



Inspirationsmappe 2019



Es war eine dieser total verrückten Ideen.
Genau das Richtige für eine abwechslungsreiche Veranstaltung bei der man nicht nur genießt,
sondern *erlebt*.

Eine angenehme frische Brise streichelt das Gesicht und durchstreift das Haar. Das Wasser ist
zum Greifen nah.

Zu besonderen Anlässen gehört das richtige Ambiente. Mit unserer Flotte können Sie stilvoll
über die Wellen des Rheines dahingleiten. Möwen umkreisen den Schiffsmast, Schwäne ziehen
edel ihre Bahnen, während die Klänge der Musik vereint mit fröhlichem Gelächter bis an die
Ufer getragen werden.

Alles ist perfekt ohne aufdringlich zu wirken.

Lassen Sie sich nachfolgend von unseren Inspirationsanregungen treiben.
Wir freuen uns gemeinsam mit Ihnen Ihr Fest angenehm und nach Ihren Wünschen
bestmöglich zu gestalten.

Wegweiser zur Planung Ihres Events

Empfang der Gäste

Wir empfehlen Ihre Veranstaltung mit einem Aperitif zu beginnen. Nach Wunsch können dazu warme oder kalte Empfangshäppchen oder Fingerfood gereicht werden.

Menü

Bei der Auswahl Ihres Menüs beraten wir Sie gerne. Ein Menü ist gegenüber einem Buffet die festlichere Art ein gesellschaftliches Essen durchzuführen. Die beiliegenden Menüvorschläge sind variabel und können Ihren individuellen Wünschen nach Absprache angepasst werden.

Buffet

Unsere Buffetinspirationen können ebenso an Ihre Vorstellungen angepasst werden. Ein Buffet kann auch mit einem Menü kombiniert werden. Zu einem schmackhaften Buffet gehört eine bestimmte Auswahl an erlesenen Speisen, sodass jeder Ihrer Gäste seinen geschmacklichen Vorlieben nachgehen kann.

Getränke

Die Getränke richten sich nach der Auswahl Ihres Menüs oder Buffets. Diese werden nach Verzehr in Rechnung gestellt. Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Digestif

Gerne erfragen wir die Wünsche Ihrer Gäste am Tisch oder präsentieren unser Angebot mit dem Digestif- Wagen.

Mitternachtsimbiss

Denken Sie an den kleinen Hunger zu vorgerückter Stunde.

Musik und Unterhaltung

Wir kennen verschiedene Musiker, die wir Ihnen gerne empfehlen. Bitte nehmen Sie selbst Kontakt mit den Musikern auf um Wünsche oder Preise zu besprechen. Gerne können Sie auch einen uns nicht bekannten Musiker engagieren. An Bord verfügen wir über einen üblichen Stromanschluss.

Tischordnung, Tischkarten und Menükarten

Falls Sie Wert auf eine bestimmte Sitzordnung legen, bitten wir Sie uns den Tischplan sowie die Tischkärtchen 1-2 Tage vor der Veranstaltung zukommen zu lassen. Die Gestaltung der Menükarte übernehmen wir gerne für Sie.

Dekoration, Schiffsmiete

In den angebotenen Preisen ist die Standardausstattung (Standardbestuhlung, Papierservietten und Tischsets) inklusive, gerne können Sie Tischdecken, Stoffservietten, Silberteller, Stehtische, Barhocker, gewünschte Ummöbelierung des Gastraumes/ Oberdecks und Dekorationsarbeiten mit den von Ihnen angelieferten Materialien hinzubuchen.

Besprechung

Bitte vereinbaren Sie ca. 8 Wochen vor Ihrer Veranstaltung einen Termin mit uns, um die Details vor Ort besprechen zu können.

Rechnungsstellung

Die Schiffsbeförderungspauschale ist 4 Wochen vor der Veranstaltung zu entrichten. Hierfür erhalten Sie eine Rechnung.

Eine Woche vor der Fahrt benötigen wir die ungefähre Anzahl der Gäste, 3 Tage vor der Veranstaltung eine verbindliche Zahl, die auch in Rechnung gestellt wird.

Kuchen und Torten

Hefezopf	(12 Stück)		Käsekuchen	(11 Stück)
Nußstollen	(12 Stück)		Käsesahnetorte	(16 Stück)
Gugelhupf	(12 Stück)	<i>herzhaft</i>	Himbeersahnetorte	(16 Stück)
Gugelhupf	(12 Stück)	<i>süß</i>	Schwarzwälder Kirschtorte	(16 Stück)
Marmorkuchen	(24 Stück)		Schokoladen Sahnetorte	(16 Stück)
Zitronenkuchen	(24 Stück)		Nußsahnetorte	(16 Stück)
Pflaumenkuchen	(10 Stück)	<i>saisonal</i>	Frankfurter Kranz	(12 Stück)
Obstkuchen	(11 Stück)		1 Liter geschlagene Sahne	
Apfelkuchen	(11 Stück)			

Fingerfood

Kalt

Serviert im Gläschen

Antipasti mit Fetakäse

Gegrillte Crevetten auf Kräutercrème

Tomaten mit Mozzarellaperlen | Basilikum

Parmaschinken | Melone | Mangodressing

Lachstatar mit Dillsauce

Vitello Tonnato

(gewürfeltes Kalbsfleisch mit Thunfischcrème)

Canapés

Mailänder Salami

Französischer Camembert

Italienischer Parmaschinken mit Melone

Schwarzwälder Schinken

Roastbeef

Geräucherter Lachs

Mischung aus französischen Canapés

Mindestbestellmenge 20 Stück pro Sorte

Fingerfood

Warm

Serviert im Gläschen

Semmelknödel in Pfifferlingrahmsauce

Gemüseragout|Fleischbällchen|Couscous

Hähnchenstücke|Ananascurrysauce|Reis

Zander auf lauwarmen Linsensalat

Ochsenbrust

Meerrettichsauce|Kartoffelpüree

Gegrillter Lachs|Hummersauce|Wildreis

Flying Buffet

Quiche Lorraine

Flammenkuchen mit Speck und Zwiebeln

Mini- Pizza mit Schinken

Mini- Pizza mit Spinat

Gemüsequiche

Mindestbestellmenge 20 Stück pro Sorte

Rustikales Buffet

Bunte Salatvielfalt der Saison

Kartoffelsalat | Karottensalat | Bohnensalat | Krautsalat | Blattsalat

Badische Ochsenbrust mit Meerrettichsauce

Badisches Schäumele im Brotteig

Rosmarin- Fächerkartoffeln mit Kräuterdip

Gemüse vom Markt

ab 20 Personen

**Kräftig,
deftig,
auf den Tisch**

Bunte Salatvielfalt der Saison

Kartoffelsalat | Karottensalat | Bohnensalat | Krautsalat | Blattsalat

Badische Ochsenbrust mit Meerrettichsauce

Putenbraten mit Honig- Curry- Marinade

Bierkrustenbraten

Pfeffersauce

Rosmarin- Fächerkartoffeln mit Kräuterdip

Teigwaren

Gemüse vom Markt

ab 20 Personen

BBQ Grillbuffet

Bunte Salatvielfalt der Saison

Kartoffelsalat | Karottensalat | Bohnensalat | Krautsalat | Blattsalat

Schweinesteaks | Putensteaks

Grillwürstchen | Cevapcici

Grillkäse | Veggies

Rosmarin- Fächerkartoffeln mit Kräuterdip

Kräuterbutter | Pikante Saucen

Verschiedenes aus dem Brotkorb

ab 30 Personen

BBQ Grillbuffet -Supreme-

Bunte Salatvielfalt der Saison

Kartoffelsalat | Karottensalat | Bohnensalat | Krautsalat | Blattsalat

Schweinesteaks | Putensteaks

Rindersteaks

Grillwürstchen | Merquez

Garnelen | Lachssteak

Grillkäse | Veggies

Rosmarin- Fächerkartoffeln mit Kräuterdip

Kräuterbutter | Pikante Saucen

Verschiedenes aus dem Brotkorb

ab 30 Personen

Schlemmer Buffet

Bunte Salatvielfalt der Saison

Kartoffelsalat | Karottensalat | Bohnensalat | Krautsalat | Blattsalat

Cherrytomaten | Mozzarellaperlen | marinierte Oliven

Variation aus der Räucherammer

Schwarzwaldforellenfilets | Norwegischer Lachs | Heilbutt

Luftgetrockneter italienischer Schinken | Melone

Gebratenes Roastbeef | Cumberlandsauce

Schäufele im Brotteig | Senf

Bierkrustenbraten vom Schwein

Zanderknusperli mit Sauce Tatar

Rosmarin- Fächerkartoffeln mit Kräuterdip

Junges Gemüse

Käsebrett

Verschiedenes aus dem Brotkorb

ab 30 Personen

Drei- Länder Buffet

Vorspeisenvariation

Französischen Pasteten
Schwarzwälder Forelle
Schweizer Ziegenkäse
- serviert -

Choucroute Garnie

Sauerkraut | Schäufele | Würstchen | Bauchspeck | Salzkartoffeln

Züricher Geschnetzeltes mit Rösti

Schupfnudeln mit Sauerkraut | Schwarzwälder Speck

Zander an Rieslingsauce | Hausgemachte Nudeln

Junges Gemüse

ab 30 Personen

Dreierlei vom Käsebrett

Mediterranes Buffet

Bunte Salatvielfalt der Saison

Kartoffelsalat | Karottensalat | Bohnensalat | Krautsalat | Blattsalat

Cherrytomaten | Mozzarellaperlen | Thunfisch

Luftgetrockneter italienischer Schinken | Melone

Antipasti

Paprika | Aubergine | Zucchini | Zwiebeln mit Olivenöl und Balsamico Essig

Vitello Tonnato

Dünn aufgeschnittener Kalbsbraten | Thunfischcrème

Wildlachs am Stück gebraten

Zitronenhähnchen | Oliven | Kapern

Tortellini mit Käse gefüllt | Rucola

Spaghetti á la Oglio | Bolognese | Tomatensauce

Gnocchis mit Gorgonzolasauce

Sommergemüse

Südländische Käsespezialitäten

ab 30 Personen

Feinschmecker Buffet

Bunte Salatvielfalt der Saison

Kartoffelsalat | Karottensalat | Bohnensalat | Krautsalat | Blattsalat

Antipasti

Paprika | Aubergine | Zucchini | Zwiebeln mit Olivenöl und Balsamico Essig

Variation aus der Räucherammer

Schwarzwaldforellenfilets | Norwegischer Lachs | Heilbutt

Zweierlei Carpaccio

Dünn aufgeschnittene marinierte Rinderfiletscheiben | Rote- Beete- Scheiben

Entenleberterrine | Apfelchutney | Brioche

Roastbeef am Stück gebraten

Bierkrustenbraten vom Schwein

Marinierter Putenbraten

Morchelrahmsauce | Sauce Bernaise

Kartoffelgratin | hausgemachte Spätzle

Junges Gemüse vom Markt

Käsebrett | Verschiedenes aus dem Brotkorb

ab 30 Personen

Menüauswahl

Menü 1

Kräftige Brühe mit Gemüseklößchen

Bunter Salat der Saison

Medaillons vom Schweinefilet
Pfefferrahmsauce
Spätzle | Junges Gemüse

Schwarzwälder Eisbecher

Menü 2

Flädlesuppe

Bunter Salat der Saison

Medaillons vom Schweine- und Rinderfilet
Calvadosrahmsauce | Spätzle | Junges Gemüse

Panna Cotta mit Himbeeren

Menüauswahl

für die Vegetarier

Menü 3

-vegetarisch- Aus dem Gemüsegarten

Gemüsebrühe mit Gemüseklößchen

Bunter Salat der Saison

Gemüsefrikadellen mit Champignonsauce
Spätzle | Junges Gemüse

Schwarzwälder Eisbecher

Menü 4

-vegetarisch- Kartoffel trifft Apfel

Kartoffelsuppe

Waldorfsalat mit Apfelspalten

Kartoffelrösti | Kräuterrahm | Apfelkompott
(Wahlweise mit Schweinemedallions)

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menüauswahl

Menü 5

Kartoffelcrèmesuppe

Feldsalat mit Speck und Kracherle

Medaillons vom Rind | Whiskey- Pfeffersauce
Kartoffelgratin | Junges Gemüse

Dessertvariation

Panna Cotta | Schokomousse
Salat von frischen Früchten

Menü 6

-saisonal-

Spargel- Schinken- Röllchen
Kräutervinaigrette

Bärlauchcrèmesuppe

Maispouardenbrüstchen in Rosmarinjus
Kartoffelpüree | Frühlingsgemüse

Vanilleparfait
mit Erdbeer- Rhabarber- Ragout

Menüauswahl

Menü 7

Entenleberterriner | karamellisierte
Apfelspalten | Brioche

Französische Zwiebelsuppe

Medaillons vom Rinderfilet
Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin | junges Gemüse

Duo von hellem und dunklem Schokomousse
Frühtecarpaccio

Menü 8

Trio von
Antipasti | Lachstatar | Entenleberterriner

Consomme double
oder
kalter Gurkenschaum

Zitronensorbet

Medaillons vom Kalbsrücken
in Kräuter gebacken
Waldpilzsauce
Spätzle | Gemüse vom Markt

Kaffeeperfait mit Kirschenragout
Schokoladenkuchen

Speisekarte

Vorspeisen

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Honigmelone|luftgetrockneter Schinken mit Mangodressing
Im Gläschen: Vitello Tonnato|Lachstatar|Antipasti
Gebratenes Zanderfilet auf lauwarmen Linsensalat
Dreierlei aus der Räucherammer
Lachs|Schwarzwaldforelle|Pfeffermakrelen
Französische Entenleberterriner|Muskatellergelee|Brioche
Französische Gänseleberterriner|karamellisiertes Apfelchutney|Brioche
Gemischte Spargel- Schinkenröllchen

saisonal

Suppen

Kraftbrühe (Rind oder Gemüse) mit Gemüseklößchen
Badische Flädlesuppe
Badische Hochzeitssuppe
Kartoffelcrèmesuppe
Steinpilzcrèmesuppe
Kürbiscrèmesuppe (Saisonal)
Pfifferlingcrèmesuppe (Saisonal)
Spargelcrèmesuppe (Saisonal)
Gurkenschaum (kalt)

Salate

Bunter gemischter Salat
Feldsalat mit Speck und Croutons (Saisonal)
Neptunsalat:
Grüner Salat|Karottensalat|Thunfisch|Käse|Schinken|Ei
Rosa gebratene Entenbrust|grüner Salat|Radicchio|Tomaten
Spargelsalat
Grüner Salat|Spargel|Schinken

Saisonal

Sorbets (1 Kugel)

Zitrone|Cassis|Aperol Spritz|Hugo

Hauptgänge

Rinderschmorbraten|Bratenjus|Spätzle|Gemüse
Hähnchenbrust im Kürbismantel|Bratenjus|Kartoffelpüree
Norwegischer Wildlachs|Hummersauce|Reis|Gemüse
Gebratener Zander|Blattspinat|Reis|Rieslingsauce
Schweinemedallions|Pfefferrahmsauce|Kartoffelgratin|Gemüse
Barbarie Entenbrust|Cranberriesauce|Kartoffelschaum|Gemüse
Medallions vom Rinderfilet
Morchelrahmsauce|Kartoffelgratin|Gemüse
Kalbsrücken|Walnußcrème|hausgemachte Knöpfe|Gemüse
Lammrücken mit Kräuterkruste|Kartoffelgratin|Gemüse

Vegetarische Gerichte

Feine Nudeln|Tomatensauce|Parmesanhobel
Vegetarische Frikadelle|Champignonrahmsauce|Spätzle

Mitternachtsimbiss

Chilli con Carne mit Brot
Münchener Weißwürste|süßer Senf|Laugenknoten
Feurige Gulaschsuppe mit Brot
Käsebrett

... zum Schluss etwas Süßes!

Dessert -serviert-

Mini Windbeutel mit Schokoeis und Schokoladensauce

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Mousse au chocolat mit Frühtecarpaccio

Grand Marnier Eisparfait mit Orangensalat

Vanilleparfait mit Frühtecarpaccio und Brownie

Kaffeehausparfait mit Kirschragout und Schokokuchen

Vanilleparfait mit Rhabarber- Erdbeer- Ragout (Saisonal)

Zimtparfait mit warmen Glühweinzwetschgen (Saisonal)

Lebkuchenmousse mit warmen Sauerkirschen (Saisonal)

Dessert im Gläschen -Buffet-

Tiramisu

Crème Caramel

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au chocolat mit Sahne

Panna Cotta mit Beerensauce

Salat von frischen Früchten

Mindestbestellmenge 25 Stück pro Sorte

Getränke

Alkohlfreie Getränke

Mineralwasser (naturell|classic)
Afri- Cola
Bluna Orange
Bluna Mix (Afri- Cola& Bluna Orange)
Apfelsaft|Apfelsaftschorle
Orangensaft| Orangensaftschorle
Schweppes Bitter Lemon
Schweppes Tonic Water

Warme Getränke

Kleine Tasse Kaffee Hag oder Espresso
Große Tasse Kaffee, Tee oder Kaffee Hag
Große Tasse Schokolade
Große Tasse Cappuccino| Milchkaffee
Wiener Melange
Latte Macchiato
Kännchen Kaffee oder Kaffee Hag
Kännchen Tee
Kännchen Schokolade

Bier

Ganter Privat Pils vom Fass
Ganter Pilsner alkoholfrei
Ganters Hefeweizen
Ganters Hefeweizen alkoholfrei
Amer Bier

Aperitif

Kir Royal
Campari Orange
Campari Soda
Aperol Spritz
Hugo

Aperitif alkoholfrei

Crodino (Bitter Orange|Soda)
San Bitter (Zitrus- Alpenkräuter|Soda)
Apfel- Hugo
(Holundersirup|Apfel|Soda|Minze|Limette)

Wein

Weißwein

Riesling d'Alsace
Vin blanc

Badischer
Müller Thurgau, Q.b.A.
Badischer Winzerkeller Breisach

Markgräfler
Gutedel, Q.b.A. trocken
Badischer Winzerkeller Breisach

Kaiserstühler
Weißer Burgunder, Q.b.A. trocken
Badischer Winzerkeller Breisach

Badischer
Grauer Burgunder, Q.b.A. trocken
Badischer Winzerkeller

Oberbergener Baßgeige
Weißer Burgunder, Kabinett trocken
WG Oberbergen

Baden
Chardonnay, Q.b.A. trocken
Badischer Winzerkeller Breisach

Leiselheimer Gestühl
Grauer Burgunder, Q.b.A. trocken
Badischer Winzerkeller Breisach

Oberbergener Baßgeige
Muskateller, Kabinett
WG Oberbergen

Wein

Weißherbst | Rosé

Badischer
Pinot Rosé Q.b.A.
Badischer Winzerkeller

Tiengener Rebtal
Rosé, Q.b.A. trocken
Badischer Winzerkeller Breisach

Oberbergener Baßgeige
Rosé, Q.b.A. trocken
WG Oberbergen

Rotwein

Badischer
Pinot Noir, Q.b.A.
Badischer Winzerkeller Breisach

Merdinger Bühl
Spätburgunder Rotwein, Q.B.A. trocken
Badischer Winzerkeller Breisach

Oberbergener Baßgeige
Spätburgunder Rotwein, Q.b.A.
WG Oberbergen

Oberbergener Baßgeige
Bassolino Rotwein Cuvée, Q.b.A. trocken
WG Oberbergen

Breisacher Eckhartsberg
Spätburgunder Rotwein, trocken
Im Holzfass gereift

Sasbacher Rote Halde
Spätburgunder Rotwein, Kabinett trocken

Getränke

Badischer Sekt

Kapitänstrunk der BFS- Linie
Cuvée Brut

Schloss Munzingen
Riesling Brut

Crémant d'Alsace
Brut

Geldermann
Brut

Spirituosen

Ramazotti
Martini weiß|rot
Pastis
Sherry

Long Drinks

Gin Tonic
Bacardi Cola
Whisky Cola
Wodka Lemon

Die Schnapsrunde nicht vergessen!

Wir kommen nach dem Essen gerne mit dem Digestif- Wagen zu Ihnen und Ihren Gästen an den Tisch

Musik, Unterhaltung & Deko

	Telefon	Mobil		Telefon	Mobil
Alleinunterhalter			DJ		
Raffaele Caliendo	07633 16446		Steffen Rogowski		0172 7610609
Gerd Mutz	07643 5322	0173 3253940	Uwe Bertsch	07663 99330	0179 5938307
Italienische Musik			Zauberer		
Raffaele Caliendo	07633 16446		Rasputin Herr Hassio	0761 37491	0171 6235439
Enrico Meoni		0173 4155300	Sebastian	07641 47475	
Duo			Entertainer		
Santiago	07633 16446		Frl. Wommy Wonder& Band	0711 90797 92	0172 2497594
Schwenninger Neckarbuam	07720 67187		(Travestie und Kabarett)		
2 singende Winzer	07668 7090				
Sunshine Music	07661 5100				
Heuberger Spitzbuben	07424 6145	0171 4130753			
Wildlife		0151 26414204			
Elsässische Musik			Feuerwerk		
Retro Band	0033 389 274451	0033 677340651	Firma Ströbel	09841 66550	
Bläsi Musette& Chansons		0177 6632611			
Band			Künstleragentur		
Gin Fizz	07663 4496		Freiburger Künstler Service	07641 7957	
Gipfelstürmer	07663 912269		Mack Event		
Royal Selection	07635 9071	0172 7655842			
Rindfleischquintett	07682 921333				
			Dekoration		
			Dekor M&M		0163 1977316

Raum für Ihre Notizen und To Do's



Menü oder lieber Buffet?

Welcher Wein?

(Schnaps nicht vergessen)

Gästeliste checken

Blumen / Deko

Musik?

Geschenketisch

SCHIFF AHOI

Rheinuferstraße/
Schiffsanlegestelle Brücke 2
D - 79206 Breisach am Rhein

Telefon: 0 76 67 / 94 20 10

Telefax: 0 76 67 / 94 20 30

Email: info@bfs-linie.de

Internet: www.bfs-linie.de



Breisacher Fahrgast-Schiffahrt GmbH