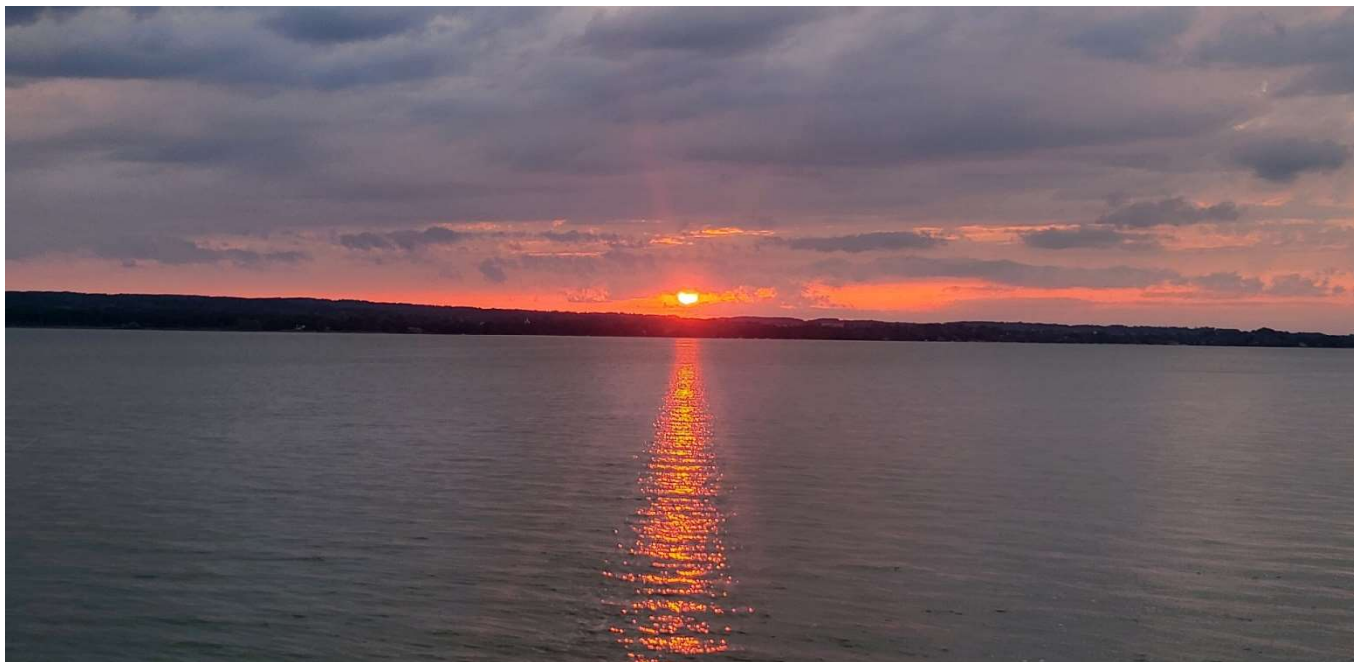
Emmentaler, Edamer, Obatzder, Miesbacher, Obst, Butter, Brot

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	€ 6,10
Hofbräu Weiße, Alkoholfreie Weiße, Dunkle Weiße	0,50 ltr	€ 6,20

Alkoholfreie Getränke:

Zitronenlimonade	0,50 ltr	€ 5,40
Mineralwasser still & spritzig	0,50 ltr	€ 5,40
Mineralwasser Adelholzener Gourmet	0,75 ltr	€ 9,50
Apfelsaftschorle, Cola-Mix-Getränk ^{2,3}	0,50 ltr	€ 5,80
Rhabarberschorle, Johannisbeerschorle	0,50 ltr	€ 5,80
Coca Cola, Cola Zero ^{2, 3, °}	0,50 ltr	€ 5,80

Warme Getränke:

Haferl Kaffee ² , Haag ²		€ 4,70
Tasse Kaffee ²		€ 3,90
Espresso ²		€ 2,90
Espresso doppio ²		€ 3,90
Haferl Tee (Früchtetea, Pfefferminztee, Schwarztee)		€ 3,50
Glas Latte Macchiato ²		€ 4,90
Tasse Cappuccino ²		€ 3,90

² = Koffeinhaltig, [°] = enthält Süßstoffe, ³ = enthält Farbstoffe,

Alkoholhaltige Getränke:

Obstler, Aversa, Willi, Ramazotti	2 cl	€ 3,50
Dampferspritz, Lillet Wildberry, Hugo, Ammersee-Spritz	0,2 ltr	€ 8,70

Hauswein:

Welschriesling 2024/2025, Weingut Walter & Stefan Müller, Klösch – Südsteiermark.
Duft: Reifer Apfel, Wiesenblumen, Gaumen: lebendig und fein-würzig. Ein echter Steirer!

0,2 ltr	€ 7,30
1,0 ltr	€ 28,90

Blauer Zweigelt 2024/2025, Weingut Walter & Stefan Müller, Klösch – Südsteiermark.
Duft: Dunkle Beeren, Weichselkonfit, roter Pfeffer, Gaumen: kraftvoll, würzig, samtig und ausgewogen

0,2 ltr	€ 7,30
1,0 ltr	€ 28,90

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 € 60,00

Bei Menüs bzw. Buffets ab 40,00 € 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 30,00 € 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 QUALITÄTBEWUßTE GENIEßER !!!

Schiffsgastronomie Ammersee & Starnberger See
L. P. M. GmbH * Diana Klose
HRB München 147 819 * Gerichtsstand München
UID: DE 229091573

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



Vereinbarung zur verpflichtenden Abnahme von gastronomischen Leistungen an Bord
der Schiffsflotte der Bayerischen Seenschifffahrt GmbH, Betriebsteil Ammersee.

Schiffsgastronomie Ammersee (L.P.M. GmbH) Firma: _____

GF Diana Klose Name: _____

Landsberger Straße 81 Straße: _____

82266 Inning-Stegen PLZ + Ort: _____

Datum und vorgesehenes Schiff für die Veranstaltung: _____

- 1. Grundlage** für die Anmietung und Bewirtung auf dem **MS HERRSCHING** und dem **MS UTTING** ist die **Mindestabnahme** von **Speisen** in Höhe von 25,00 € je Fahrgast zu Lasten des Charterkunden. Das Personal an Bord wird mit 30,00€ je Mitarbeiter und angefangene halbe Stunde ab / bis Hafen Stegen dem Charterkunden in Rechnung gestellt, wenn keine Speisenabnahme in Höhe von mindestens 40,00€ je Fahrgast zu Lasten des Charterkunden vorgesehen ist. Die Vor- und Nacharbeit ist hierbei inkludiert. Grundsätzlich benötigen wir für ca. 30 Gäste einen Servicemitarbeiter.
- Sollten Sie sich für eine Fahrt und Bewirtung auf dem **MS AUGSBURG** oder **RMS DIESEN** entscheiden, wird das Servicepersonal mit 30,00 € je Mitarbeiter und angefangene halbe Stunde ab/bis Hafen Stegen in Rechnung gestellt, wenn keine Speisenabnahme in Höhe von 40,00 € je Fahrgast zu Lasten des Charterkunden vorgesehen ist. Die Vor- und Nacharbeit ist hierbei inkludiert. Grundsätzlich benötigen wir für ca. 30 Gäste einen Servicemitarbeiter.
- Sollten Sie die Fahrt bzw. den Aufenthalt an Bord über die Anmietzeit von 3,5 Stunden verlängern oder von einem anderen Steg als Stegen starten wollen, entstehen für jeden Mitarbeiter an Bord zusätzliche Kosten in Höhe von 30,00 Euro je angefangene halbe Stunde ab/bis Hafen Stegen für die Leerfahrt oder Verlängerung.
- Eine verbindliche Buffetbestellung benötigen wir bis spätestens 30 Tage vor der Fahrt.** Eine genaue **Auflistung** der bestellten **Speisen** und **Getränke** erfolgt dann separat mit dem von uns erstellten digitalen Angebot per Email und ist innerhalb von 7 Tagen digital anzunehmen. Kleine **Änderungen** in Bezug auf die Bewirtung können gerne berücksichtigt werden, wenn diese spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung schriftlich mitgeteilt werden.
- Für Ihrer Veranstaltung ist eine **Anzahlung** fällig. Diese beträgt 50% des vereinbarten Buffet- oder Menüpreises, jedoch mindestens 25,00 € pro Person und ist bis 7 Tage nach der digitalen Angebotsannahme auf das in der **Anzahlungsrechnung** ausgewiesene Konto zu überweisen. Nach der finalen Rückmeldung der Teilnehmer 10 Tage vor der Fahrt (Datum im Bewirtungsvertrag schriftlich fixiert) wird die Speisenendrechnung erstellt und ist bis zwei Tage vor der Fahrt auf das angegebene Konto zu überweisen.
- Grundlage für die **Rechnungsstellung** ist mindestens die vorgegebene Personenzahl Ihrer Veranstaltung multipliziert mit dem vereinbarten Menü- oder Buffetpreis, wobei Sie die Angabe über die **genaue Personenzahl 10 Tage** vor Veranstaltungsbeginn schriftlich per Mail festlegen. Sollte die tatsächliche Gästeanzahl die angegebene Personenzahl übersteigen, werden diese ebenfalls berechnet, zuzüglich des Verzehres der Künstler und Musiker. Sollten, wider Erwarten, **weniger Gäste** kommen als angemeldet, verringert sich die Berechnungsgrundlage der gemeldeten Personenzahl nicht.
- Die **Zahlungsabwicklung** der Schlussrechnung erfolgt nach Durchführung der Fahrt per Überweisung und ist ohne Abzug zahlbar.
- Im Falle einer **Stornierung** des Vertrages ab 90-60 Tage sind 25 % der vereinbarten Leistung zu bezahlen. Bei Rücktritt 59-30 Tage sind 50 % fällig, 29-10 Tage sind 75 % fällig, bei Rücktritt 9–4 Tage vor der Veranstaltung sind 80 % fällig, bei Rücktritt kürzer als 72 Stunden vor der Veranstaltung werden 100 % der vereinbarten Leistungen in Rechnung gestellt. Ein Rücktritt muss in jedem Fall schriftlich erfolgen.

Preise gültig für das Jahr 2026 inkl. 7% & 19% Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.



9. Das **Angebots-Sortiment** der Schiffsgastronomie Ammersee ist immer wieder kurzfristigen lieferbedingten Veränderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.
10. Im Interesse der Qualität ist die **Standzeit** von **Buffets** auf maximal 2 Stunden begrenzt. Wird die Bereitstellung über einen längeren Zeitraum (unter Berücksichtigung der Richtlinien der Lebensmittelhygieneverordnung) gewünscht, kann der Veranstalter nach vorheriger Absprache über verschiedene Zeitabschnitte das Buffet aufbauen lassen.
11. Sollten Sie die **übrigen Speisen** nach der Fahrt mitnehmen wollen, geben Sie uns **zwingend vor der Fahrt** Bescheid. Entsprechende Behältnisse sind mitzubringen. Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen wir nicht aushändigen (z. B. Fisch, Remoulade, etc.) Wir übernehmen keine Haftung für die Verderblichkeit von Lebensmitteln über die Zeit an Bord hinaus.
12. **Haftung:** Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Kunden verursacht werden, haftet der Charternehmer. Bei Beschädigung, Bruch oder Diebstahl des verwendeten Equipments (Gläser, Besteck, Geschirr, Tischwäsche, Dekoration etc.) der Schiffseinheit wird dies dem Kunden zur Gänze in Rechnung gestellt. Wir übernehmen **keine Gewährleistung** für Verlust, Bruch oder Beschädigung der von Kunden eingebrachten Gegenstände.
13. Das **Inventar** wie Tische & Stühle der Schiffe lt. Schiffsplan kann nicht entfernt, verschoben, umgestellt und auch nicht anderweitig zwischengelagert werden!
14. **Nebenabsprachen:** Durch eine unwirksame Bestimmung in unseren AGB wird die Wirksamkeit der übrigen Vereinbarungen und Bestimmungen nicht berührt. Die Parteien bemühen sich um eine wirksame Regelung, die der angestrebten Leistung möglichst nahekommt. Abweichend ausgehandelte Bestimmungen sind nur dann wirksam, wenn sie schriftlich vereinbart worden sind. Die AGB gelten ausschließlich. Widersprechende und/oder abweichende, entgegenstehende oder ergänzende Allgemeine Geschäftsbedingungen des Charternehmers gelten nicht.
15. In unseren Preisen sind die **Schiffsbeförderungskosten** nicht inbegriffen und beinhalten die im Angebot ausgewiesene **Mehrwertsteuer**.
16. Wird die Schiffsgastronomie Ammersee (L.P.M. GmbH) durch **höhere Gewalt, Schiffsausfall** oder **Streik** in der Erfüllung Ihrer Leistung gehindert, so kann hieraus kein **Schadensersatz** abgeleitet werden. Die geleistete Anzahlung wird zeitnah zurückerstattet.
17. Alle unsere Angebote sind **freibleibend** bis zur Annahme unseres digitalen Bewirtungsangebotes. Wir sind zu einer Preiserhöhung berechtigt, wenn sich die Bezugskosten, Löhne oder Steuern erhöhen und zwischen Vertragsabschluss und der Lieferung bzw. Übergabe an den Kunden mehr als vier Monate verstrichen sind.
18. Die **Unterzeichnung** dieser Vereinbarung und die Annahme des digital versendeten Bewirtungsangebotes sind Grundlage für die Veranstaltung und Anmietung des Schiffes.

L.P.M. GmbH * Diana Klose



Stand Oktober 2025

Datum und Unterschrift des Veranstalters

Schiffsgastronomie Ammersee * L.P.M. GmbH * GF Diana Klose * Landsberger Straße 81, 82266 Inning-Stegen
Handelsregister München HRB-147819 * Gerichtsstand München * UID-Nr: DE229091573, ST-Nr: 117/131/70218
Tel: 08143 94113 * www.paulmueller.net * ammersee@paulmueller.net

Preise gültig für das Jahr 2026 inkl. 7% & 19% Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.



Vereinbarung zur verpflichtenden Abnahme von gastronomischen Leistungen an Bord der Schiffsflotte der Bayerischen Seenschifffahrt GmbH, Betriebsteil Starnberger See.

Schiffsgastronomie Starnberg

Firma: _____

L. P. M. GmbH * Diana Klose

Name: _____

Nepomukweg 4

Straße: _____

82319 Starnberg

PLZ + Ort: _____

Datum und vorgesehenes Schiff für die Veranstaltung: _____

1. **Grundlage** für die Anmietung der Schiffe **STARNBERG, SEESHAUPT, BERG oder BERNRIED** ist die **Mindestabnahme** von **Speisen** in Höhe von 25,00 € je Fahrgast zu Lasten des Charterkunden. Das Personal an Bord wird mit 30,00€ je Mitarbeiter und angefangene halbe Stunde ab / bis Hafen Starnberg dem Charterkunden in Rechnung gestellt, wenn keine Speisenabnahme in Höhe von mindestens 40,00€ je Fahrgast zu Lasten des Charterkunden vorgesehen ist. Die Vor- und Nacharbeit ist hierbei inkludiert. Grundsätzlich benötigen wir für ca. 25-30 Gäste einen Servicemitarbeiter.
2. Sollten Sie sich für eine Fahrt und Bewirtung auf dem **EMS Berg** entscheiden, wird das Servicepersonal **immer extra** mit 30,00 € je Mitarbeiter und angefangene halbe Stunde ab/bis Hafen Starnberg in Rechnung gestellt.
3. Sollten Sie die Fahrt bzw. den Aufenthalt an Bord über die Anmietzeit von 3,5 Stunden verlängern oder von einem anderen Steg als Starnberg starten wollen, entstehen für jeden Mitarbeiter an Bord zusätzliche Kosten in Höhe von 30,00 Euro je angefangene halbe Stunde ab/bis Hafen Starnberg. Grundsätzlich benötigen wir für ca. 25-30 Gäste eine Servicekraft.
4. **Eine verbindliche Buffetzusammenstellung benötigen wir bis spätestens 30 Tage vor der Fahrt.** Eine genaue **Auflistung** der bestellten **Speisen** und **Getränke** erfolgt separat mit dem von uns erstellten digitalen Angebot per EMail und ist innerhalb von 7 Tagen digital anzunehmen.
5. Kleine **Änderungen** in Bezug auf die Bewirtung können berücksichtigt werden, wenn diese spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung schriftlich mitgeteilt werden.
6. Für Ihrer Veranstaltung ist eine **Anzahlung** fällig. Diese beträgt 50% des vereinbarten Buffet- oder Menüpreises, jedoch mindestens 25,00 € pro Person und ist bis 7 Tage nach der digitalen Angebotsannahme auf das in der **Anzahlungsrechnung** ausgewiesene Konto zu überweisen. Nach der finalen Rückmeldung der Teilnehmer 10 Tage vor der Fahrt (Datum im Bewirtungsvertrag schriftlich fixiert) wird die Speisenendrechnung erstellt und ist bis zwei Tage vor der Fahrt auf das angegebene Konto zu überweisen.
7. Grundlage für die **Rechnungsstellung** ist mindestens die vorgegebene Personenzahl Ihrer Veranstaltung multipliziert mit dem vereinbarten Menü- oder Buffetpreis, wobei Sie die Angabe über die **genaue Personenzahl 10 Tage** vor Veranstaltungsbeginn schriftlich per Mail festlegen. Sollte die tatsächliche Gästeanzahl die angegebene Personenzahl übersteigen, werden diese ebenfalls berechnet, zuzüglich dem Verzehr der Künstler und Musiker. Sollten, wider Erwarten, **weniger Gäste** kommen als angemeldet, verringert sich die Berechnungsgrundlage der gemeldeten Personenzahl nicht.
8. Die **Zahlungsabwicklung** der Schlussrechnung erfolgt nach Durchführung der Fahrt per Überweisung und ist ohne Abzug zahlbar.
9. Im Falle einer **Stornierung** des Vertrages ab 90 – 60 Tage sind 25 % der vereinbarten Leistung zu bezahlen. Bei Rücktritt 59 - 30 Tage sind 50 % fällig, 29-10 Tage sind 75 % fällig, bei Rücktritt 9 – 4 Tage vor der Veranstaltung sind 80 % fällig, bei Rücktritt kürzer als 72 Stunden vor der Veranstaltung werden 100 % der vereinbarten Leistungen in Rechnung gestellt. Ein Rücktritt muss in jedem Fall schriftlich erfolgen.

Preise gültig für das Jahr 2026 inkl. 7% & 19% Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.



10. Das **Angebots-Sortiment** der Schiffsgastronomie Starnberg ist immer wieder kurzfristigen lieferbedingten Veränderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.
11. Im Interesse der Qualität ist die **Standzeit** von **Buffets** auf maximal 2 Stunden begrenzt. Wird die Bereitstellung über einen längeren Zeitraum (unter Berücksichtigung der Richtlinien der Lebensmittelhygieneverordnung) gewünscht, kann der Veranstalter nach vorheriger Absprache über verschiedene Zeitabschnitte das Buffet aufbauen lassen.
12. Sollten Sie die **übrigen Speisen** nach der Fahrt mitnehmen wollen, geben Sie uns **zwingend vor der Fahrt** Bescheid. Entsprechende Behältnisse sind mitzubringen. Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen wir nicht aushändigen (z. B. Fisch, Remoulade, etc.) Wir übernehmen keine Haftung für die Verderblichkeit von Lebensmitteln über die Zeit an Bord hinaus.
13. **Haftung des Kunden:** Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Kunden verursacht werden, haftet der Charternehmer. Bei Beschädigung, Bruch oder Diebstahl des verwendeten Equipments (Gläser, Besteck, Geschirr, Tischwäsche, Dekoration etc.) der Schiffseinheit wird dies dem Kunden zur Gänze in Rechnung gestellt.
14. Wir übernehmen **keine Gewährleistung** für Verlust, Bruch oder Beschädigung der von Kunden eingebrachten Gegenstände. Sämtliche Musik, **Technik**, Licht, Ton, Bühnenelemente etc. sind unmittelbar nach Veranstaltungsende abzubauen und sofort abzutransportieren.
15. Das **Inventar** wie Tische & Stühle der Schiffe lt. Schiffsplan kann nicht entfernt, verschoben, umgestellt und auch nicht anderweitig zwischengelagert werden!
16. **Nebenabsprachen:** Durch eine unwirksame Bestimmung in unseren AGB wird die Wirksamkeit der übrigen Vereinbarungen und Bestimmungen nicht berührt. Die Parteien bemühen sich um eine wirksame Regelung, die der angestrebten Leistung möglichst nahekommt. Abweichend ausgehandelte Bestimmungen sind nur dann wirksam, wenn sie schriftlich vereinbart worden sind. Die AGB gelten ausschließlich. Widersprechende und/oder abweichende, entgegenstehende oder ergänzende Allgemeine Geschäftsbedingungen des Charternehmers gelten nicht.
17. In unseren Preisen sind die **Schiffsbeförderungskosten** nicht inbegriffen und beinhalten die im Angebot ausgewiesene **Mehrwertsteuer**.
18. Wird die Schiffsgastronomie Starnberg (L. P.M. GmbH) durch **höhere Gewalt**, **Schiffsausfall** oder **Streik** in der Erfüllung Ihrer Leistung gehindert, so kann hieraus kein **Schadensersatz** abgeleitet werden. Die geleistete Anzahlung wird zeitnah zurückerstattet.
19. Alle unsere Angebote sind **freibleibend** bis zur Annahme unseres digitalen Bewirtungsangebotes. Wir sind zu einer Preiserhöhung berechtigt, wenn sich die Bezugskosten, Löhne oder Steuern erhöhen und zwischen Vertragsabschluss und der Lieferung bzw. Übergabe an den Kunden mehr als vier Monate verstrichen sind.
20. Die **Unterzeichnung** dieser Vereinbarung und die Annahme des digital versendeten Bewirtungsangebotes sind Grundlage für die Veranstaltung und Anmietung des Schiffes.

L.P.M. GmbH * Diana Klose



Stand Oktober 2025

Datum und Unterschrift des Veranstalters

Schiffsgastronomie Starnberg * L.P.M. GmbH * GF Diana Klose * Nepomukweg 4, 82319 Starnberg
Handelsregister München HRB-147819 * Gerichtsstand München * UID-Nr: DE229091573, ST-Nr: 117/131/70218
Tel: 08151 277 060 * www.paulmueller.net * starnberg@paulmueller.net

Preise gültig für das Jahr 2026 inkl. 7% & 19% Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.