

buffet

2025



DONAUSCHIFFFAHRT
WURM & NOÉ

VORSCHLÄGE 2025 Buffet



Ahoi bei der Donauschiffahrt Wurm & Noé!

Nehmen Sie Platz an Bord eines unserer Schiffe und tauchen Sie ein in die Welt kulinarischer Gaumenfreuden und landschaftlicher Schönheiten! Wir nehmen Sie mit auf unsere „Hausstrecke“ entlang der Donau zwischen Regensburg und der Wachau.

Ganz gleich ob private Feier, Firmenveranstaltung, Tagung oder Vereinsausflug – wir haben das richtige Schiff für Sie und bieten auch kulinarisch den passenden Rahmen für eine gelungene Veranstaltung. Vom Fingerfood beim Stehempfang bis hin zum Galabuffet oder Galadinner – unsere Bordgastronomie erstellt Ihnen gerne ein individuelles, auf Schiff und Ihre Veranstaltung abgestimmtes kulinarisches Konzept.

DIE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN UMSATZSTEUER, SERVICE UND TISCHWÄSCHE.

ÄNDERUNGEN UND EVTL. PREISANPASSUNGEN BEHALTEN WIR UNS VOR.
STAND: DEZEMBER 2024



ANMERKUNGEN

- ▶ Für die Inszenierung des Dessertbuffets mit Parade, Sternwerfern und Traumfontänen berechnen wir pauschal € 30,- je Buffet.
- ▶ Buffets bieten wir Ihnen ab ca. 50 Personen an. Bei Veranstaltungen unter 50 Personen behalten wir uns eine Änderung der Buffetzusammenstellung oder eine Preisanpassung vor.
- ▶ Wir benötigen bis 5 Werktage vor der Veranstaltung die finale Personenzahl. Diese genannte Zahl ist Grundlage für unsere Disposition und die spätere Abrechnung. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt.



bayerisches BUFFET



PREIS PRO PERSON: € 39,90

Bayerische Brotzeitplatte
mit herzhaftem Schinken, Leberkäse, frischem Kren, Rettich und Radieschen
Bayerische Frittata (Champignons/Bavaria blu/Frühlingszwiebeln)
mit Preiselbeer-Dip
Knödelcarpaccio mit Walnuss-Vinaigrette und frischen Kräutern (vegetarisch)
Erdäpfelkäs (vegan)
Kartoffelsalat / Krautsalat
Bunter Kichererbsensalat mit Kirschtomate, Apfel und Gemüse (vegan)
Gurken-Tomaten-Carpaccio mit Kräutermousse und Rucola (vegan)
2erlei Blattsalate, dazu 2erlei Dressing

Kartoffelsuppe mit Majoran und Schwarzbrotwürfeln

Ofenfrischer Schweinsbraten vom Nacken (Schopf)
und Krustenschinken, Dunkelbiersoße
Verschiedene gebratene Fischfilets mit feiner Weißweinsauce
Linsenfleckerl mit Rote-Beete-Quark (vegan)
2erlei Knödel und Petersilienkartoffeln / Gemüse der Saison

Heimischer Käse mit Trauben
3erlei feine Eissorten
Bayerische Creme mit frischem Frucht-Topping
2erlei Blechkuchen / Frischer Obstsalat

Brezen, Brotauswahl und Butter



österreichisches BUFFET



PREIS PRO PERSON: € 45,90

Knuspriges Backhendl

Schinkenröllchen mit Kräutertopfen gefüllt

Schafskäse mit Tomaten (vegetarisch)

Heimisches mariniertes Ofengemüse (Blumenkohl, Paprika, Zucchini etc.)
mit (Räucher-)Tofu (vegan)

Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren

Garnierte gefüllte Eier (vegetarisch)

Bunter Linsensalat mit Tomaten, Bohnen und frischen Kräutern (vegan)

Kartoffel-Gurkensalat / Krautsalat

2erlei Blattsalate, dazu 2erlei Dressing

Klare Suppe mit Frittaten und Gemüsestreifen

Zartes Mostbrat'l vom Schweinenacken (Schopf) mit Natursoße

Gekochter Tafelspitz in Krensoße

Gebratene Fischfilets mit feiner WeißweinsöÙe

Gemüsestrudel auf cremigem Lauchgemüse (vegan)

Petersilienerdäpfel / Reis / Knödel / Gemüseauswahl

Käseauswahl mit Nüssen und Trauben

Sachercreme im Glas

Apfelstrudel mit Schlagobers

Fruchtige und cremige Eissorten / Frischer Obstsalat

Brotauswahl und Butter



mediterranes BUFFET



PREIS PRO PERSON: € 49,90

Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum

Landrauchschinken mit Melone

Räucherlachs-Carpaccio mit Limonenmarinade, Parmesanspänen und Rucola

Hausgemachte Gemüse-Antipasti (eingelegtes Gemüse in Olivenöl) (vegetarisch/vegan)

Italienischer Nudelsalat mit Oliven, getrockneten Tomaten und Rucola (vegan)

Vitello Tonnato (Thunfischmousse, Kalbfleisch, marinierte Kapern) im Glas

Panzanella-Brotsalat (vegetarisch)

2erlei Blattsalate dazu 2erlei Dressing

Minestrone mit Käsecroûtons (vegan)

Schweinerücken Caprese – gefüllt mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und Basilikum, Rotweinsauce

Hähnchenbrust im Schinken-Parmesanmantel gebraten, mit feiner Tomatensauce

Verschiedene Fischfilets in Olivenöl gebraten

Orecchiette mit Linsenbolognese (vegan)

Rosmarin-Kartoffeln / Wildreis / mediterranes Ofengemüse

Käseauswahl mit Früchten und Grissini

Tiramisu Traditionale

Panna Cotta mit Früchten (im Glas)

Cremige und fruchtige Eissorten

Ciabatta und Olivenbrot, Butter



kapitäns BUFFET

PREIS PRO PERSON: € 57,90

Räucher- und Gravedlachs und geräucherte Forellenfilets mit Dill-Senf-Soße

Kleine Schweinefilet-Medaillons, dazu scharfer Preiselbeer-Dip

Zucchini- und Auberginen-Röllchen mit verschiedenen Käsecremefüllungen

Carpaccio von Roter Beete mit Rucola und marinierten Pilzen (vegan)

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Orientalischer Couscous-Salat mit Datteln, Gemüse und Kräutern (vegan)

Brokkoli-Apfel-Salat mit fruchtiger Vinaigrette (vegan)

Zerlei Blattsalate dazu 2erlei Dressing

Hummercremesuppe

Roastbeef am Stück gebraten mit Pfeffersoße

Gefüllte Maispouardenbrust in feiner Weißweinsauce

Gebratenes Zanderfilet auf Safrangemüse

Gebratene Polentaschnitte auf Ratatouille (vegan)

Rosmarin-Kartoffeln / Reis / Gemüse der Saison

Eisbuffet „Feuerzauber“ – inszeniert aufgetragen

Eisbombe mit 3erlei Eissorten, Waffeln und Soßen

Internationale Käseauswahl mit Trauben, Walnüssen

Zitronen-Mousse mit saisonalem Frucht-Topping

Lauwarmes Schokoküchlein im Glas / Frischer Obstsalat

Brotauswahl mit Partygebäck, Butter

