



Partyschiff Riverstar

PREISLISTE MS RIVERSTAR 2016

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

E-Mail: info@ms-riverstar.de Internet: <http://www.ms-riverstar.de>

1. SCHIFFSCHARTER INKLUSIVE BESATZUNG UND PERSONAL

Je Stunde auf dem Rhein an einem Steiger liegend, z.B. Rheinterrasse ...
 Je Stunde liegend an unserem Liegeplatz an der Messe
 Je Stunde auf dem Rhein fahrend, mit Kapitän- und Matrosenbesatzung
 Je Stunde An- und Rückfahrt ohne Gäste
 Je Stunde Auf- und Abbauezeiten (Deko, Lichttechnik, Beschallung, etc.)
 Steigergebühr

Benutzungsgebühr
Benutzungsgebühr
Fahrgebühr
Transferegebühr
Auf- /Abbauegebühr
je nach Landungsbrücke

auf Anfrage

2. GETRÄNKE

Biere	<i>Füchsen Alt (Mindestabnahmemenge 20-Liter Fässer)</i> -----	Glas 0,25l	1,75€
	<i>König Pilsener</i> -----	Glas 0,3 l	2,50 €
	<i>König Pilsener – alkoholfrei</i> -- -----	Fl. 0,33l	2,75 €
Soft-Drinks	<i>Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite</i> -----	Glas 0,20l	1,90 €
	<i>Mineralwasser, stilles Wasser</i> -----	Glas 0,20l	1,90 €
	<i>Schweppes: Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon</i> -----	Glas 0,20l	2,10 €
Fruchtsäfte	<i>Orangensaft Vaihinger</i> -----	Glas 0,20l	2,10 €
	<i>Apfelsaft Vaihinger</i> -----	Glas 0,20l	2,10 €
Red-Bull	-----	Glas 0,25l	3,50 €
Kaffee	<i>Kaffee</i> -----	Tasse	1,60 €
	<i>Kaffee Creme, Espresso, Tee</i> -----	Tasse	2,10 €
	<i>Cappucino, Milchkaffee,</i> -----	Tasse	2,30 €
	<i>Latte Macchiato</i> -----	Glas	2,70 €
Weine	<i>Weißwein: Grauer Burgunder „Schweigener Sonnenberg“, Kabinett trocken</i> <i>2015er Gutsabfüllung Bernd Grimm / Pfalz</i> -----	Glas 0,10l	3,20 €
	<i>Rotwein: Corbieres, 2014er Domaine de Fontaine</i> -----	Glas 0,10l	3,20 €
Sekt	<i>Flaschengärung, extra brut, Winzersekt</i> -----	Glas 0,10l	3,20 €
	<i>Kir Royal, Aperol-Spritz</i> -----	Glas 0,10l	3,50 €
Schnäpse	<i>Korn, Aquavit, Killepitsch, Tequila etc.</i> -----	Glas 0,02l	2,10 €
Spirituosen	<i>Cognac, Bailey`s, Ramazotti, Aversa</i> -----	Glas 0,04l	4,20 €
Long-Drinks	<i>Bacardi-Cola, Campari-Orange, wodka-Lemon, Gin-Tonic, etc.</i> -----	Glas 0,25l	5,90 €
Long-Drinks	<i>mit Red Bull</i> -----	Glas 0,25l	6,70 €

auf Vorbestellung bieten wir auch z.B:

Specials	Caipirinha (Limetten, Zuckerrohrschnaps, brauner Zucker)	Glas 0,2l	5,90 €
Champagner	Moët & Chandon, Pommery, etc.	Flasche ab	80,00 €

GETRÄNKE-PAUSCHALE

BEINHALTET: FÜCHSCHEN ALT, KÖNIG PILSENER – AUCH ALKOHOLFREI, HAUSWEIN, SEKT, SOFTDRINKS, KAFFEE - WIE IN OBIGER GETRÄNKELISTE AUFGEFÜHRT

NICHT INBEGRIFFEN: HARTER ALKOHOL, RED BULL

5 STUNDEN = 26,00 EURO p.P. + MWST.

6 STUNDEN = 27,00 EURO p.P. + MWST.

7 STUNDEN = 28,00 EURO p.P. + MWST.



Partyschiff Riverstar

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, Miko und Verbindung zur Hausanlage) 160,00 €

Discjockey mit unserer speziellen Empfehlung – bis 5 Std. Spielzeit – Pauschale 300,00 €

darüber hinaus pro weitere Stunde 60,00 €

Bands (Jazz, Skiffle usw.) nach unserer speziellen Empfehlung nach Rücksprache, ab pro Stunde 350,00 €

4. 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 80 Personen) 150,00 €

Tische eindecken (weiße Stoff-Tischdecken, weiße Stoff-Servietten ab 80 Personen) 260,00 €

6. CATERING

Wir bieten Ihnen kalte & warme Buffets sowie Buffets für besondere Anlässe.

VS: Vorspeise, **HS:** Hauptspeise, **NS:** Nachspeise und **B:** Beilagen.

Bitte teilen Sie uns Sonderwünsche (Vegetarier, Allergiker, etc.) rechtzeitig mit.

Gemäß der seit Dezember 2014 in Kraft getretenen Lebensmittel-Informationsverordnung müssen Allergene entsprechend deklariert werden.

Gerne informieren wir Sie auf Anfrage mündlich hierüber.

Wir bieten Buffets für besondere Anlässe:

Fragen Sie uns !

- Brunch
- Sektempfang mit Canapées / Fingerfood als Flying-Buffer
- Fingerfood-Buffer
- Lunch- oder Tagung
- Typisch Rheinisches
- Bayrisches
- Besonderer „Gaumenschmaus“

oder

wir servieren Ihnen Menues mit versch. Gängen am Tisch

(möglich bis max. Gästezahl 100)

Gerne unterbreiten wir Ihnen unser Angebot –



Partyschiff Riverstar

Jan Wellem	<p>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</p> <p>HS: Schweinerücken und –nacken an Altbierjus, Putenbrust oder Hähnchenbrust an Currysauce, gebratene Kräuter-Kartoffeln, Basmatireis, bunte Gemüseplatte</p> <p>NS: hausgemachte rote Grütze mit Bourbon-Vanilleeis, bunter Obstsalat</p> <p>B: Brotkorb mit Butter, Löwensenf</p>	28,00 €
Rheinufer	<p>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</p> <p>HS: glacierte Putenbrust oder Hähnchenbrust an Rucolasauce, Schweinerücken mit Sonnenblumenkernkruste an Champignonsauce, Spätzle, Basmatireis, feine Pfefferböhnchen, bunte Gemüseplatte</p> <p>NS: Mousse von heller und dunkler Schokolade mit Kirschen</p> <p>B: frisches Baguette mit verschiedenen Buttersorten</p>	31,50 €
Burgplatz	<p>VS: Saté-Spieße „Teriyaki“ oder “Erdnusssauce”, 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</p> <p>HS: Schweinefilet an Kräuter-Tomatensauce, Tagliatelle an Gorgonzolasauce mit Walnüssen und Pesto, Zitronen-Hähnchenbrustfilet, Basmatireis, bunte Gemüseplatte</p> <p>NS: Eisbombe mit Schokoladensauce, frisches Fingerobst, Tiramisu</p> <p>B: Ciabatta und verschiedene Brotauswahl mit Knoblauchbutter und Kräuterschmand</p>	35,00 €
Altstadt	<p>VS: 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</p> <p>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</p> <p>NS: Himbeertraum, Panacotta mit Frucht-Sauce, Käsebrett</p> <p>B: frisches Baguette und Schwarzbrot mit verschiedenen Buttersorten, Kräuterschmand</p>	39,00 €
Zollhof	<p>VS: hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce, Feldsalat & grüner Salat der Saison mit gerösteten Brotcroutons und Himbeerdressing, Mozzarella mit gerösteten Kirschtomaten und Pesto, Saté-Spieße mit Erdnußsauce, Rote Bete Salat</p> <p>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)</p> <p>NS: Mousse von heller und dunkler Schokolade, frisches Fingerobst, Rum-Rosinencreme</p> <p>B: frischer Brotkorb mit Butter und Kräuterschmand</p>	41,50 €



Partyschiff Riverstar

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 55,00 €
HS: Rinderfilet am Stück im Pilz-(Kräuter)mantel mit Rotweinsauce, Loup de Mer im Muschelsud, Lauch-Quiche mit Schafskäse, Kartoffelgratin, Basmati- und Wildreis, frisches Saison Gemüse (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

Weitere Hauptgerichte -vegetarisch – z.B.

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

Canapées u.a.	ausgarniert mit: Salami, Käse, roher & gekochter Schinken, Putenbrust	pro Stück	2,40 €
	ausgarniert mit: hausgebeizter Lachs, Forellenfilet, Roastbeef	pro Stück	2,90 €
	Walnußbaguette mit geräucherter Putenbrust mit Avocadocrème	pro Stück	2,50 €
	Bruschetta mit weißem Bohnenmus & Schinken Knusper	pro Stück	2,70 €
	Bruschetta mit Kalbfleisch und Rucola Parmesan	pro Stück	2,90 €

Fingerfood Auszüge	Geflügelmedaillons im Sesammantel / Partyfrikadellen mit Käse gefüllt	auf Anfrage	
	Mini-Partyschnitzel / Saté-Spieße mit Erdnuss-Sauce		
	gefüllte Champignons mit Spinat und Käse überbacken		
	Lachsküchlein / Lachsfilet im Blätterteig		
	Anti-Pastispiessie / Feigen & Pflaumen im Speckmantel		

zusätzlich	Knabbereien (Chips, Flips, Erdnüsse und Salzstangen)	2,50 € / p.P.
	Käsebrett mit Trauben garniert; frisches Baguette mit Butter	5,20 € / p.P.

Kaffee & Kuchen:	verschiedener Kuchen der Saison (1 ½ Stück nach Wahl) und Kaffee	7,50 € / p.P.
---------------------------------	--	---------------

Mitternacht- Snacks:	Rheinische Kartoffelsuppe mit Mettenden und frischem Baguette	5,00 € / p.P.
	Pfannen Gyros vom Schwein / Geflügel / Lamm mit Fladenbrot und Dip -	ab 6,50 € / p.P.
	Currywurst mit frischem Baguette klassisch im Pappschälchen	4,20 € / p.P.
	kleine Blechkuchen	ab 3,50 € / p.P.

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