



# Partyschiffe Düsseldorf

## PREISE RIVERSTAR, STAND JANUAR 2010

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>	200,00 €
Je Stunde liegend an unserem Liegeplatz an der Messe	<b>Benutzungsgebühr</b>	150,00 €
Je Stunde auf dem Rhein fahrend, mit Kapitäns- und Matrosenbesatzung	<b>Fahrtgebühr</b>	300,00 €
Je Stunde An- und Rückfahrt ohne Gäste	<b>Transferegebühr</b>	200,00 €
Je Stunde Auf- und Abbauezeiten (Deko, Lichttechnik, Beschallung, etc.)	<b>Auf- /Abbauegebühr</b>	30,00 €
Steigergebühr	<b>je nach Landungsbrücke</b>	150-380,00 €

### 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>	300,00 €
Je Stunde liegend an unserem Liegeplatz an der Messe	<b>Benutzungsgebühr</b>	225,00 €
Je Stunde auf dem Rhein fahrend, mit Kapitäns- und Matrosenbesatzung	<b>Fahrtgebühr</b>	450,00 €
Je Stunde An- und Rückfahrt ohne Gäste,	<b>Transferegebühr</b>	300,00 €
Steigergebühr	<b>je nach Landungsbrücke</b>	150-380,00 €
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>	2.550,00 €
Duisburg 6 Stunden Nutzungsdauer, incl. 4 Stunden fahrend nach Wunsch	<b>pauschal</b>	2.150,00 €
Krefeld 6 Stunden Nutzungsdauer, incl. 4 Stunden fahrend nach Wunsch	<b>pauschal</b>	1.950,00 €

### 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 2008er Domaine de Martinolles</i> -----	Glas 0,10l	2,40 €
	<i>z.Zt. Domaine de Fontaine 2007er 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, Averno</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>Radschläger</b>	<b>VS:</b> Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce, Tomatensalat, Linsensalat, Gurken-Orangensalat, Krautsalat mit Paprika und Lauch, grüner Salat der Saison mit Joghurt- und Balsamico-Dressing, <b>HS:</b> Schweinerücken und -nacken mit Kräuterjus, Putenbrust an Orangen-Ingwersauce, gebratene Kräuter-Kartoffeln, Gemüsepfanne, Basmatireis <b>NS:</b> hausgemachte rote Grütze mit Bourbon-Vanilleis, bunter Obstsalat <b>B:</b> Brotkorb mit Butter, Löwensenf	25,00 €
<b>Spezial</b>	<b>VS:</b> Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce und Matjesfilet mit Äpfeln, Zwiebeln und Dip, Putenbrust in Currysauce, grüner Salat der Saison mit Joghurt- und Balsamico-Dressing, Krautsalat mit Ananas und Sahne <b>HS:</b> Schweinebraten „Düsseldorfer Art“ mit Altbierjus, gebratene Kräuter-Kartoffeln, Semmelaufwurf mit gebratenen Speckwürfeln, Spinat-Champignon-Auflauf <b>NS:</b> hausgemachte rote Grütze mit Bourbon-Vanille- und Schokoladeneis, bunte Obstplatte <b>B:</b> frisches Baguette, Grau- und Schwarzbrot mit Butter, Löwensenf	27,50 €
<b>Riverstar</b>	<b>VS:</b> Hausgebeizter Lachs mit Senf- Dill-Sauce, fein marinierte Auberginen, Champignons, Zucchini, Karottensalat mit Honig & Nüssen, Blattsalate der Saison mit Joghurt- und Balsamicodressing <b>HS:</b> Putenbrust in Currysauce mit Früchten, Schweinerücken mit Mozzarella und Pesto überbacken, Gemüseauswahl, feine Pfefferböhnchen, Käse-Kartoffeln „Riverstar“, Basmatireis, <b>NS:</b> Mousse von heller und dunkler Schokolade mit Kirschen <b>B:</b> frisches Baguette mit verschiedenen Buttersorten	28,50 €
<b>Schnellenburg</b>	<b>VS:</b> Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce, Putenbrust in Ruccolacreme, Salatbar mit Mais, Kidney-Bohnen, Eisbergsalat, Möhren, Tomaten, Gurken, Oliven und verschiedenen Blattsalaten mit Joghurt- und Balsamico-Dressing, <b>HS:</b> Hähnchenbrustfilet in Feigen-Senfauce, gebratenes Victoriabarschfilet in Gemüsesauce, Kartoffelgratin, Basmatireis und Gemüseauswahl <b>NS:</b> Beeren „Schnellenburg“, Mousse von dunkler und heller Schokolade <b>B:</b> Brotkorb mit Butter	30,50 €



# Partyschiffe

## Düsseldorf

<b>Sommerbuffet</b>	<b>VS:</b> Hähnchenbrustspieße „Tori teriyaki“, Mozzarella Caprese, Ruccolasalat mit Parmesan, verschiedene Salate der Saison mit 2 verschiedenen Dressings, Sprossensalat mit Sojasauce, Gurkensalat mit Orangen, Karottensalat mit Ananas und Sesam, <b>HS:</b> Schweinefilet mit Kräutern und Tomatensauce, Penne in Gorgonzolasauce mit Walnüssen und Pesto, Gemüseauswahl, Zitronen-Hähnchenbrustfilets und Basmatireis <b>NS:</b> Eisbombe, hausgemachte rote Grütze, frisches Fingerobst <b>B:</b> Ciabatta und verschiedene Brotauswahl mit Kräuterbutter und Kräuterschmand	31,50 €
<b>Italia</b>	<b>VS:</b> <i>Salmoné Marinato</i> (Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce), <i>Anti Pasti</i> (fein marinierte Champignons, Paprika, Zucchini und Auberginen), <i>Vitello Tonnato</i> (Kalbfleisch mit Thunfischsauce), <i>Mozzarella Caprese</i> (marinierter Mozzarella mit Tomate), Ruccolasalat & Salat der Saison mit Parmesan & 2 Dressings <b>HS:</b> Schweinefilet „römischer Art“ mit frischen Kräutern, Rotbarschfilet an Limonen-Kräutersauce, Tagliatelle in Gorgonzolasauce mit Walnüssen und Pesto, Gemüseauswahl, Pilzrisotto, <b>NS:</b> Panacotta mit Fruchtsauce, Tiramisu aus garniert mit Früchten <b>B:</b> <i>Ciabatta</i> mit Knoblauchbutter und Kräuterschmand	33,50 €
<b>Düsseldorf</b>	<b>VS:</b> 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 <b>HS:</b> Düsseldorfer Senfrostbraten (Roastbeef am Stück mit Senf-Käsekruste), Schweinefilet am Stück, gebraten mit Altbierjus, Reibekuchen, gebratene Kräuterkartoffeln, Gemüsepfanne <b>NS:</b> Beeren „Schnellenburg“, Grießpudding mit Früchte-Sauce, Käsebrett, <b>B:</b> frisches Baguette und Schwarzbrot mit verschiedenen Buttersorten und Kräuterschmand	35,00 €
<b>Du Chef</b>	<b>VS:</b> Feldsalat + grüner Salat der Saison mit gerösteten Brotcroutons und Himbeerdressing, hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce, Mozzarella mit gerösteten Kirschtomaten und Pesto, Saté-Spieße mit Erdnußsauce, Fenchelsalat mit Zitrusfrüchten und Oliven <b>HS:</b> gebratene Steinbeissermedaillons in Riesling-Gemüsesauce, Roastbeef am Stück gebraten an Kräutersenfauce, geschmortes Gurkengemüse in Creme Fraiche, Marktgemüse, Sesamkartoffelchen mit Kräutern, Kartoffelkuchen Riverstar, Basmatireis <b>NS:</b> Mousse von heller und dunkler Schokolade, frisches Fingerobst <b>B:</b> frischer Brotkorb mit Butter	36,50 €
<b>Exclusive</b>	<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, Ruccolasalat mit Parmesan, Feldsalat mit Brotcroutons und Himbeerdressing, Hähnchenmedaillons in Sesam gebraten an Chili-Tomatensauce <b>HS:</b> Rinderfilet am Stück im Pilzmantel mit Rotweinsauce, Loup de Mer im Muschelsud, Fenchel-Quiche mit Schafskäse, Kartoffelgratin, Basmati- und Wildreis, Topinamburgemüse, Gemüsebouquet <b>NS:</b> Eisbombe, Himbeertraum, frisches Fingerobst, Mousse von weißer Schokolade mit Kokos <b>B:</b> Brotkorb mit Butter	51,50 €
<b>Galabuffet</b>	<b>VS:</b> Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce, Gebratene Lachsmedaillons mit seinem Kaviar, Vitello Tonnato, weißes Tomatenmousse mit Flusskrebse, Anti Pasti (fein marinierte Champignons, Paprika, Zucchini und Auberginen), Büffel-Mozzarella mit gerösteten Kirschtomaten und Pesto, Ruccolasalat mit Parmesan, Feldsalat mit Brotcroutons und Himbeerdressing, <b>HS:</b> Rinderfilet am Stück im Kräutermantel mit grüner Pfeffersauce, Gebratene Lottemedillons in Hummersauce, Schwarze Nudeln mit Algen, Hähnchenbrustfilets an Feigen-Senfauce, Mangoldgemüse, Lauchquiche mit Walnüssen, Kartoffelgratin, Basmati- und Wildreis, Topinamburgemüse, Gemüsebouquet <b>NS:</b> Eisbombe, Champagnerschaum mit Himbeeren, frisches Fingerobst, Schokoladen-Mousse, Käsebrett <b>B:</b> Brotkorb mit Butter, Kräuterschmand	61,50 €



# Partyschiffe

## Düsseldorf

**Brunchbuffet:** VS: Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce, Tomate-Mozzarella, Putenbrust in Currysauce, 25,00 €  
 grüner Salat mit Dressing, Schinkenplatte, Käsebrett, Kräuterquark, Rührei mit  
 Speck/Schnittlauch, HS: geschmorter Rinderbraten in Rotwein-Champignonsauce, Kräuternudeln,  
 Gemüseauswahl, NS: Rote Grütze, Fingerobst, Bourbon-Vanille & Schokoladeneis mit Mandeln B:  
 verschiedene Marmeladen, Müsli, Nutella, Joghurt, verschiedene Brötchen, Hefezopf,  
 verschiedene Brotsorten & Butter

**Weitere Hauptgerichte - austauschbar für alle Buffets - Preisänderungen nach Rücksprache:**

Entenbrust in Orangen-Honigsauce, Sesamkartoffeln und Markt-Gemüse-Auswahl Tagespreis  
 Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Knödeln und Rotkohl mit Kirschen  
 Lachsmedaillons in Safransauce, Risotto mit grünem Spargel, Blattspinat  
 Kabeljaufilet mit Pilzkruste und Schnittlauchsauce  
 Hähnchenbrustfilets „Tandoori“, Basmatireis, Gemüseauswahl  
 Kalbsrücken an Morchelrahmsauce, Mandelkartoffeln, Gemüsebouquet  
 Gemüsequiche mit Schafskäse  
 Kartoffelcrepes mit Gemüse gefüllt

**Canapées** ausganiert mit: Salami, Käse, gekochter Schinken, roher Schinken, Putenbrust - pro Stück 2,10 €  
 ausganiert mit : hausgebeizter Lachs, Forellenfilet, Roastbeef - pro Stück 2,60 €

**Fingerfood** Geflügelsmedaillons in Sesammantel, Partyfrikadellen mit Käse gefüllt, auf Anfrage  
 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 & Sweet Chili“,  
 Lachsfilet im Blätterteig, Putenbruströllchen gefüllt mit Kaiserschotten

**Zusätzlich** Knabbereien (Chips, Flips, Erdnüsse und Salzstangen) 1,60 €/p.P.  
 Käsebrett mit Früchten garniert; frisches Baguette mit Butter 4,90 €/p.P.

**Kaffee & Kuchen** verschiedener Kuchen der Saison (1 ½ Stück nach Wahl) und 2 Tassen Kaffee 6,90 €/p.P.

**Mitternachtssuppen** Kalte Ingwer-Gurkensuppe mit gebratenen Lachswürfeln, frisches Baguette mit Butter 4,10 €/p.P.  
 Chili con Carne, frisches Baguette mit Butter 4,40 €/p.P.  
 Gulaschsuppe, frisches Baguette mit Butter 4,70 €/p.P.  
 Tomatensuppe mit Shrimps, frisches Baguette mit Butter 4,90 €/p.P.  
 Gyros-Mitternachtsuppeneintopf mit Fladenbrot 4,90 €/p.P.  
 Kokossuppe mit Zitronengras und Hähnchenfleisch 4,90 €/p.P.

**Mitternachtshappen** Partyschnitzel, Putenbrustschnitzel in Käsehülle, Frikadellen mit Schafskäse gefüllt, auf Anfrage  
 Frikadellen mit Oliven gefüllt, Hähnchenspieße in Tomaten Chilisaucе etc.

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