



# Partyschiffe Düsseldorf

## PREISE RIVERSTAR, STAND NOVEMBER 2011

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

E-Mail: [info@partyschiffe.com](mailto:info@partyschiffe.com) Internet: <http://www.partyschiffe.com>

### 1. SCHIFFSCHARTER INKLUSIVE BESATZUNG UND PERSONAL

|   |                               |              |
|---|-------------------------------|--------------|
| Je Stunde auf dem Rhein an einem Steiger liegend, z.B. Rheinterrasse    | <b>Benutzungsgebühr</b>       | 225,00 €     |
| Je Stunde liegend an unserem Liegeplatz an der Messe                    | <b>Benutzungsgebühr</b>       | 175,00 €     |
| Je Stunde auf dem Rhein fahrend, mit Kapitäns- und Matrosenbesatzung    | <b>Fahrtgebühr</b>            | 350,00 €     |
| Je Stunde An- und Rückfahrt ohne Gäste                                  | <b>Transfergebühr</b>         | 225,00 €     |
| Je Stunde Auf- und Abbauezeiten (Deko, Lichttechnik, Beschallung, etc.) | <b>Auf- /Abbaugebühr</b>      | 30,00 €      |
| Steigergebühr   | <b>je nach Landungsbrücke</b> | 150-450,00 € |

### 1.1. SONDER-SCHIFFSCHARTER INKLUSIVE BESATZUNG UND PERSONAL - BEI EIGENEM FOOD-CATERING -

|   |                               |              |
|---|-------------------------------|--------------|
| Je Stunde auf dem Rhein an einem Steiger liegend, z.B. Rheinterrasse ...  | <b>Benutzungsgebühr</b>       | 330,00 €     |
| Je Stunde liegend an unserem Liegeplatz an der Messe                      | <b>Benutzungsgebühr</b>       | 260,00 €     |
| Je Stunde auf dem Rhein fahrend, mit Kapitäns- und Matrosenbesatzung      | <b>Fahrtgebühr</b>            | 525,00 €     |
| Je Stunde An- und Rückfahrt ohne Gäste,                                   | <b>Transfergebühr</b>         | 330,00 €     |
| Steigergebühr   | <b>je nach Landungsbrücke</b> | 150-450,00 € |
| Tellergeld (Geschirr, Besteck, Spülkraft usw.) pro Person falls gewünscht |                               | 5,50 €       |

### 1.2. SONDER-SCHIFFSCHARTER INKLUSIVE BESATZUNG UND PERSONAL

|          |  |                 |            |
|----------|--|-----------------|------------|
| Köln     | 6 Stunden Nutzungsdauer, incl. 4 Stunden fahrend nach Wunsch | <b>pauschal</b> | 2.900,00 € |
| Duisburg | 6 Stunden Nutzungsdauer, incl. 4 Stunden fahrend nach Wunsch | <b>pauschal</b> | 2.450,00 € |
| Krefeld  | 6 Stunden Nutzungsdauer, incl. 4 Stunden fahrend nach Wunsch | <b>pauschal</b> | 2.250,00 € |

### 2. GETRÄNKE

|  |  |            |        |
|--|--|------------|--------|
| <b>Biere</b>                                       | <i>Füchschen Alt (Mindestabnahmemenge 20 Liter Fässer)</i> -----       | Glas 0,20l | 1,35 € |
|  | <i>König Pilsener</i> -----  | Glas 0,20l | 1,30 € |
|  | <i>Köpi - alkoholfrei</i> -----  | Fl. 0,33l  | 2,50 € |
| <b>Soft-Drinks</b>                                 | <i>Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite</i> -----                 | Glas 0,20l | 1,30 € |
|  | <i>Mineralwasser</i> -----   | Glas 0,20l | 1,30 € |
|  | <i>Schweppes: Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon</i> -----          | Glas 0,20l | 1,80 € |
| <b>Fruchtsäfte</b>                                 | <i>Orangensaft Vaihinger</i> -----                                     | Glas 0,20l | 1,80 € |
|  | <i>Apfelsaft Vaihinger</i> -----                                       | Glas 0,20l | 1,80 € |
| <b>Kaffee</b>                                      | <i>Kaffee</i> -----  | Tasse      | 1,60 € |
|  | <i>Cappucino, Milchkaffee, Tee, Espresso, Cortado</i> -----            | Tasse      | 2,40 € |
| <b>Schnäpse</b>                                    | <i>Genever, Korn, Aquavit, Killepitsch, Tequila etc.</i> -----         | Glas 0,02l | 1,90 € |
| <b>Weine</b>                                       | <i>deutsche, französische, spanische, italienische etc.</i>            |            |        |
|  | <i>z.Zt. Weißwein Chardonnay Domaine de Martinolles</i> -----          | Glas 0,10l | 2,40 € |
|  | <i>z.Zt. Domaine de Fontaine Corbiere</i> -----                        | Glas 0,10l | 2,40 € |
|  | <i>Flaschengärung, extra brut</i> -----                                | Glas 0,10l | 2,40 € |
| <b>Sekt</b>  | <i>Kir Royal</i> -----   | Glas 0,10l | 2,90 € |
|  | <i>Cognac, Weinbrand, etc.</i> -----                                   | Glas 0,04l | 3,80 € |
| <b>Spirituosen</b>                                 | <i>Baiiley´s, Ramazotti, Averna</i> -----                              | Glas 0,04l | 3,90 € |
| <b>Spirituosen auf Eis</b>                         | <i>Bacardi-Cola, Campari-Orange, Wodka-Lemon, Gin Tonic etc.</i> ----- | Glas 0,20l | 4,90 € |
| <b>Longdrinks</b>                                  | <i>Longdrinks mit Red Bull</i> -----                                   | Glas 0,20l | 5,90 € |
| Auf Bestellung können wir Ihnen auch anbieten z.B: |  |            |        |
| <b>Specials</b>                                    | <i>Caipirinha (Limetten, Zuckerrohrschnaps, brauner Zucker).</i> ----- | Glas 0,2l  | 4,90 € |
| <b>Champagner</b>                                  | <i>Moët &amp; Chandon, Pommery, etc.</i> -----                         | Glas 0,1l  | 7,80 € |



# 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 (Endstufe, Boxen, Mischpult, 2CD´s, Mikro und Verbindung zur Hausanlage) | 160,00 € |
| Discjockey mit unserer speziellen Empfehlung nach Rücksprache, ab pro Stunde                   | 60,00 €  |
| Bands (Jazz, Skiffle usw.) nach unserer speziellen Empfehlung nach Rücksprache, ab pro Stunde  | 350,00 € |

### 4. SONSTIGES

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

### 5. AUF WUNSCH

|  |          |
|--|----------|
| Blumengestecke nach Ihren Wünschen und nach Saison -klein-, ab pro Stück           | 8,50 €   |
| Tische eindecken (weiße Stoff-Tischdecken, weiße Stoff-Servietten bis 60 Personen) | 150,00 € |
| Tische eindecken (weiße Stoff-Tischdecken, weiße Stoff-Servietten ab 60 Personen)  | 260,00 € |

### 6. CATERING

Es werden nach Wahl des Kunden kalte/warme Buffets angeboten. Alle Buffets werden von unserem Küchenmeister ohne industrielle Vorprodukte frisch in der bordeigenen Küche zubereitet. **VS:** Vorspeise, **HS:** Hauptspeise, **NS:** Nachspeise und **B:** Beilagen. Buffetänderungen nur möglich nach Rücksprache und gegen Aufpreis. Bitte teilen Sie uns Sonderwünsche (Vegetarier, Allergiker, etc.) rechtzeitig mit. Die Preise betragen pro Person:

|                   |   |         |
|-------------------|---|---------|
| <b>Jan Wellem</b> | <b>VS:</b> Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce, Tomatensalat, Gurken-Orangensalat, Linsensalat, Krautsalat mit Paprika und Lauch, grüner Salat der Saison mit Joghurt- und Balsamico-Dressing, <b>HS:</b> Schweinerücken und -nacken an Altbierjus, Putenbrust an Currysauce, gebratene Kräuter-Kartoffeln, bunte Gemüseplatte, Basmatireis <b>NS:</b> hausgemachte rote Grütze mit Bourbon-Vanilleeis, bunter Obstsalat <b>B:</b> Brotkorb mit Butter, Löwensenf   | 26,00 € |
| <b>Rheinufer</b>  | <b>VS:</b> Hausgebeizter Lachs mit Senf- Dill-Sauce, Anti Pasti (fein marinierte Auberginen, Champignons, Zucchini), Karottensalat mit Honig & Nüssen, Blattsalate der Saison mit Joghurt- und Balsamicodressing <b>HS:</b> glacierte Putenbrust an Rucolasauce, Schweinerücken mit Sonnenblumenkernkruste an Champignonsauce, Spätzle, Basmatireis, feine Pfefferbohnen, bunte Gemüseplatte <b>NS:</b> Mousse von heller und dunkler Schokolade mit Kirschen <b>B:</b> frisches Baguette mit verschiedenen Buttersorten  | 29,50 € |
| <b>Burgplatz</b>  | <b>VS:</b> Saté-Spieße „Teriyaki“ oder „Erdnussauce“, Mozzarella Caprese, Anti Pasti (fein marinierte Auberginen, Champignons, Zucchini, Paprika), Rucolasalat mit Parmesan und Brotcroutons, Salate der Saison mit 2 verschiedenen Dressing, Bohnensalat mit Speck <b>HS:</b> Schweinefilet an Kräuter-Tomatensauce, Tagliatelle an Gorgonzolasauce mit Walnüssen und Pesto, Zitronen-Hähnchenbrustfilet, Basmatireis, bunte Gemüseplatte <b>NS:</b> Eisbombe mit Schokoladensauce, frisches Fingerobst, Tiramisu <b>B:</b> Ciabatta und verschiedene Brotauswahl mit Knoblauchbutter und Kräuterschmand | 33,00 € |
| <b>Altstadt</b>   | <b>VS:</b> Matjes mit versch. Dips, Zwiebeln und Apfelsalat, hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce, Gurkensalat, grüner Salat mit 2 Dressing und Brotcroutons, Krautsalat mit Ananas und Sesam <b>HS:</b> Düsseldorfer Senfrostbraten (Roastbeef am Stück mit Senf-Käsekruste) an Rotwein- oder Kräuter-Senfesauce, Schweinefilet am Stück gebraten mit Altbierjus, Kartoffelgratin, Kartoffelkuchen „Riverstar“, Spinat-Champignon-Auflauf <b>NS:</b> Himbeertraum, Panacotta mit Frucht-Sauce, Käsebrett <b>B:</b> frisches Baguette und Schwarzbrot mit verschiedenen Buttersorten, Kräuterschmand    | 36,50 € |



# Partyschiffe

## Düsseldorf

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>Zollhof</b>  | <p><b>VS:</b> hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce, Feldsalat &amp; grüner Salat der Saison mit gerösteten Brotroutons und Himbeerdressing, Mozzarella mit gerösteten Kirschtomaten und Pesto, Saté-Spieße mit Erdnußsauce, Rote Bete Salat <b>HS:</b> gebratene Steinbeissermedaillons an Champagnersauce, Roastbeef am Stück gebraten an grüner Pfeffersauce, Sesamkartöffelchen mit Kräutern, Kartoffelgratin, Basmatireis, frisches Saisongemüse (u.a. z.B. Spargel, Pfifferlinge, Topinambur, Mangold) <b>NS:</b> Mousse von heller und dunkler Schokolade, frisches Fingerobst, Rum-Rosinencreme <b>B:</b> frischer Brotkorb mit Butter und Kräuterschmand</p>  | 39,00 €  |
| <b>Schlossturm</b>  | <p><b>VS:</b> hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce, Vitello Tonnato, Anti Pasti (fein marinierte Champignons, Paprika, Zucchini und Auberginen), Büffel-Mozzarella mit gerösteten Kirschtomaten und Pesto, Rucolasalat mit Parmesan, Feldsalat mit Brotroutons und Himbeerdressing, Hähnchenmedaillons in Sesam gebraten an Chili-Tomatensauce <b>HS:</b> Rinderfilet am Stück im Pilz-(Kräuter)mantel mit Rotweinsauce, Loup de Mer im Muschelsud, Lauch-Quiche mit Schafskäse, Kartoffelgratin, Basmati- und Wildreis, frisches Saisongemüse (u.a. z.B. Spargel, Pfifferlinge, Topinambur, Mangold) <b>NS:</b> Eisbombe, Himbeertraum, frisches Fingerobst, Mousse von weisser Schokolade mit Kokos <b>B:</b> frischer Brotkorb mit Butter und Kräuterschmand</p> | 53,00 €  |
| <br>  |  |  |
| <b>Weitere Buffets &amp; Menues (bis 100 Personen) für besondere Anlässe z.B. Brunch, Tagung, Flying Buffet auf Anfrage</b> |  |  |
| <br>  |  |  |
| <b>Weitere Hauptgerichte - vegetarisch-</b>   | <p>Pilzrisotto an Tomatensugo<br/>Kartoffel-Spinat-Auflauf<br/>Buchweizen Lauchplätzchen auf Rote Bete mit Ingwer-Kokossauce</p>   | auf Anfrage  |
| <b>Canapées</b>   | <p>ausganiert mit: Salami, Käse, gekochter Schinken, roher Schinken, Putenbrust - pro Stück<br/>ausganiert mit : hausgebeizter Lachs, Forellenfilet, Roastbeef - pro Stück<br/>Walnußbaguette mit geräucherter Putenbrust und Avocado creme<br/>Bruschetta mit weißem Bohnenmus &amp; Schinken Knusper<br/>Bruschetta mit Kalbfleisch und Rucola Parmesan</p>  | 2,20 €<br>2,70 €<br>2,20 €<br>2,40 €<br>2,70 €           |
| <b>Fingerfood</b>   | <p>Geflügelsmedaillons in Sesammantel, Partyfrikadellen mit Käse gefüllt,<br/>Mini-Partyschnitzel, Steinbeissersfilet im Blätterteig, gefüllte Champignons mit Spinat und Käse überbacken, Lachsküchlein, Gemüsequiche, Anti-Pastispiesse, Feigen im Speckmantel, Mozzarellaspiesse mit Tomate und Basilikum, Saté-Spieße mit Erdnuss-Sauce, Victoriabarschspiesschen „Lemon &amp; Sweet Chili“, Lachsfilet im Blätterteig, Putenbruströllchen gefüllt mit Kaiserschotten</p>  | auf Anfrage  |
| <b>Zusätzlich</b>   | <p>Knabberereien (Chips, Flips, Erdnüsse und Salzstangen)<br/>Käse Brett mit Früchten garniert; frisches Baguette mit Butter</p>   | 1,60 €/p.P.<br>4,90 €/p.P.                               |
| <b>Kaffee &amp; Kuchen</b>  | <p>verschiedener Kuchen der Saison (1 ½ Stück nach Wahl) und 2 Tassen Kaffee</p>   | 6,90 €/p.P.  |
| <b>Mitternachtsnacks</b>  | <p>Rheinische Kartoffelsuppe mit Mettenden und frischem Baguette<br/>Pfannen Gyros vom Schwein / Geflügel / Lamm mit Fladenbrost und Dip<br/>Currywurst mit frischem Baguette klassisch in der Pappschale serviert<br/>kleine Blechkuchen</p>  | 4,50 €/p.P.<br>5,00 €/p.P.<br>3,00 €/p.P.<br>3,50 €/p.P. |
| <b>Mitternachtshappen</b>   | <p>Partyschnitzel, Putenbrustschnitzel in Käsehülle, Frikadellen mit Schafskäse gefüllt, Frikadellen mit Oliven gefüllt, Hähnchenspieße in Tomaten Chilisauce etc.</p>   | auf Anfrage  |

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