

Paul Müller®

kulinarisch · steirisch · bayrisch



Verehrte Gäste,

schön, dass Sie sich für eine Veranstaltung auf dem EMS BERG entscheiden.

Das EMS BERG ist das erste vollelektrische
Passagierschiff auf dem Starnberger See.

2021 in Dienst gestellt, bietet es rund
60 Gästen Platz für Ihre exklusive Veranstaltung.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.
Haben Sie Fragen? Wir beraten Sie gerne.

Zu uns: Familie Paul Müller betreibt seit 1999 die Gastronomie an Bord der
Schiffsflotte auf dem Ammersee und seit 2003 den Starnberger See.

Im Anhang finden Sie verschiedene Buffetvorschläge, die aufgrund der
technischen Ausstattung an Bord des EMS BERG möglich sind.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Tag bei uns.

FÜR QUALITÄTBEWUSSTE GENIESSER !!!

Schiffsgastronomie Starnberg * L.P.M. GmbH
E-Motorschiff BERG * Nepomukweg 4 * 82319 Starnberg
Telefon 08151-277 060 * Fax: 08151-277 062
www.paulmueller.net * starnberg@paulmueller.net

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



Zum Anstoßen /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 €

Für besondere Momente:

Moët Ice Imperial	0,7 ltr	140,00 €
Laurent Perrier Cuvee Rose	0,7 ltr	140,00 €
Champagner Billecart-Salmon	0,7 ltr	89,00 €
Ruinart Blanc de Blanc Magnum	1,5 ltr	260,00 €

Unsere Empfehlung für Ihren Empfang:

Fingerfood Buffet für 20 Personen **500,00 €**

Anti-Pasti-Gemüse * Bruscetta * Edelsalami Canapé *
 Kräuterfrischkäse auf frischem Baguette * Grissini Stangen mit Parma Schinken
 Chicken Sticks, Hähnchenfleisch auf Spießchen * Mini Flammkuchen
 Jede weitere Person 25,00 €

Paul Müllers Brettl-Jause für 10 Personen **210,00 €**

Wurst- und Schinkenspezialitäten aus der Steiermark
 Eingelegtes Gemüse
 Bergkäse vom Tölzer Kasladen
 Verhackertes
 Frischer Kren
 Hausbrot und Butter

VULCANO



Fingerfood:

- | | | |
|----------------------------|----------|----------------|
| • Ofenfrische Brezn | 10 Stück | 24,00 € |
| • Laugenstangen mit Butter | 10 Stück | 38,50 € |

Fingerfood 53,30 € jeweils 20 Stück zur Auswahl:

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

Fingerfood 56,50 € jeweils 20 Stück zur Auswahl:

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

Canapeès:

Canapeès 91,80 € jeweils 20 Stück zur Auswahl:

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

Canapeès 94,85 € jeweils 20 Stück zur Auswahl:

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

Aufstriche im Glas

ca. 80 Gramm á 10 Stück

39,00 €

- | | |
|---|----------------|
| • Trüffelrischkäse | |
| • Ziegenrischkäse mit Meersalz und Olivenöl | |
| • Kürbiskernaufstrich | |
| • Obatzda | |
| • Guacamole mit Kirschtomaten | |
| • Tomaten Cashew | |
| • Radieserl-Meerrettich | |
| • Honig-Senf-Curry | |
| • Sortierter Brotkorb | für 10 Gläser |
| | 15,00 € |

Erweitern Sie Ihr unten ausgewähltes Vorspeisen - Buffet mit nachfolgenden Komponenten:

Preise ab mindestens 10 Portionen auf Anfrage.

Salate:

- Wurstsalat
- Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler
- Tomatensalat / Tomaten-Brotsalat
- Nudelsalat
- Hähnchen-Curry-Salat
- Orientalischer Couscous mit Granatapfel
- Verschiedene sommerliche Salate mit Kartoffeldressing
- Caesar Salad
- Frühlingsrollen auf Glasnudel-Salat
- Linsensalat mit Ponzu und Gemüse Brunoise

Vorspeisen:

- Tomatensuppe mit Croutons
- Klare Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
- Knödel-Carpaccio mit geräuchertem Schweinerücken und gerösteten Kernen
- Vitello Tonnato
- Krabben Cocktail
- Tomaten-Brotsalat (Panzanella)
- Kirschtomaten mit Mozzarella, Basilikumpesto und Pinienkernen
- Riesengarnelen mit Aioli und Sauce Rouille, dazu Baguette

Warme Gerichte:

- Irish Stew (Lammeintopf)
- Rindfleischeintopf mit Gemüse und Kartoffeln
- Gemüse-Auberginen-Auflauf
- Kartoffel-Lauch-Eintopf mit Wursteinlage
- Leberkäse mit Kartoffel-Gurken-Salat
- Gulaschsuppe mit Gebäck
- Gefüllte Kalbsbrust mit Semmel-Gemüsefüllung und Natursaft
- Herzhaftes Kartoffel-Gemüse-Gulasch
- Gratinierte Spinat- und Käseknödel mit Bergkäse und brauner Butter
- Gemüselasagne mit fruchtiger Tomatensauce
- Individuelle Vorschläge mit Ausgabe über unsere Kochtheke (Show Cooking)

Brotzeit-Buffer „EMS BERG“ ab 20 Personen, Preis pro Person 25,00 €

Kalte Gerichte:

Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln
Schinkenplatte mit Essiggurkerl und Radieserl
Kartoffelgurkensalat
Obatzda
Sortierter Brotkorb und Brez´n

Warme Gerichte:

Ofenwarmer Leberkäse mit 2erlei Senf

Antipasti-Vorspeisen-Buffer „EMS BERG“ ab 20 Personen, Preis pro Person

Gebratene Zucchini **36,00 €**

Eingelegte Auberginen

Marinierte Champignons

Schwarze & grüne Oliven

Getrocknete Tomaten

Gegrillte Paprika

Balsamico-Zwiebeln

Italienischer Landschinken und Fenchelsalami

Foccacia, Baguette und Butter

Wählen Sie bitte zusätzliche warme Gerichte von Seite 4 für eine ausreichende Menge.

Steirisches Vorspeisen-Buffer „EMS BERG“ ab 20 Personen, Preis pro Person

Steirischer Käferbohnsensalat mit Kürbiskernöl **31,50 €**

Vulcano Schinken- und Wurstspezialitäten mit frischem Kren

Salat vom Tafelspitz mit Kernöldressing

Bauernbaguette, Graubrot und Butter

Wählen Sie bitte zusätzliche warme Gerichte von Seite 4 für eine ausreichende Menge.

Hochzeits-Vorspeisen-Buffer „EMS BERG“ ab 30 Personen, Preis pro Person

Vorspeisen: **34,00 €**

Babymozzarella mit Kirschtomaten und Himbeer-Balsamico

Mariniertes Anti-Pasti-Gemüse

Thunfischsalat mit weißen Bohnen, Zwiebeln und Tomaten

Shrimps mit Avocado und Cocktailsauce

Verschiedene Salate der Saison

Sortierter Brotkorb mit Butter und Honig-Senf-Aufstrich

Dessert:

Panna Cotta mit Fruchtspiegel und Mousse au Chocolat

Wählen Sie bitte zusätzliche warme Gerichte von Seite 4 für eine ausreichende Menge.

„EMS-BERG Spezial Vorspeisen-Bufferet“ ab 30 Personen, Preis pro Person

Kalte Gerichte:

52,00 €

Roastbeef in Kräuter-Senf-Kruste mit Sauce Remoulade

Gefüllte Perlhuhnbrüstchen mit Dipsauce

Hausgebeizter Graved Lachs mit Keta Kaviar und Honig-Dijon-Senf-Soße

Mit Kräutern marinierte Black Tiger Garnelen

Sortierter Brotkorb und Butter

Käse & Dessert Variation:

Das Beste aus dem Tölzer Kasladen, Weintrauben, Walnüsse und Pflaumenchutney
Beim Dessert lassen sie sich von unseren Köchen überraschen.

Folgendes könnte Sie erwarten: Kirsch-Topfen-Strudel, Tiramisu, Bayrisch-Creme mit Fruchtsoße, Zitronen-Joghurt-Creme, Marillenfruchtknödel, marmoriertes Schokomousse...

Wählen Sie bitte zusätzliche warme Gerichte von Seite 4 für eine ausreichende Menge.

Kuchen:

verschiedene Sorten können bei uns vorbestellt werden, zum Beispiel:

- Veganer Apfelkuchen (12 Stück)
- Kuchen nach Sacher Art (12 Stück)
- Kirschstreuselkuchen (16 Stück)
- Käsekuchen (16 Stück)
- * Marmorkuchen (12 Stück)
- * Rhabarberstreuselkuchen (16 Stück)
- * Apfelstreuselkuchen (16 Stück)
- * Zwetschgendatschi (16 Stück)

Kuchen (12 Stück)

60,00 €

Kuchen (14-16 Stück)

78,00 €

Sie können gerne Ihre Hochzeitstorte bei einem Konditor Ihrer Wahl in Auftrag geben. Bitte beachten Sie, dass wir keine Kuchen in Backformen annehmen, sowie keine Kühlmöglichkeiten an Bord der EMS Berg haben. Für mitgebrachten oder angelieferten Kuchen berechnen wir für das Gedeck pro Person

4,50 €

Käseplatten:

Einfach ab 10 Personen, Preis pro Person

23,00 €

Emmentaler, Edamer, Obatzda, Miesbacher, Obst, Butter, Brot

Extra ab 20 Personen, Preis pro Person

26,50 €

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

Spezial ab 20 Personen, Preis pro Person

35,00 €

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

Getränkeangebot:

Biere:

Hofbräu Helles	0,5 ltr	6,10 €
Hofbräu Weisse	0,5 ltr	6,20 €

Alkoholfreie Getränke:

Zitronenlimonade	0,5 ltr	5,40 €
Mineralwasser	0,5 ltr	5,40 €
Apfelsaftschorle	0,5 ltr	5,80 €
Afri Cola, Cola light ^{2, 3, °}	0,33 ltr	4,50 €

Spirituosen & warme Getränke nur nach Voranmeldung:

Haferl Kaffee Thermoskanne	1,0 ltr	19,50 €
----------------------------	---------	----------------

Welschriesling 2025, Weingut Walter & Stefan Müller, Klösch – 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!

1,0 ltr 28,90 €

Blauer Zweigelt 2025, Weingut Walter & Stefan Müller, Klösch – 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!

1,0 ltr 28,90 €

Andere Qualitätsweine sind nach Voranmeldung erhältlich. Fragen Sie nach unserem Angebot.

Sonstiges:

Stofftischdecken	9,50 €
Mundservietten Stoff	2,50 €
Fachpersonal pro Stunde ab/bis Hafen Starnberg (2-3 Mitarbeiter sind für eine Veranstaltung nötig und sind dazu zu buchen.)	60,00 €

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.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.