



Partyschiffe

Düsseldorf

KOSTENÜBERSICHT RIVERDREAM

PREISÄNDERUNGEN VORBEHALTEN / GRUNDLAGE SIND UNSERE AGB 'S/ ALLE PREISE ZZGL. MWST.

Nachstehend ein Kostenüberblick über die Konditionen für die Charterpreise der MS RiverDream. Die Schiffcharter variiert je nach Länge der Veranstaltung und der vorher benötigten An- & Abfahrt. Wenn Sie ein festes Datum für Ihre Veranstaltung haben erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

1. Schiffcharter RiverDream

Schiffcharter, Liegeplatz Düsseldorf, 6 Stunden

- Fahrpreis Hin- & Rückfahrt Heimathafen
- Basistarif Schiffcharter für Veranstaltung (6 Stunden)
- Schiffspersonalkosten

Ab € 4.000,00 bis € 8.000,00

Schiffcharter Veranstaltung jede weitere Stunde à € 350,00 pro Stunde

2. Getränkepreise - nur gültig bei gleichzeitigem Catering vom Schiff -

Biere	König Pilsener vom Faß	Glas 0,25l	2,10 €
	Diebels Alt (Flasche)	Flasche 0,5l	4,00 €
	Altbier / Kölsch vom Faß (auf Wunsch möglich)	Glas 0,25l	2,10 €
Soft-Drinks	Köpi, alkoholfrei	Flasche	2,50 €
	Cola, Cola Light, Fanta, Ice Tea	Glas 0,20l	2,00 €
	Mineralwasser	Glas 0,20l	2,00 €
	Schweppes, Bitter Lemon oder Tonic Water	Glas 0,20l	2,20 €
Fruchtsäfte	Orangensaft, Apfelsaft, Tomatensaft	Glas 0,20l	2,20 €
Heiße Getränke	Kaffee, Tee	Tasse	2,00 €
Schnaps & Spirituosen	weißer Genever, Bessen, Jägermeister, Apfelkorn	Glas 0,02l	2,00 €
	Sherry, Martini rot & weiß,	Glas 0,02l	3,50 €
	Baileys, Amaretto, Tia Maria, Asbach Uralt	Glas 0,02l	4,50 €
	Ballantine's	Glas 0,02l	5,50 €
	Remy Martin	Glas 0,02l	7,50 €
Long-Drinks	Bacardi-Cola, Campari-Orange, Wodka-Lemon, Gin Tonic etc.	Glas 0,20l	7,50 €
Weine	Spanischer Hauswein rot/weiß	Flasche	18,00 €
	Weingut Lorch Bereich Bernkastel	Flasche	19,50 €
	Bergzabner Kloster Liebfrauenberg	Flasche	19,50 €
	Niersteiner Gutes Domtal	Flasche	19,50 €
	Bestheim Pinot Blanc	Flasche	25,50 €
Sekt	Piccolo Henkell trocken 0,2l	Flasche	8,00 €
	Henkell trocken 0,75	Flasche	25,00 €



Partyschiffe

Düsseldorf

3. Buffetvorschläge

Es werden nach Wahl des Kunden kalte/warme Buffets angeboten. Alle folgenden Buffets werden von unserem Küchenmeister in der bordeigenen Küche frisch zubereitet. **VS:** Vorspeise, **HS:** Hauptspeise, **NS:** Nachspeise und **B:** Beilagen. Buffetänderungen nur möglich nach Rücksprache und gegen Aufpreis. Die Preise betragen pro Person:

- Tonhalle:** **VS:** Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce, Tomatensalat, Linsensalat, Gurken-Orangensalat, Krautsalat mit Paprika und Lauch, grüner Salat der Saison mit Joghurt- und Balsamico-Dressing **HS:** Schweinerücken mit Kräuterjus, Putenbrust an Orangen-Ingwersauce, gebratene Kräuter-Kartoffeln, Gemüsepfanne, Basmatireis **NS:** hausgemachte rote Grütze mit Bourbon-Vanilleeis, bunter Obstsalat
B: Brotkorb mit Butter, Löwensenf ----- 26,50 €
- Rheinterrasse:** **VS:** Hausgebeizter Lachs mit Senf- Dill-Sauce, fein marinierte Auberginen, Champignons, Zucchini, Karottensalat mit Honig & Nüssen, Blattsalate der Saison mit Joghurt- und Balsamicodressing **HS:** Putenbrust in Currysauce mit Früchten, Schweinerücken mit Mozzarella und Pesto überbacken, Gemüseauswahl, feine Pfefferböhnchen, Käse-Kartoffeln, Basmatireis,
NS: Mousse von heller und dunkler Schokolade mit Kirschen **B:** frisches Baguette mit verschiedenen Buttersorten ----- 29,50 €
- Bella Italia:** **VS:** *Salmoné Marinato* (Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce), *Anti Pasti* (fein marinierte Champignons, Paprika, Zucchini und Auberginen), *Vitello Tonnato* (Kalbfleisch mit Thunfischsauce), *Mozzarella Caprese* (marinierter Mozzarella mit Tomate), Ruccolasalat & Salat der Saison mit Parmesan & 2 Dressings **HS:** Schweinefilet "römischer Art" mit frischen Kräutern, Seehechtfilet an Limonen-Kräutersauce, Tagliatelle in Gorgonzolasauce mit Walnüssen und Pesto, Gemüseauswahl, Pilzrisotto, **NS:** Panacotta mit Fruchtsauce, Tiramisu, ausgarniert mit Früchten **B:** *Ciabatta* mit Knoblauchbutter und Kräuterschmand ----- 34,50 €
- RiverDream:** **VS:** Feldsalat + grüner Salat der Saison mit gerösteten Brotroutons und Himbeerdressing, hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce, Mozzarella mit gerösteten Kirschtomaten und Pesto, Saté-Spieße mit Erdnußsauce, Fenchelsalat mit Zitrusfrüchten und Oliven **HS:** gebratene Steinbeissermedaillons in Riesling-Gemüsesauce, Roastbeef am Stück an Kräutersenfauce, geschmortes Gurkengemüse in Creme Fraiche, Marktgemüse, Sesamkartoffelchen mit Kräutern, Kartoffelkuchen Riverstar, Basmatireis **NS:** Mousse von heller und dunkler Schokolade, frisches Fingerobst **B:** frischer Brotkorb mit Butter ----- 36,50 €
- Braumeister:** **VS:** Matjes mit verschiedenen Dips, Zwiebeln und Apfelsalat, Gurkensalat, grüner Salat mit 2 Dressings, Krautsalat mit Ananas, gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce, grüner Bohnensalat mit Speck **HS:** Düsseldorfer Senfrostbraten (Roastbeef am Stück gebraten mit Senf-Käsekruste), gebratene Kräuterkartoffeln, Schweinefilet am Stück gebraten mit Altbierjus, Reibekuchen, gebratene Kräuterkartoffeln, Gemüsepfanne **NS:** Himbeertraum, Grießpudding mit Früchte-Sauce, Käsebrett, **B:** frisches Baguette und Schwarzbrot mit verschiedenen Buttersorten und Kräuterschmand ----- 38,00 €



Partyschiffe

Düsseldorf

4. Sonstiges

Steigergebühr je nach Liegeplatz ab	200,00 €
Discjockey ab pro Stunde	60,00 €
DJ Equipment ab	250,00 €
Reinigungspauschale	200,00 €

5. Vertragsbedingungen:

*** Alle vorstehenden Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%**

* 70% der vorkalkulierten Kosten müssen vor dem Veranstaltungstermin bezahlt werden. Hierfür erhalten Sie eine gesonderte Rechnung.

* Die endgültige Anzahl der Gäste muß bis spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung angegeben werden.

* Der Veranstalter muss für den gesamten Zeitraum der Veranstaltung, für die mit an Bord gebrachten Materialien, selber Sorge tragen bzw. diese gesondert versichern.