

# GENUSS AUF DEM SEE

*An Bord unserer Charterschiffe 2016 | 2017*

Ein Schiff, der See und Sie.  
[www.vorarlberg-lines.at](http://www.vorarlberg-lines.at)

**VORARLBERG**  
**LINES** 

# MENÜ AUF DEM SEE

## PREISKATEGORIE 11,80

Preis pro Person zzgl. MwSt.

### MENÜ

- . Tomatencremesuppe
- . Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Sauce Remoulade
- . Schokoladenpudding mit Sahne

## PREISKATEGORIE 12,90

Preis pro Person zzgl. MwSt.

### MENÜ 1: VEGETARISCH

- . Gemischter Salatteller
- . Zucchinilasagne mit Tomatensauce
- . Frischer Fruchtsalat mit Eis

### MENÜ 2

- . Cremesuppe
- . Schweinebraten mit Butternudeln und Broccoli
- . Ananas mit Erdbeereis

## PREISKATEGORIE 15,90

Preis pro Person zzgl. MwSt.

### MENÜ 1: VEGETARISCH

- . Bouillon mit Flädle und Gemüsewürfel
- . Gefüllte Zucchini mit Ratatouille und Käse überbacken mit Butterreis
- . Apfelstrudel mit Eis

### MENÜ 2

- . Bouillon mit Brätknödel und Gemüsestreifen
- . Putenmedaillons an Champignonrahm mit hausgemachten Spätzle
- . Eisparfait auf Fruchtspiegel

### MENÜ 3

- . Gemischter Salatteller „Reichenau“ mit Kräuter dressing
- . Schweinenackensteak an Pfeffersauce mit Polentatalern und Mandelbroccoli
- . Frische Ananas mit Erdbeereis

### MENÜ 4

- . Bouillon mit Backerbsen und Gemüsestreifen
- . Zanderfilet „Wiener Art“ mit Sauce Remoulade und Salzkartoffeln
- . Joghurt mit frischen Früchten der Saison

## PREISKATEGORIE 17,90

Preis pro Person zzgl. MwSt.

### MENÜ 1

- . Bouillon mit Griesnockerln
  - . Gekochtes Rindfleisch mit Kren, Prinzessbohnen und Butterkartoffeln
  - . Mousse au chocolat auf Fruchtspiegel
- 

### MENÜ 2

- . Gemüsecremesuppe mit Sahnehaube
- . Cordon Bleu von der Pute mit Pommes frites
- . Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis

### MENÜ 3

- . Gemischter Salatteller „Reichenau“ mit Kräuter dressing
  - . Zanderfilet vom Bodensee an Rahmspinat mit Petersilienkartoffeln
  - . Schokoladenpudding mit Sahne
- 

### MENÜ 4

- . Verschiedene Blattsalate mit Kräuter dressing
- . Gegrillte Poulardenbrust auf Blattspinat mit Butterreis und Karottengemüse
- . Apfelstrudel mit Vanilleeis

## PREISKATEGORIE 19,90

Preis pro Person zzgl. MwSt.

### MENÜ 1

- . Broccolicremesuppe mit Mandelsahnehaube
  - . Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahm mit Butterspätzle
  - . Apfelstrudel mit Eis
- 

### MENÜ 2

- . Kraftbrühe mit schwäbischen Maultaschen
- . Rinderbraten „Esterhazy“ mit Gemüsestreifen und Kartoffelkroketten
- . Schwarzwälder Kirschtorte

### MENÜ 3

- . Gemischter Salatteller „Reichenau“ mit Kräuter dressing
  - . „Bodensee-Fischteller“ - Filet vom Zander, Felchen und Saibling auf Blattspinat an Rieslingsauce mit Salzkartoffeln
  - . Eisparfaitvariation mit frischen Früchten
- 

### MENÜ 4

- . Verschiedene Blattsalate mit Kräuter dressing
- . Rinderroulade „Bürgerlich“ mit Kartoffelpüree und Broccoligemüse
- . Dessertvariation (Mousse/Eis/Früchte)

## PREISKATEGORIE 39,60

Preis pro Person zzgl. MwSt.

### MENÜ

- . Amuse-Gueule (Grüß aus der Küche)
- . Blattsalatvariation mit Limettendressing und gegrillten Scampispießchen
- . Kraftbrühe mit Käseschöberl
- . Zitronensorbet
- . Medaillons vom Rind, Kalb und Schwein an Sauce Béarnaise, Kräuterbutter und Morchelsauce, serviert mit frischem Marktgemüse und Polentatalern
- . Dessertvariation nach „Art des Hauses“ (Mousse/Eis/Früchte)

## GOURMETMENÜ 1 63,50

*Preis pro Person zzgl. MwSt.*

- . Hausgemachte Tortellini auf Tomatenragout mit Ingwer
- . Trilogie von geräucherten Bodenseefischen an Dillrahm, serviert mit Weißbrot und Butter
- . Pfifferlingcremesuppe mit Lachsstreifen und frischen Kräutern
- . Rotbarschfilet auf Ratatouille mit Mischreis
- . Champagnersorbet mit Zitrone
- . Allgäuer Rindermedaillons vom Grill an Sauce Béarnaise, serviert mit glacierten Steinpilzen, mit Rösti-Wedges, Zuckererbsenschoten, „Blumenkohl polnisch“ und Vichykarotten
- . Fruchtgarten vom Bodensee mit Bourbon-Vanilleeis, Brombeermousse und Brandteigschwäne mit Amarettosahne

## GOURMETMENÜ 2 64,00

*Preis pro Person zzgl. MwSt.*

- . Steinpilzragout mit Maccaroni und frischen Kräutern
- . Norwegischer Graved Lachs an Sahnemeerrettich, serviert mit Weißbrot und Butter
- . Kräutercremesuppe mit frischen Pfifferlingen
- . Bodenseehecht auf Rahmspinat mit Butterkartoffeln
- . Mangosorbet
- . Kalbsmedaillons vom Vorarlberger Weiderind an Sauce Cheron, serviert mit frischem Herbstgemüse und Polentatalern
- . Trilogie vom heimischen Obst mit Maronitörtchen, Traubenmousse und Johannistartlets

*Unsere Produkte, wie Fleisch, Gemüse und Obst, Eier und Milchprodukte, kommen vom Lieferanten aus der Region. Unsere Buffet- und Menüvorschläge sind natürlich unverbindlich. Wenn Sie für Ihre Veranstaltung eine andere Zusammensetzung wünschen, stehen wir gerne zur Verfügung. Wir bitten Sie, uns Ihren Menüwunsch spätestens acht Tage, sowie die Personenanzahl spätestens 24 Stunden vor dem vorgesehenen Termin bekannt zu geben.*

*Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Mehrwertsteuer beträgt in Deutschland 19%, in Österreich 10%.*

*Hubert Hübler und Mitarbeiter/Innen*







*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).*