



Cateringmappe Schiffsgastronomie

*Blümer Schiffsgastronomie
Wallbergstrasse 11
83707 Bad Wiessee
Tel.: 08022 – 86 55 46
Fax: 08022 – 86 55 50
info@schiffsgastronomie-tegernsee.de*

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste,

Herzlich willkommen an Bord!

Nachfolgend finden Sie einen Auszug aus unseren gastronomischen Vorschlägen.

Professionelle Beratung, Vorab-Bordbesichtigungen und Betreuung während Ihres Events gehören für uns zu den Grundlagen qualifizierten Arbeitens.

Frische Produkte und eine laufende Qualitätskontrolle sichern ein gleichbleibend hohes Niveau der Speisen und Getränke. Selbstverständlich stellen wir Ihnen ebenso unsere Zusatzleistungen, wie beispielsweise Dekorationen, extra Mitarbeiter, besondere Bestuhlungen, technische Ausstattung, etc... zur Verfügung.

Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung im Catering Bereich und lassen Sie Ihre Gäste und sich von uns verwöhnen.

Die vorliegende Cateringmappe beinhaltet lediglich eine kleine Auswahl aus unserem reichhaltigen Angebot. Bitte wenden Sie sich an uns, wir werden dann sehr gerne auf Ihre ganz individuellen Wünsche eingehen.

Die Schiffsflotte auf dem Tegernsee bietet unter anderem Raum für

*Ihre Hochzeit
Tagungen und Business Veranstaltungen
Empfänge*

*Private Feiern
Präsentationen
Firmenjubiläen*

Wir würden uns sehr freuen, Sie und Ihre Gäste schon bald an Bord willkommen heißen zu dürfen!

Ihre Schiffsgastronomie Blümer

Diese Mappe beinhaltet:

Vorschläge Aperitif und Empfang

Vorschläge Fingerfood und Flying Buffet

Vorschläge Menüs und Buffets

Weinempfehlungen

Leistungen und Verleih

Raumpläne

Kontakt und AGBs

Aperitif und Empfang

Schaumweine und Champagner

Prosecco Giolano Prosecco Zonin
Prosecco/Sekt alkoholfrei Prosecco Valdo
dazu Hollundersirup oder Orangensaft

Freixenet weiß oder rosé
Mumm dry und Extra Dry
Lanson Black Label
Veuve Cliquot
Laurent Perrier

Aperol Spritz und Hugo

Biere

Tegernseer Helles
(auch im attraktiven 1/8l Bierkrug)
Tegernseer Pils
Weißbier
Radler und Russn
Alkoholfreie Biere



Alkoholfreie Getränke

Diverse Mineralwasser und Säfte
Limonaden, Coca Cola
Eistees, Fruchtschorlen

Heisse Getränke

Kaffeespezialitäten
Auswahl an erlesenen Tees

Fingerfood und Canapées

Canapées

Bayerische Canapées

– Bauernbrot belegt mit
frischem Schnittlauch, Radieserl
Tomaten und rote Zwiebeln
Tiroler Speck , Obazda oder Schmalz



Verschiedene Canapées – Baguette oder Bauernbrot belegt mit

Matjestatar	Forelle
Kräuterquark	ital. Schinken auf Ciabatta
Emmentaler	Lachs
Schrimpscocktail	Rosa gebratenes Hirschfilet
Hummerterrine	Schweinefilet, Waldorffsalat
Entenbrust	Spargel

Minipartysemmeln – Laugengebäck belegt mit

- Leberkäse
- Salami
- Schinken
- Käse



Fingerfood

- Backpflaume im Speckmantel
- Mini-Weißwürste mit Minibrezn
- Panierte Butterfly-Garnelen
- Mini-Frühlingsrollen
- Bloody Mary warm mit Mozzarella-Stick
- Gemüsesticks mit Sour Cream
- Käsebällchen im Pistazien-Sesammantel
- Mozzarella-Spieß mit Tomaten-Dip

- Mini-Quiche Lorraine
- Antipasti im Parmesankörbchen
- Melonenkugeln im Parmaschinken
- Dim Sum
- Buffalo Chicken Wings
- Gourmetlöffel mit Roastbeef
- Karottenmousse mit Milchschaum
- Gourmetlöffel Räucherlachs und Crêpe

Aus dem Weckglas

- Ente, Blaukraut, Kartoffelknödel
- Ochsenbacke, Kartoffel-Meerrettich-Püree
- Kalbsragout, kleiner Semmelknödel
- Garnelen auf Wakame

- Rahmschwammerl, Semmelknödel
- Asiatische Bratnudeln, Gemüse
- Hähnchenbrust, Spargel

Glutenfrei:

Hausgebeizter Saibling Tegernseer Saibling

- Minifleischpflanzerl mit Kartoffelsalat mit kleinem Reiberdatschi

- FrISChe Fruchtspieße mit warmer Schoko
- Vanille-Beerentörtchen

- Mini-Birnenstrudel mit Vanillesauce
- Petit fours mit *Ihrem* Logo oder Bild

Kaffee und Kuchen

Diverse Kaffeespezialitäten
Diverse Teespezialitäten

Kuchen

Alle unsere Kuchen können auch im Ganzen abgenommen werden



Gedeckter Apfelkuchen
Bienenstich
Kirschkuchen
Omas Landkuchen
Schokoladen-Rührkuchen

Biskuitrolle
Erdbeerkuchen
Obstkuchen
Käsekuchen

Buffets und Menüs

Wir haben hier nur einige Vorschläge aufgelistet, wie Ihr Buffet oder Menü aussehen könnte, sehr gerne stellen wir ein nach Ihren Wünschen ausgerichtetes individuelles Angebot zusammen.

So könnte Ihr Brunchbuffet aussehen:

Frische Croissants, Brötchen und Brotauswahl, Frische Brezen, Konfitüren, Müsli, Frühstückscerealien, Milch, Quark und Joghurt
Regionale Schinken-, Käse- und Wurstspezialitäten
Diverse Eierspeisen

Nürnberger Bratwürstel vom **Grill, Weißwürste mit Senf,**
Gemischte Blatt- und Rohkost**salate**
Suppe nach Saison

Lachswürfel mit frischem **Gemüse**
Schweinelende mit Kräutermarinade
Putenbrust im Kräuterjus,
Welsfilet mit Gemüse und Kirschtomaten geschmort
Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Kleine Kuchenschnitten, Schokoladenmousse
Frischer Obstsalat



Beispiel Bayerisches Schmankerlbuffet

Regensburger Wurstsalat, Saueres Rindfleisch, Räucherfischplatte
Kartoffelsalat, Speck-Krautsalat, diverse Rohkostsalate

Tegernseer Festtagssuppe

Grillschinken, Kalbshaxe, Forellenfilet
Frisches Gemüse, Blaukraut, Kartoffel- und **Semmelknödel, Butterkartoffeln**

Diverse Strudel, Obazda, Käsebrett

Gerne bieten wir Ihnen auch Italienische, **internationale**
oder ganz nach Ihren Wünschen zusammen**gestellte Buffets.**

Menüvorschläge (3-Gang-Menü)

Vorspeisen und Suppen

Frische Marktsalate mit gebratenem Ziegenkäse und kandierten Walnüssen
Frischkäseterrine mit Räucherlachs
Gemischte Antipasti nach Art des Hauses
Rahmschwammerl mit kleinem Semmelknödel
Dreielei vom Kürbis
Rote Bete Carpaccio mit Ruccola und Brotchips
Knackige Blattsalate mit Garnelen
Lauwarm geräuchertes Saiblingsfilet mit Meerrettich an Salaten der Saison

Klare Tomatenconsommé mit Basilikumgnocchi
Tegernseer Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe mit Fritatten
Wildkraftbrühe mit Kräuternockerl
Cappuccino von frischen Waldpilzen
Petersilienwurzel-suppe mit Schwarzbrotchip
Minestrone



Hauptgerichte

Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln
Kleine Kalbsrouladen mit Ratatouille und Tagliatelle
Knuspriger Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Krautsalat
Schweinefilet im Tramezzinimantel, Blattspinat, zweifarbige Polenta
Putenbrust im Kräuterschaum mit Broccoli und Fettucine
Knusprige Bauernente mit Blaukraut und Kartoffelknödel
Lachsmedaillons mit Gemüsestreifen und Proseccoschaum
Zanderfilet mit Kräutern und Kapern, Champagnerrisotto
Rosa Lammrückenfilet im Kräutermantel mit Balsamicojus, Ratatouille und Kartoffelgratin

Desserts

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
Geeister Kaiserschmarrn mit Kirschragout
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit frischen Früchten
Bayerische Crème mit Erdbeerragout
Amaretto-Parfait mit Mandel-Zabaionespiegel
Zweierlei von der Valrhonaschokolade mit Früchteragout
Erdbeertiramisu mit Proseccosorbet
Frischer Apfel-, Topfen- oder Birnenstrudel mit Vanillesauce
Kleiner regionaler Käseteller



Weinempfehlungen:

Gerne bieten wir Ihnen zu Ihren Speisen korrespondierende Weine an.
Unser Sortiment erstreckt sich über Deutsche, österreichische, italienische, französische oder internationale Weine.

Ebenso lassen wir Ihnen sehr gerne unsere Spirituosen-Kollektion zukommen.



Leistungen und Verleih

Karten - Sonstiges

Menükarten mit Schiffslogo, Ihrem Logo oder Photo
 Aufdruck der Gäste-Namen, Inletts (Farbig oder transparent)
 Tischkarten passend zur Menükarte
 Tischplan DIN A3 oder A2
 Speisekarten auf Staffelei
 Gastgeschenke



Raumgestaltung & Dekoration

Gestecke für Tische, Buffet, Stehtische, sowie Raumgestecke
 Rose im Glas

Rosenblätter
 in den Farben Ihrer Wahl
 auf dem Tisch verteilt



Diverse Kerzenständer
 Platzteller in silber, gold, blau, rot oder dunkelblau
 Breznständer, eingesetzt auf dem Tisch



Essbare Bayerische Tischdeko

Radieserl im Bund, Laugengebäck
 Obazda, Griebenschmalz
 und Bärlauchtopfen
 in kleinen Löwenkopfterrinen

jeweils für 6 Personen



Kork- & Tellerfelder

Sollten Sie Weine, Schaumweine, Kuchen, etc.... selbst mitbringen wollen, so würden wir ein Korkgeld, bzw. ein Tellerfeld mit Ihnen vereinbaren.

Ausstattung

Stuhl, Vollpolster

Husse, passend zum Vollpolsterstuhl in Anthrazit, Creme, Weiß oder *silbergrau*

Bistrotisch „Gallactica“ – inkl. Stretchhuse in blau oder weiß, Glasplatte

Transparente Unterlegfolie für Bistrotisch mit Ihrem Logo

Tischdecke ca. 160 x 130 cm, Mitteldecke ca. 80 x 80 cm

Stoffserviette, weiß ca. 40 x 40cm

Piratenbar als Bar oder Buffet im Außendeck



Bar viertelrund, ca. 2,30 x 1,30 m (BxH), Radius ca. 1,65 m, Arbeitshöhe ca. 1,05 m

Heizschwammerl, Heizgebläse

Bühne für Musiker, 2,20 m x 3 m, inkl. Auf- und Abbau

Biertische, Bierbänke, Sitzpolster für Biertischgarnituren

Personalgestellungen

Anlieferung / Abholung Tegernseer Tal (bis max. 3,5 t), pauschal je Fahrt

Anlieferung / Abholung sonstige Regionen (bis max. 3,5t), je km

Anlieferung / Abholung sonstige Regionen (7,5 t), je km

Auf- und Abbau, je Mann, je Stunde

Schankkellner, je Mann, je Stunde

Service-Kellner, Je Mann, je Stunde

Küchenchef, je Stunde; Show-Koch, je Stunde; Koch, je Stunde; Küchenhilfe

Veranstaltungsleitung, je Stunde

Barkeeper, je Stunde; Showbarkeeper, je Stunde

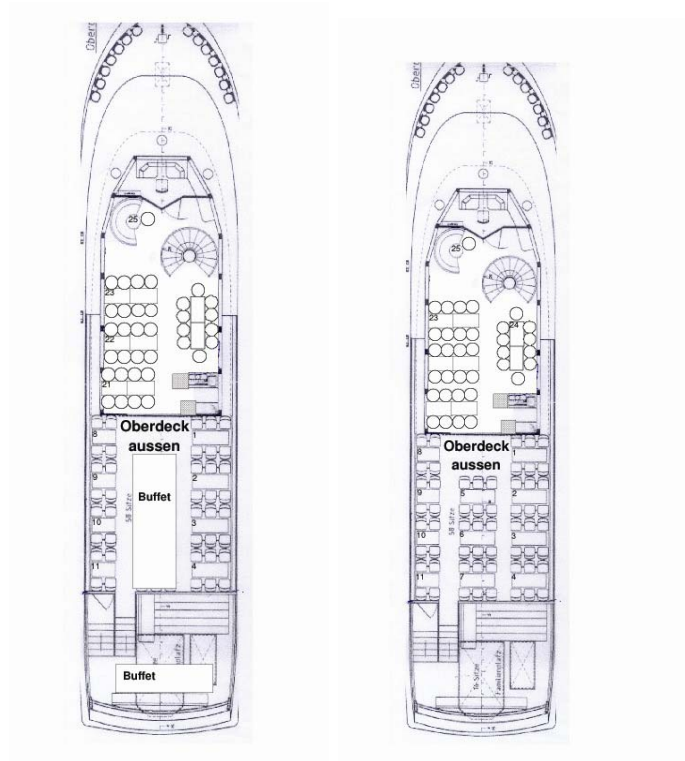
Aufschlag für Personaldienstleistung zwischen 24- und 6 Uhr, je Stunde

Musiker

Goaßlschnalzer, Schuhplattler, Alleinunterhalter, Bands.... – fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne



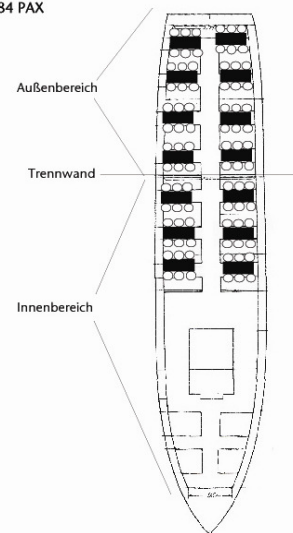
Raumpläne – MS Tegernsee oder MS Rottach
(Gesamt Haupt- und Oberdeck bis zu
180 Personen – je nach Bestuhlung)



Raumplan MS Wallberg

Außen: 48 PAX

Gesamt: 84 PAX



Kontakt



Blümer Schiffsgastronomie
 Inhaber: Peter Blümer
 Wallbergstrasse 11
 83707 Bad Wiessee
 Tel.: 08022 – 86 55 46
 Fax: 08022 – 86 55 50
info@partyservice-blumer.de

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (kurz AGB) des Partyservice & Catering Blümer – Stand 2008

VORRANG

Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer Allgemeinen Geschäftsbedingungen; abweichende Bedingungen unserer Kunden sind uns gegenüber nur dann wirksam, wenn sie im Einzelfall schriftlich mit uns vereinbart wurden. Die Annahme unseres Angebots, ob schriftlich oder mündlich oder die Abnahme unserer Leistung gilt als Anerkennung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

ANGEBOT & PREISE

Unsere Angebote sind unverbindlich und freibleibend.
Alle ausgewiesenen Preise für Speisen, Getränke und aller anderen Leistungen, die in unserer Cateringmappe, Tagungsmappe, sonstigen (Print)medien sowie auf unserer Homepage, dargestellt sind Abholpreise exclusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer / Umsatzsteuer, außer dies wird anders angeboten und verstehen sich in €. Eine Erhöhung der MwSt./ USt. geht zu Lasten des Auftraggebers.
Servicepersonal, Ausstattungsgegenstände und Transportkosten sind in den Speise- und Getränkepreisen nicht enthalten. Diese Leistungen werden Ihnen gesondert angeboten und in Rechnung gestellt. Die Korrektur eventueller Druckfehler, Preis- und Leistungsänderungen sowie Irrtümer behalten wir uns vor.
Unsere Angebote sind in der Regel bis 14 Tage nach Angebotsdatum gültig, ausser es wurde ein anderes Optionsdatum vereinbart.

ZUSTANDEKOMMEN UND INHALT VON VERTRÄGEN

Der Vertrag kommt durch Rücksendung der unterschriebenen Veranstaltungsvereinbarung des Partyservice Blümer durch den Kunden zustande. Änderungen des Kunden bedürfen der ausdrücklichen Zustimmung des Partyservice Blümer.
Mündliche Nebenabreden oder nachträgliche Änderungen/ Ergänzungen zu einem Vertrag sind nur dann verbindlich, wenn der Partyservice Blümer sie schriftlich bestätigt.

Ist der Kunde Vermittler bzw. Organisator eines Dritten „Auftraggeber“, so haften beide gesamtschuldnerisch für die Erfüllung der Pflichten aus dem Vertrag. Der Vermittler/ Organisator erklärt mit seiner Unterschrift unter dem Angebot des Partyservice Blümer, hierzu von seinem Auftraggeber ermächtigt zu sein. Vertragspartner und Kunde/ Auftraggeber des Partyservice Blümer und damit der Rechnungsadressat ist zunächst der Vermittler/ Organisator.

AUFTRAGSERTEILUNG

Mit Auftragserteilung werden die allgemeinen Geschäftsbedingungen durch den Kunden anerkannt. Ihre Bestellung sollte zur Vermeidung von Übermittlungsfehlern in schriftlicher Form erfolgen.
Aufträge gelten nur dann als vereinbart, wenn Sie von uns eine schriftliche Auftragsbestätigung erhalten haben. Bei einem Auftragsvolumen über 150,00 Euro unterbreiten wir Ihnen in der Regel vorab ein schriftliches Angebot, in dem wir Ihnen den spätesten Termin zur Auftragserteilung aufgeben. Bei sehr kurzfristigen Bestellungen behalten wir uns die Berechnung von Mehraufwand vor.

LEISTUNGSÄNDERUNGEN & UMFANG

Der Partyservice Blümer behält sich vor, in der Speise- und Getränkezusammenstellung eine Änderung für den Fall vorzunehmen, dass aus nicht von Partyservice Blümer zu vertretenden Gründen Teile der Speise- und Getränkezusammenstellung durch andere, gleichwertige Speisen- oder Getränke ersetzt werden müssen. Der Partyservice Blümer wird sich bemühen, den Kunden/ Auftraggeber rechtzeitig zu informieren und trägt dafür Sorge, dass im zumutbaren Umfang das Ersatzprodukt dem Charakter des ersetzten Produktes möglichst nahe kommt.

Der durch den Kunden angegebene und im Angebot durch Unterschrift bestätigte Leistungsumfang dient als Rechnungsgrundlage. Mehrungen im Leistungsumsatz, der Getränke- sowie der Personalaufwand werden nach tatsächlichem Verbrauch nach der jeweils gültigen Preise des Partyservice Blümer in Rechnung gestellt.

Die im Auftrag angegebene Personenzahl ist als Mindestanzahl der Gäste zu verstehen und verbindlich. Sie wird als Garantie-Personenzahl bei der Abrechnung zugrunde gelegt. Erhöht sie sich, so wird bei personenzahlgebundenen Leistungen die tatsächliche Teilnehmerzahl der Abrechnung zugrunde gelegt.
Ggfls. Erhöhen sich dadurch die im Angebot angegebenen Sach-, Dienst- und Personenleistungskosten.

AUSLIEFERUNG

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Bei jeder Lieferung muss mit einer Zeitverschiebung gerechnet werden, die sich auch bei größter Sorgfalt nicht immer vermeiden lässt. Aus diesem Grund räumt uns der Kunde eine Toleranz von 60 Minuten ein.
Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme und Prüfung der geordneten Waren und quittiert den Erhalt. Eventuelle Unstimmigkeiten sind bei Abnahme auf den Lieferpapieren zu vermerken. Wir behalten uns das Recht der zumutbaren Nachbesserung und/oder Nachlieferung vor.

TRANSPORTKOSTEN

Die uns entstehenden Fahr- und Abladezeiten berechnen wir nach Aufwand oder nach Absprache.

HAFTUNG

Versenden wir Ware oder sonstige Mietgegenstände außerhalb unseres Firmensitzes, geht die Haftung auf den Kunden über, sobald wir die Ware dem Kurier, Frachtführer oder sonstigem Dritten übergeben haben. Bei Warenlieferung mit unseren eigenen Fahrzeugen und Mitarbeitern geht die Haftung bei Übergabe am Bestimmungsort auf den Kunden über.

BÜFFETAUFBAU

Der Büffetaufbau ist eine Sonderleistung, die gesondert vereinbart und in Rechnung gestellt wird.

PERSONAL

Dienstleistungen von Servicekräften, Büfettkräften, Köchen, Hostessen, Auf- und Abbaupersonal, Hilfskräften, Reinigungskräften, Technikern oder ähnlichem Personal müssen gesondert bestellt und vereinbart werden.

BESICHTIGUNG VOR ORT

Ein Besichtigungstermin vor Ort gilt als Sonderleistung, die gesondert vereinbart und ggf. in Rechnung gestellt wird.

LEIHGESCHIRR & AUSSTATTUNG

Die Büffetausstattung für kalte Gerichte wie zum Beispiel Platten, Schüsseln oder Kellen sind im Buffetpreis als Leihgeschirr mit enthalten. Speisenwärmer (Chafing Dishes) und/oder Getränkethermen (Thermos- oder Pumpkannen) werden zusätzlich berechnet. Preise auf Anfrage.
Nach Absprache liefern wir gerne auch in/auf Einweggeschirr.

VERTRAGSZWECK

Der Kunde darf den Mietgegenstand nur zum vereinbarten Zweck und am vereinbarten Ort nutzen.

ABHOLUNG VON LEIHGUT

Die Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt in und/oder auf Leihbehältern, -platten oder -geschirr. Diese werden nach Vereinbarung möglichst am Folgetag abgeholt.
Der Kunde hält die Gegenstände zum vereinbarten Termin und im grob gereinigten Zustand zur Abholung bereit. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden.
Fehlende Gegenstände werden dem Kunden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Bei Beschädigungen an Leihgegenständen wird der Aufwand für Reparatur oder Instandsetzung berechnet. Die entstehende Fahrzeit für die Abholung des Geschirrs, berechnen lt. Aktueller Preisliste oder nach Vereinbarung.

ANZAHLUNG & ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Bei Auftragserteilung zahlt der Auftraggeber an den Auftragnehmer eine Anzahlung in Höhe von 50 % des vereinbarten Gesamtpreises, soweit nicht anderes vereinbart ist. Bei Abbestellung wird die Anzahlung verrechnet.
Der Kunde erhält für das erteilte Auftragsvolumen eine Rechnung. Der Gesamtbetrag ist bei Übernahme der Ware ohne Abzug fällig, außer es wurde ein anderes Zahlungsziel vereinbart. Nachberechnungen z. B. aus Fehl- und Bruchmengen sind binnen 7 Tagen ab Rechnungsdatum, ohne Abzug zahlbar.
Ab einer Auftragsgröße von 1.000,00 Euro verbindlich vorbestellter Leistungen entrichtet der Veranstalter ein Deposit von mindestens 50 % spätestens bis 8 Werktagen vor Veranstaltung. Geleistete Anzahlungen werden in der Endabrechnung verrechnet. Bei Zahlungsverzug werden sämtliche Mahngebühren nebst Zinsen dem Kunden in Rechnung gestellt (4% über dem jeweiligen Diskontsatz der Bundesbank, mindestens jedoch 10 % p.a.)
Barzahlung ist nur nach vorheriger Vereinbarung möglich.

STORNIERUNG

Bei Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen berechnen wir 7 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 25%,
3 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50%,
am Liefertag behalten wir uns vor 70 % bis 100% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

EIGENTUMSVORBEHALT

Wir behalten uns unser Eigentum an allen gelieferten Waren und Transportmitteln vor.

ZAHLUNGORT, ERFÜLLUNGORT UND GERICHTSSTAND

Der Auftraggeber hat seine Schuld auf seine Gefahr und seine Kosten am Ort des Auftragnehmers zu erfüllen. Bei Vollkaufleuten gilt der Erfüllungsort für alle Ansprüche aus diesem Vertrag, auch für alle Wechsel- und Scheckansprüche als der Geschäftsverbindung, ohne Rücksicht auf den Zahlungsort, der Sitz des Auftragnehmers ist. Als Gerichtsstand wird der für den Sitz des Auftragnehmers zuständige Gerichtsstand, in diesem Falle Miesbach, vereinbart. Der Auftragnehmer ist berechtigt, gegen den Auftraggeber an seinen Gerichtsstand Klage zu erheben.

ZURÜCKBEHALTUNG UND AUFRECHNUNG

Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, aufgrund irgendwelcher Ansprüche oder Einreden mit der Zahlung zurückzuhalten oder gegen diese aufzurechnen, es sei denn, der Auftragnehmer hat die Einsprüche oder Einreden schriftlich anerkannt, so dass diese rechtskräftig festgestellt sind.

SALVATORISCHE KLAUSEL

Sollten einzelne Bestimmungen ganz oder teilweise unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht beeinträchtigt. Die unwirksamen Bestimmungen werden durch solche Vereinbarungen ersetzt, die in zulässiger Weise dem rechtlichen und wirtschaftlichen Inhalt der getroffenen Abrede entsprechen.