



Partyschiffe

Düsseldorf

PREISE RIVERSTAR, STAND JANUAR 2014

PREISÄNDERUNGEN VORBEHALTEN / GRUNDLAGE SIND UNSERE AGB / ALLE PREISE ZZGL. MWST.
E-Mail: info@partyschiffe.com Internet: <http://www.partyschiffe.com>

1. SCHIFFSCHARTER INKLUSIVE BESATZUNG UND PERSONAL IN DÜSSELDORF

Schiffscharter Liegeplatz Düsseldorf 6 Stunden

- Fahrpreis An & Abfahrt Heimathafen
- Basistarif Schiffscharter für 6 Stunden inklusive 4 Stunden Fahrtzeit
- Schiffspersonalkosten
- Steigergebühr

Nutzungsgebühr
je nach Landungsbrücke auf Anfrage
150-450,00 €

1.1. SONDER-SCHIFFSCHARTER INKLUSIVE BESATZUNG UND PERSONAL ANDERE ORTE

Köln	6 Stunden Nutzungsdauer, incl. 4 Stunden fahrend nach Wunsch	pauschal	2.900,00 €
Duisburg	6 Stunden Nutzungsdauer, incl. 4 Stunden fahrend nach Wunsch	pauschal	2.450,00 €
Krefeld	6 Stunden Nutzungsdauer, incl. 4 Stunden fahrend nach Wunsch	pauschal	2.250,00 €

2. GETRÄNKE

Biere	<i>Füchsen 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 €
Soft-Drinks	<i>Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite</i> -----	Glas 0,20l	1,50 €
	<i>Mineralwasser</i> -----	Glas 0,20l	1,50 €
	<i>Schweppes: Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon</i> -----	Glas 0,20l	1,80 €
Fruchtsäfte	<i>Orangensaft Vaihinger</i> -----	Glas 0,20l	1,80 €
	<i>Apfelsaft Vaihinger</i> -----	Glas 0,20l	1,80 €
Kaffee	<i>Kaffee</i> -----	Tasse	1,60 €
	<i>Cappucino, Milchkaffee, Tee, Espresso, Cortado</i> -----	Tasse	2,40 €
Schnäpse	<i>Genever, Korn, Aquavit, Killepitsch, Tequila etc.</i> -----	Glas 0,02l	2,00 €
Weine	<i>deutsche, französische, spanische, italienische etc.</i>		
	<i>z.B. Weißwein Chardonnay Domaine de Martinolles</i> -----	Glas 0,10l	2,80 €
	<i>z.B. Domaine de Fontaine Corbiere</i> -----	Glas 0,10l	2,80 €
Sekt	<i>Flaschengärung, extra brut</i> -----	Glas 0,10l	2,80 €
	<i>Kir Royal</i> -----	Glas 0,10l	3,00 €
Spirituosen	<i>Cognac, Weinbrand, etc.</i> -----	Glas 0,04l	4,00 €
Spirituosen auf Eis	<i>Baiyley's, Ramazotti, Averno</i> -----	Glas 0,04l	4,10 €
Longdrinks	<i>Bacardi-Cola, Campari-Orange, Wodka-Lemon, Gin Tonic etc.</i> -----	Glas 0,20l	5,10 €
	<i>Longdrinks mit Red Bull</i> -----	Glas 0,20l	6,10 €
Auf Bestellung können wir Ihnen auch anbieten z.B:			
Specials	<i>Caipirinha (Limetten, Zuckerrohrschnaps, brauner Zucker).</i> -----	Glas 0,2l	5,00 €
Champagner	<i>Moët & Chandon, Pommery, etc.</i> -----	Glas 0,1l	8,00 €

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>)	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 €



Partyschiffe

Düsseldorf

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:

Jan Wellem	VS: Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce, Tomatensalat, Gurken-Orangensalat, Linsensalat, Krautsalat mit Paprika und Lauch, grüner Salat der Saison mit Joghurt- und Balsamico-Dressing, HS: Schweinerücken und -nacken an Altbierjus, Putenbrust an Currysauce, gebratene Kräuter-Kartoffeln, bunte Gemüseplatte, Basmatireis NS: hausgemachte rote Grütze mit Bourbon-Vanilleeis, bunter Obstsalat B: Brotkorb mit Butter, Löwensenf	26,00 €
Rheinufer	VS: Hausgebeizter Lachs mit Senf- Dill-Sauce, Anti Pasti (fein marinierte Auberginen, Champignons, Zucchini), Karottensalat mit Honig & Nüssen, Blattsalate der Saison mit Joghurt- und Balsamicodressing HS: glacierte Putenbrust an Rucolasauce, Schweinerücken mit Sonnenblumenkernkruste an Champignonsauce, Spätzle, Basmatireis, feine Pfefferböhnchen, bunte Gemüseplatte NS: Mousse von heller und dunkler Schokolade mit Kirschen B: frisches Baguette mit verschiedenen Buttersorten	29,50 €
Burgplatz	VS: Saté-Spieße „Teriyaki“ oder „Erdnussauce“, Mozzarella Caprese, Anti Pasti (fein marinierte Auberginen, Champignons, Zucchini, Paprika), Rucolasalat mit Parmesan und Brotroutons, Salate der Saison mit 2 verschiedenen Dressing, Bohnensalat mit Speck HS: Schweinefilet an Kräuter-Tomatensauce, Tagliatelle an Gorgonzolasauce mit Walnüssen und Pesto, Zitronen-Hähnchenbrustfilet, Basmatireis, bunte Gemüseplatte NS: Eisbombe mit Schokoladensauce, frisches Fingerobst, Tiramisu B: Ciabatta und verschiedene Brotauswahl mit Knoblauchbutter und Kräuterschmand	33,00 €
Altstadt	VS: Matjes mit versch. Dips, Zwiebeln und Apfelsalat, hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce, Gurkensalat, grüner Salat mit 2 Dressing und Brotroutons, Krautsalat mit Ananas und Sesam HS: Düsseldorfer Senfrostbraten (Roastbeef am Stück mit Senf-Käsekruste) an Rotwein- oder Kräuter-Senfsauce, Schweinefilet am Stück gebraten mit Altbierjus, Kartoffelgratin, Kartoffelkuchen „Riverstar“, Spinat-Champignon-Auflauf NS: Himbeertraum, Panacotta mit Frucht-Sauce, Käse Brett B: frisches Baguette und Schwarzbrot mit verschiedenen Buttersorten, Kräuterschmand	36,50 €
Zollhof	VS: hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce, Feldsalat & grüner Salat der Saison mit gerösteten Brotroutons und Himbeerdressing, Mozzarella mit gerösteten Kirschtomaten und Pesto, Saté-Spieße mit Erdnußsauce, Rote Bete Salat HS: gebratene Steinbeissermedaillons an Champagnersauce, Roastbeef am Stück gebraten an grüner Pfeffersauce, Sesamkartoffelchen mit Kräutern, Kartoffelgratin, Basmatireis, frisches Saisongemüse (u.a. z.B. Spargel, Pfifferlinge, Topinambur, Mangold) NS: Mousse von heller und dunkler Schokolade, frisches Fingerobst, Rum-Rosinencreme B: frischer Brotkorb mit Butter und Kräuterschmand	39,00 €



Partyschiffe

Düsseldorf

Schlossturm	VS: 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 Brotcroutons und Himbeerdressing, Hähnchenmedaillons in Sesam gebraten an Chili-Tomatensauce HS: 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) NS: Eisbombe, Himbeertraum, frisches Fingerobst, Mousse von weisser Schokolade mit Kokos B: frischer Brotkorb mit Butter und Kräuterschmand	53,00 €
--------------------	---	---------

Weitere Buffets & Menues (bis 100 Personen) für besondere Anlässe z.B. Brunch, Tagung, Flying Buffet auf Anfrage

Weitere Hauptgerichte - vegetarisch-

Pilzrisotto an Tomatensugo	auf Anfrage
Kartoffel-Spinat-Auflauf	
Buchweizen Lauchplätzchen auf Rote Bete mit Ingwer-Kokossauce	

Canapées

ausganiert mit: Salami, Käse, gekochter Schinken, roher Schinken, Putenbrust - pro Stück	2,20 €
ausganiert mit : hausgebeizter Lachs, Forellenfilet, Roastbeef - pro Stück	2,70 €
Walnußbaguette mit geräucherter Putenbrust und Avocadocreme	2,20 €
Bruschetta mit weißem Bohnenmus & Schinken Knusper	2,40 €
Bruschetta mit Kalbfleisch und Rucola Parmesan	2,70 €

Fingerfood

Geflügelsmedaillons in Sesammantel, Partyfrikadellen mit Käse gefüllt, 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	auf Anfrage
--	-------------

Zusätzlich

Knabberereien (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.
---	-------------

Mitternachtsnacks

Rheinische Kartoffelsuppe mit Mettenden und frischem Baguette	4,50 €/p.P.
Pfannen Gyros vom Schwein / Geflügel / Lamm mit Fladenbrost und Dip	5,00 €/p.P.
Currywurst mit frischem Baguette klassisch in der Pappschale serviert	3,00 €/p.P.
kleine Blechkuchen	3,50 €/p.P.

Mitternachtshappen

Partyschnitzel, Putenbrustschnitzel in Käsehülle, Frikadellen mit Schafskäse gefüllt, Frikadellen mit Oliven gefüllt, Hähnchenspieße in Tomaten Chilisaucen etc.	auf Anfrage
--	-------------

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