

GENUSS AUF DEM SEE

An Bord unserer Charterschiffe 2016 | 2017

Ein Schiff, der See und Sie.
www.vorarlberg-lines.at

VORARLBERG
LINES 

BUFFET AUF DEM SEE

BUFFETVARIANTE 1

Preis pro Person € 26,60 zzgl. MwSt.

KALT

- . Hausgebeizter Graved Lachs
- . Wacholdergeräucherte Bodenseeforellen mit Sahnemeerrettich
- . Hühnerbrüstchen „Hawaii“
- . Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade
- . Schinkenröllchen mit Frischkäse
- . Gefüllte Eier

WARM

- . Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade
- . Äpller Macaroni „Schweizer Art“ mit Lauch und Karotten
- . Würzige Hacksteaks
- . Gefüllte Kalbsbrust „Wiener Art“
- . Bodenseezander „Müllerin Art“ auf Ratatouille

- . Spießbraten an Pfeffersauce
- . Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin

SALATE

- . Kartoffel-, Gurken-, Mais-, Kidneybohnen- und Karottensalat
- . Verschiedene Blattsalate
- . Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum
- . Verschiedene Dressings

DESSERT & BROT

- . Tiramisu, Petit four
- . Brandteigschwäne mit Himbeersahne
- . Früchteplatte der Saison
- . Heimisches Käsebrett mit Trauben
- . Verschiedene Brötchen und Vollkornbrötchen

BUFFETVARIANTE 2

Preis pro Person € 28,90 zzgl. MwSt.

WARM

- . Kraftbrühe mit Brättnockerln
- . Gebackenes Gemüse „Wiener Art“
- . Gegrillte Kalbshaxen vom Vorarlberger Jungrind
- . Spanferkelkeulen in Dunkelbiersauce
- . Steierisches Backhendl
- . Hirschmedaillons in Wacholdersauce
- . Bodensee Felchenfilet „Müllerin Art“ auf Ratatouille
- . Zanderfilet in Bierteig mit Sauce Remoulade
- . Gratin-Kartoffeln
- . Jasminreis
- . Hausgemachte Spätzle

SALATE

- . Knackig frisches Salatbuffet von der Insel Reichenau
- . Mais-, Kidneybohnen-, Zucchini- und Pustasalat
- . Gurken-, Karotten- und Kartoffelsalat
- . Feldsalat mit Kräuter dressing
- . Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- . Verschiedene Blattsalate mit Joghurt dressing
- . Crevettencocktail „American“
- . Meeresfrüchtesalat in Knoblauchkräuter

DESSERT & BROT

- . Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen der Saison
- . Internationales Käsebrett mit Trauben
- . Verschiedene Brotsorten

BAYRISCHES BUFFET

Preis pro Person € 22,40 zzgl. MwSt.

KALT

- . Schmalztopf
- . Rettich- und Radieschenplatte
- . Bayerischer Krautsalat
- . Kartoffelsalat
- . Gurken in Dill
- . Kopfsalat mit Vinaigrette
- . Landjäger und Hauswürstel mit Kren

WARM

- . Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce
- . Krustenbraten mit Kümmelsauce
- . Warmer Leberkäse

- . Weißwurst mit süßem Senf
- . Semmelknödel
- . Bayerisch Kraut
- . Kartoffelknödel

DESSERT & BROT

- . Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
- . Waffeln mit Zimt und Zucker
- . Bavaria Blue und Limburger mit Butter
- . Brezel
- . Hausbrot

DREILÄNDERBUFFET

Preis pro Person € 36,80 zzgl. MwSt.

KALT

- . Wacholdergeräucherte Bodenseeforellen mit Sahnemeerrettich
- . Allgäuer Rohschinkenplatte
- . Hühnerbrüstchen aus dem Wald
- . Roastbeef vom Vorarlberger Freilandrind mit Sauce Remoulade
- . Schinkenröllchen mit Frischkäse
- . Gefüllte Eier

WARM

- . Kraftbrühe mit Krummbacher Brätnockerln
- . Schweizer Äpler Macaroni mit Lauch und Karotten
- . Gebackenes Gemüse „Wiener Art“

- . Gegrillte Kalbshaxe aus Vorarlberg
- . Allgäuer Spanferkelkeulen mit Dunkelbiersauce
- . Felchenfilet „Rohrschacher Art“ mit Blattspinat
- . Garnelen im Kartoffelstroh
- . Gratin-Kartoffeln
- . Hausgemachte Spätzle

DESSERT & BROT

- . Bregenzerwälder Käsebrett mit Trauben
- . St. Galler Schokoladengugelhupf
- . Bayerische Crème mit Früchten
- . Hausgemachter Wiener Apfelstrudel
- . Schweizer Rübliorte
- . Verschiedene Brötchen, Dinkel-Vollkornbrötchen

EISBUFFET

Preis pro Person € 8,40 zzgl. MwSt.

- . Fruchteisbombe mit Hippenblättern
- . Geeister Rum-Rosinen-Gugelhupf
- . Eisbombe mit Whisky
- . Grand Manier Eisbombe
- . Fürst Pückler Eisbombe
- . Schokoladensauce
- . Erdbeersauce
- . Eisgebäck
- . Teegebäck

DESSERTBUFFET

Preis pro Person € 7,50 zzgl. MwSt.

- . Tiramisu
- . Bayerisch Crème mit Früchten
- . Joghurttörtchen mit Früchten
- . Weißes und dunkles Mousse au chocolat
- . Fruchtsalat
- . Zitronencreme





Ihre Ansprechpartner für Ihre Menü- und Buffetanfragen:

Hafenrestaurant Bregenz Bordgastronomie Hübler GmbH

Beratung und Verkauf: Jasmin Fessler

T 0043 (0)5574 432 02 / M 0043 (0)676 433 79 06

info@hafenrestaurant-bregenz.at

VORARLBERG LINES

VL Bodenseeschiffahrt GmbH & Co KG

Reichsstraße 3 / 6900 Bregenz / Österreich

Ansprechperson: Gerhard Wölfel

T 0043 (0)5574 428 68 223 / gerhard.woelfel@vorarlberg-lines.at

www.vorarlberg-lines.at

Stand: Oktober 2015, Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB).