



Partyschiffe

Düsseldorf

CHARTERPREISE MS RHEINKÖNIGIN, STAND JANUAR 2009

1.1. SCHIFFSCHARTER INKLUSIVE SERVICEPERSONAL BIS 250 PERSONEN

für Düsseldorf, 6 Std. Nutzungsdauer, incl. 4 Std. fahrend nach Wunsch	Chartergebühr	3.500,00 €
für Düsseldorf, 8 Std. Nutzungsdauer, incl. 5 Std. fahrend nach Wunsch	Chartergebühr	4.000,00 €

jede weitere Fahrtstunde wird mit € 500,00 und jede Liegestunde mit € 250,00 berechnet.

1.2. SCHIFFSCHARTER INKLUSIVE SERVICEPERSONAL AB 250 PERSONEN

für Düsseldorf, 6 Std. Nutzungsdauer, incl. 4 Std. fahrend nach Wunsch	Chartergebühr	4.500,00 €
für Düsseldorf, 8 Std. Nutzungsdauer, incl. 5 Std. fahrend nach Wunsch	Chartergebühr	5.000,00 €

jede weitere Fahrtstunde wird mit € 500,00 und jede Liegestunde mit € 250,00 berechnet.

2. GETRÄNKE

Biere	<i>Warsteiner Pils vom Faß</i> -----	Glas 0,30l	2,20 €	
	<i>Frankenheim Alt vom Faß</i> -----	Glas 0,30l	2,20 €	
	<i>Warsteiner Fresh, alkoholfrei</i> -----	Flasche	2,20 €	
	<i>Malzbier</i> -----	Flasche	2,20 €	
Soft-Drinks	<i>Sinalco Cola, Orange, Zitrone, .</i> -----	Glas 0,20l	1,80 €	
	<i>Rheinfels Mineralwasser</i> -----	Glas 0,25l	1,80 €	
	<i>Schweppes, Bitter Lemon oder Tonic Water</i> -----	Glas 0,20l	2,00 €	
Fruchtsäfte	<i>Orangensaft, Apfelsaft</i> -----	Glas 0,20l	2,00 €	
	<i>Traubensaft (hell), Johannisbeersaft, Tomatensaft</i> -----	Glas 0,20l	2,00 €	
Heiße Getränke	<i>Kaffee, Kaffee HAG</i> -----	Kännchen	3,40 €	
	<i>Tee+ Kaffee</i> -----	Glas	1,70 €	
	<i>Tee</i> -----	Kännchen	3,40 €	
	<i>Latte Macchiato, Kaffee au lait, Cappuccino</i> -----	Tasse	2,40 €	
	<i>Kakao mit Sahne</i> -----	Kännchen	3,00 €	
Schnaps & Spirituosen	<i>Korn.</i> -----	Glas 0,02l	1,50 €	
	<i>Apfelkorn, Bessen Genever, Kirschlikör, Saurer Paul, Eierlikör, fr. Pflaume, Doppel Wachholder, Genever alt + jung, Malteser Aquavit, Bommerlunder, Kümmerling, Campari, Jägermeister, Underberg, Fernet Branca + Fernet Menta</i> -----	Glas 0,02l	2,00 €	
	<i>Rum(Übersee), Asbach Uralt, Bacardi</i> -----	Glas 0,02l	2,20 €	
	<i>Jubiläums-Aquavit, Bailey´s, Cointreau, Kirschwasser</i> -----	Glas 0,02l	2,50 €	
	<i>Sherry, Martini,</i> -----	Glas 0,05l	2,10 €	
	<i>Johnny Walker, red</i> -----	Glas 0,02l	2,60 €	
	<i>Remy Martin</i> -----	Glas 0,02l	3,30 €	
	<i>Bacardi-Cola, Campari-Orange, Wodka-Lemon, Gin Tonic etc.</i> -----	Glas 0,10l	3,50 €	
	Weine	<i>Cuveé 11, Weisswein Pfalz 0,2l</i> -----	Karaffe	4,80 €
		<i>Ihringer Winklerberg, Silvaner Baden 0,2l</i> -----	Karaffe	4,80 €
<i>Riesling Hochgewächs, kerner Spätlese 0,2l</i> -----		Karaffe	4,80 €	
<i>Flaschenweine 0,75l, ab</i> -----			15,50 €	
Sekt	<i>Piccolo Henkell trocken</i> -----		6,20 €	
	<i>Henkell trocken 0,75l</i> -----	Flasche	18,00 €	
	<i>Mumm, dry 0,75l</i> -----	Flasche	19,00 €	
	<i>Hausmarke 0,75l</i> -----	Flasche	16,50 €	



Partyschiffe

Düsseldorf

3. UNTERHALTUNG

Bord-Stereomusik ist im Preis enthalten. Bringen Sie einfach Ihre CD's mit oder genießen Sie unsere Hintergrundmusik.

Anlage für Discjockey (<i>Endstufe, Boxen, Mischpult, 2CD's, Mikro und Verbindung zur Hausanlage</i>)	200,00 €
Discjockey mit unserer speziellen Empfehlung nach Rücksprache, ab pro Stunde	50,00 €
Bands (Jazz, Skiffle usw.) nach unserer speziellen Empfehlung nach Rücksprache, ab pro Stunde	335,00 €

4. SONSTIGES

Reinigungspauschale	200,00 €
---------------------	----------

5. AUF WUNSCH

Blumengestecke nach Ihren Wünschen und nach Saison, ab pro Stück -klein-	10,50 €
Blumengestecke nach Ihren Wünschen und nach Saison, ab pro Stück -groß-	16,00 €

6. BUFFETVORSCHLÄGE

Es werden nach Wahl des Kunden kalte/warme Buffets angeboten. Alle folgenden Buffets aus eigener Küche sind aus garniert im rustikalen Stil. Buffetänderungen nur möglich nach Rücksprache und gegen Aufpreis.

Die Preise betragen pro Person:

Bauernbuffet:	Rinderkratfbrühe, hausgemachte Kartoffelsuppe, Schinkenröllchen mit Spargel, Hähnchenkeulen mit Früchten, gefüllte Eier, Mettigel, rustikale Wurstplatte mit verschiedenen Wurstsorten (Sülze, Blutwurst, Leberwurst), Wurstsalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Schichtsalat, Rote Beete und verschiedene Rohkostsalate, deftiger Bauerngulasch, Ochensbrust mit Meerrettichsauce, Spießbraten mit Zwiebelsauce, Butterkartoffeln und Röstkartoffeln, Käsewürfel, Rote Grütze, Vanillepudding, Brotkorb und Butter -----	24,00 €
Hausbuffet:	geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, holländische Matjes auf Apfelscheiben, Buchenholz geräucherte Pfeffer- und Kräutermakrelenfilets, Geflügelsalat mit frischer Ananas, Pustasalat, Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, heißer Burgunderschinken-Braten, Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Röstkartoffeln und Spätzle, warmes Weinsauerkraut und Mischgemüse, rustikale Schinkenplatte (roher und gekochter), Hackbällchen, reichhaltige Käseauswahl, Zitronencreme und Herrencreme, Brotkränze, Baguettes, Schwarzbrot und Butter-----	27,50 €
Kapitänsbuffet:	norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich, holländische Matjes auf Apfelscheiben, geräucherte Pfeffer- und Kräutermakrelenfilets, gefüllte Eier, Auswahl marktfrischer Salate mit verschiedenen Dressings, Geflügelsalat mit frischer Ananas, warmes Schweinefilet im Ganzen, Südamerikanischer Rinderfiletopf, warmer Speckkartoffelsalat und Sahnepotatoes, Röstkartoffeln, gemischte Gemüseplatte, delikate Schinkenplatte (verschiedene Sorten), garnierte Roastbeefplatte, großes Käsebrett mit internationalen Sorten, Süßspeisenfinale mit Weincreme, Herrencreme und Obstplatte mit Fruchtmarmelade, Brotkränze, Baguettes, Schwarzbrot und Butter-----	34,50 €
Buffetvorschlag 01	Ungarische Gulaschsuppe, Schweizer Käsesalat, Rindfleischsalat nach Teufelsart, Eier-Salat mit Spargel, kalter gemischter Braten (reichlich garniert), westfälischer Knochen-Schinken mit kleinen Würzgurken, Schinken in der Kruste gebraten, Spießbraten in Zwiebelsauce, Weinsauerkraut und verschiedene Gemüse, Spätzle und Röstkartoffeln, Kraut-, Gurken- und Tomatensalat, Bayerische Käsespezialitäten, Obstplatte mit Fruchtsauce, Griesflammerie mit Fruchtmarmelade, Brotkorb und Butter -----	25,00 €



Partyschiffe

Düsseldorf

Buffetvorschlag 02	Krabbencocktail , Fischplatte (Geräucherte Forellenfilets, norwegischer Räucherlachs, Matjesröllchen), deftiger Gulasch, Schweineschinken mit Schwarte aus der Röhre, Weinsauerkraut und Rotkohl, Röstkartoffeln und Nudeln, Westfälische Kartoffelsuppe, Salatbuffet (Blattsalate, Krautsalate...+ verschiedene Dressings), reichlich garniertes Käsebrett, rote Grütze mit flüssiger Sahne, Mousse au Chocolat, Brotkorb und Butter -----	28,50 €
Buffetvorschlag 03	große Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets, Graved Heilbutt und Räucherlachs, kalte Medaillons vom Schweine- und Rinderfilet mit Früchten aus garniert, Niederrheinischer Sauerbraten, Geschnetzeltes „Züricher Art“, Salzkartoffeln, Kartoffelklöße und hausgemachte Spätzle, Apfelrotkohl und verschiedenen warmen Gemüsen, frische Salate der Saison mit Dressing, Reissalat, Geflügelsalat mit frischer Ananas, Krabbencocktail in rassisger Sauce, große Käseauswahl vom Holzbrett mit blauen und weißen Trauben, Mousse au Chocolat, rote Grütze mit Vanillesauce, Obstsalat mit frischen Früchten, Brotauswahl mit Butter-----	31,90 €
Buffetvorschlag 04	Geräucherte Forellenfilets mit Orangenmeerrettich, Ostsee-Aal mit frischer Gurke und mit Zitrone, Matjesfilet auf pochierten Apfelscheiben, defige Rachwurstplatte mit Gurken und Radieschen, gartenfrische Salate mit Dressing Münchener Wurstsalat, Thunfisch-Reissalat, „Farmerkeule“ vom Rind mit Ahornsirup überkrustet, gefüllte Putenbrust (warm), Schweinefilet im ganzen gebraten, Röstkartoffeln und Sahnekartoffeln, verschiedene Gemüsesorten, Roastbeef (kalt) mit Remouladen-sauce und Mixed Pickles, große Käseauswahl vom Holzbrett, Bayerische Creme mit Fruchtmark, Obstsalat mit Marecino, Herrencreme, Brotkorb mit Butter-----	33,00 €
Buffetvorschlag 05	kräftige Rinderkraftbrühe mit Einlage, große Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets, Graved Heilbutt und norwegischem Räucherlachs, Honigmelone mit Parmaschinken, Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce und Kartoffelgratin, Putengeschnetzeltes in Curry-Mango-Sauce mit Reis, frische Salate der Saison mit Dressing, Roastbeef (kalt) mit Mixed Pickles und Sahnemeerrettich, Kasseler aufgeschnitten mit verschiedenen Dressings, Dessertbuffet, deutsche-italienische-französische Käsesorten vom Holzbrett, Brotauswahl und Butter -----	34,00 €
Buffetvorschlag 06	Im ganzen pochiertes Salm, Graved Heilbutt mit Meerrettich, geräucherter Lachs mit Scampis, Melone mit Parmaschinken, Geflügelsalat, Shrimppcocktail mit rassisger Sauce, frische Salate mit verschiedenen Dressings, Schweineschinken gebacken mit Honigkruste, Hähnchenbrustfilet natur, Röstkartoffeln, Roastbeef im Ganzen gebraten mit Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Reis, kalte Medaillons vom Rind und Schwein mit Früchten aus garniert, garnierte Roastbeefplatte, rote Grütze mit Vanillesauce, Mousse au Chocolat, Griesflamerie mit Fruchtquark, große internationale Käseauswahl, Brotkorb und Butter -----	37,00 €
Buffetvorschlag 07	Lauchcremesuppe mit Lachsstreifen, „Filet Wellington“, Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Riesenrösti, Rehrücken mit Waldorfsalat, Gelantine vom jungen Jagdfasan mit Weintrauben und Sauce Cumberland, Roastbeefplatte, Medaillons vom Rind und Schwein, Kartoffelgratin, Hummer umlegt mit Räucherlachs und Graved Lachs, Salat mit frischen Scampis, Canapées mit Forellenfilets, Rohkostsalat, französisches Käsebrett, Dessert-Ecke (frischer Obstsalat, Marzipanmousse mit Fruchtsauce), Brotkorb und Butter -----	53,50 €

(Alle vorstehenden Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%)