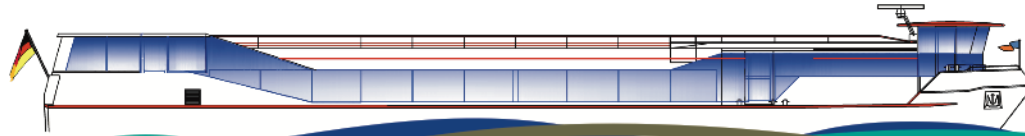


Inspirationsmappe 2025



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 Rheins 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 bestmöglich nach Ihren
Wünschen zu gestalten.

4/2025

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. Keine offenen Kerzen erlaubt!

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.

Bitte beachten Sie unsere Geschäftsbedingungen!

Kuchen und Torten

Hefezopf	(12 Stück)	€15,90	Käsesahnetorte	(16 Stück)	€53,00
Nußstollen		auf Anfrage	Himbeersahnetorte	(16 Stück)	€53,00
Gugelhupf	<i>herzhaft</i>	auf Anfrage	Schwarzwälder Kirschtorte	(16 Stück)	€53,00
Gugelhupf	<i>süß</i>	auf Anfrage	Schokoladen Sahnetorte	(16 Stück)	€53,00
Marmorkuchen	(24 Stück)	€28,00			
Obstkuchen	(11 Stück)	auf Anfrage	Croissant		€ 3,50
Apfelkuchen	(11 Stück)	€35,00	Brezel		€ 2,40
Käsekuchen	(11 Stück)	€35,00	Butterbrezel		€ 3,10
			1 Liter geschlagene Sahne		€13,70

Tellergeld pro Gedeck bei selbstmitgebrachten Kuchen €3,90 p.P.

Fingerfood

Kalt

Serviert im Gläschen

Canapés

	Preis pro Stück		Preis pro Stück
Antipasti mit Fetakäse	€3,90	Französischer Camembert	€3,40
Gegrillte Crevetten auf Kräutercrème	€4,40	Italienischer Parmaschinken mit Melone	€3,70
Tomaten mit Mozzarellaperlen Basilikum	€3,90	Schwarzwälder Schinken	€3,70
Parmaschinken Melone Mangodressing	€3,90	Roastbeef	€4,50
Lachstatar mit Dillsauce	€4,50	Geräucherter Lachs	€4,50
Vitello Tonnato (gewürfeltes Kalbsfleisch mit Thunfischcrème)	€4,50		

Mindestbestellmenge 20 Stück pro Sorte

Fingerfood

Warm

Serviert im Gläschen

	Preis pro Stück
Semmelknödel in Pfifferlingrahmsauce	€4,30
Gemüseragout Couscous	€3,90
Hähnchenstücke Ananascurrysauce Reis	€4,30
Zander auf lauwarmen Linsensalat	€4,50
Ochsenbrust Meerrettichsauce Kartoffelpüree	€4,40
Gegrillter Lachs Hummersauce Wildreis	€4,60

Flying Buffet

	Preis pro Stück
Quiche Lorraine	€2,50
Gemüsequiche	€2,50
Flammenkuchen mit Speck und Zwiebeln	€2,20
Mini- Pizza mit Schinken	€2,40
Mini- Pizza mit Spinat	€2,40

Mindestbestellmenge 20 Stück pro Sorte

Rustikales Buffet

Bunte Salatvielfalt der Saison

Kartoffelsalat | Karottensalat | Bohnensalat | Krautsalat | Blattsalat

Badische Ochsenbrust mit Meerrettichsauce

Badisches Schüfele im Brotteig, Senf

Petersilienkartoffeln

Käsetortellini mit Tomatensauce

Gemüse vom Markt

€ 37,00 pro Person
ab 20 Personen

Kräftig, deftig, auf den Tisch

Bunte Salatvielfalt der Saison

Kartoffelsalat | Karottensalat | Bohnensalat | Krautsalat | Blattsalat

Putenbraten mit Honig- Curry- Marinade

Bierkrustenbraten

Pfeffersauce

Fächerkartoffeln mit Kräuterdip

Käsetortellini mit Tomatensauce

Gemüse vom Markt

€ 37,00 pro Person
ab 20 Personen

BBQ Grillbuffet

Bunte Salatvielfalt der Saison

Kartoffelsalat | Karottensalat | Bohnensalat | Krautsalat | Blattsalat

Schweinesteaks | Putensteaks

Grillwürstchen | Cevapcici (Rind)

Grillkäse | Veggies

Rosmarin- Fächerkartoffeln mit Kräuterdip

Kräuterbutter | Pikante Saucen

Brotkorb

€ 42,50 pro Person
ab 30 Personen

BBQ Grillbuffet -Supreme-

Bunte Salatvielfalt der Saison

Kartoffelsalat | Karottensalat | Bohnensalat | Krautsalat | Blattsalat

Schweinesteaks | Putensteaks | Rindersteaks

Grillwürstchen | Merquez

Lachssteak

Grillkäse | Veggies

Rosmarin- Fächerkartoffeln mit Kräuterdip

Kräuterbutter | Pikante Saucen

Brotkorb

€ 52,00 pro Person
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 | Pfeffermakrele

Luftgetrockneter italienischer Schinken | Melone

Bierkrustenbraten vom Schwein

Zanderknusperli mit Sauce Tatar

Gemüselasagne

Rosmarin- Fächerkartoffeln mit Kräuterdip

Junges Gemüse

Käsebrett

Brotkorb

€ 57,00 pro Person
ab 30 Personen

Drei- Länder Buffet

Vorspeisenvariation

Französischen Pasteten

Schwarzwälder Forelle

Schweizer Almziegenkäse mit Rote Beete- Carpaccio

- *serviert*-

Züricher Geschnetzeltes mit Rösti

Ochsenfleisch mit Krensaucce | Petersilienkartoffel

Zander an Rieslingsauce | Hausgemachte Nudeln

Gemüse der Saison

Käsebrett aus dem Drei- Länder- Eck

Brotkorb

€ 61,50 pro Person
ab 30 Personen

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

Meeresfrüchtesalat

Wildlachs am Stück gebraten

Zitronenhähnchen | Oliven | Kapern

Tortellini mit Käse gefüllt | Rucola

Spaghetti á la Oglio | Bolognese | Tomatensauce

Sommergemüse

Südländische Käsespezialitäten

Brotkorb

€ 71,50 pro Person
ab 30 Personen

Feinschmecker Buffet

Bunte Salatvielfalt der Saison

Kartoffelsalat | Karottensalat | Bohnensalat | Krautsalat | Blattsalat

Eingelegte Paprika mit Fetakäse

Variation aus der Räucherammer

Schwarzwaldforellenfilets | Norwegischer Lachs | Pfeffermakrele

Zweierlei Carpaccio

Dünn aufgeschnittene marinierte Rinderfiletscheiben | Rote- Beete- Scheiben

Entenleberterrine | Apfelchutney | Brioche

Roastbeef am Stück gebraten

Marinierter Putenbraten

Morchelrahmsauce | Sauce Bernaise

Kartoffelgratin | hausgemachte Spätzle

Junges Gemüse vom Markt

Käsebrett

Brotkorb

€ 81,50 pro Person
ab 30 Personen

Menüauswahl

Alle Menüs können vegetarisch angepasst werden

Menü 1

Kräftige Brühe mit Gemüseklößchen

Bunter Salat der Saison

Medaillons vom Schweinefilet
Pfefferrahmsauce
Spätzle | Junges Gemüse

Schwarzwälder Eisbecher

€ 45,50 pro Person

Menü 2

Flädlesuppe

Bunter Salat der Saison

Duett vom Schweine- und Rinderfilet
Calvadosrahmsauce
Spätzle | Junges Gemüse

Panna Cotta mit Beeren

€ 52,00 pro Person

Menüauswahl

Alle Menüs können vegetarisch angepasst werden

Menü 3

Kartoffelcrèmesuppe

Feldsalat mit Speck und Kracherle

Medaillons vom Rind | Whisky- Pfeffersauce
Kartoffelgratin | Junges Gemüse

Dessertvariation
Panna Cotta | Schokomousse
Salat von frischen Früchten

€ 65,90 pro Person

Menü 4 *-saisonal-*

Spargel mit geräuchertem Schinken
Kräutervinaigrette

Bärlauchcrèmesuppe

Maispouardenbrüstchen in Rosmarinjus
Kartoffelpüree | Frühlingsgemüse

Vanilleparfait
mit Erdbeer- Rhabarber- Ragout

€ 55,50 pro Person

Menüauswahl

Alle Menüs können vegetarisch angepasst werden

Menü 5 Feinschmeckermenü

Entenleberterrine | karamellierte
Apfelspalten | Brioche

Französische Zwiebelsuppe

Medaillons vom Rinderfilet
Steinpilzsauce
Kartoffelgratin | junges Gemüse

Duo von hellem und dunklem Schokomousse
Früchtecarpaccio

€ 77,20 pro Person

Speisekarte

Vorspeisen

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	€15,00
Melone luftgetrockneter Schinken mit Mangodressing	€13,00
Französische Entenleberterrinerne karamellisiertes Apfelchutney Brioche	€19,80
Spargel mit geräuchertem Schinken, Kräutervinegrette (Saisonal)	€13,00

Suppen

Kraftbrühe (Rind oder Gemüse) mit Suppennudeln	€ 6,70
Kürbiscrèmesuppe (Saisonal)	€ 8,60
Spargelcrèmesuppe (Saisonal)	€ 8,60
Gurkenschaum (kalt)	€ 8,60

Salate

Kleiner bunter gemischter Salat	€ 6,80
Feldsalat mit Speck und Croutons	€ 9,40
	<i>kleine Portion</i>
	<i>Große Portion</i>

Rosa gebratene Entenbrust mit Feldsalat	€20,50
---	--------

Spargelsalat

Grüner Salat Spargel Schinken	auf Anfrage
-------------------------------	-------------

Sorbets (1 Kugel)

Zitrone Cassis Aperol Spritz Hugo	€ 4,00
-----------------------------------	--------

Hauptgänge

Rinderschmorbraten Bratenjus Spätzle Gemüse	€20,50
Hähnchenbrust im Kürbismantel Bratenjus Kartoffelpüree	€23,00
Norwegischer Wildlachs Hummersauce Reis Gemüse	€28,50
Gebratenes Zanderfilet auf lauwarmen Linsensalat	€28,50
Schweinemedallions Pfefferrahmsauce Kartoffelgratin Gemüse	€26,20
Barbarie Entenbrust Cranberriesauce Kartoffelschaum Gemüse	€30,00
Medallions vom Rinderfilet mit Morchelrahmsauce Kartoffelgratin Gemüse	€43,20

Vegetarische Gerichte

Vegane Pasta mit mediterranem Gemüse	€22,20
Gemüsetaler Rahmsauce Spätzle	€19,90

... zum Schluss etwas Süßes!

Dessert
-serviert-

		Preis pro Person
Vanilleparfait mit Frühtecarpaccio und Brownie		€ 10,50
Kaffeehausparfait mit Kirschragout und Schokokuchen		€ 10,50
Vanilleparfait mit Rhabarber- Erdbeer- Ragout	(Saisonal)	€ 11,00
Zimtparfait mit warmen Glühweinzwetschgen	(Saisonal)	€ 10,00
Lebkuchenmousse mit warmen Sauerkirschen	(Saisonal)	€ 10,00

Dessert im Gläschen -Buffet-

	Preis pro Stück
Tiramisu	€ 2,90
Crème Caramel	€ 2,90
Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 2,90
Mousse au chocolat mit Sahne	€ 2,90
Panna Cotta mit Beersauce	€ 2,90
Salat von frischen Früchten	€ 4,00

Mindestbestellmenge 25 Stück pro Sorte

Getränke

Alkohlfreie Getränke

	0,2l	0,25l	0,4l	0,5l
Mineralwasser (naturell classic)				€4,30
Afri- Cola		€3,40	€4,20	
Bluna Orange		€3,40	€4,20	
Bluna Mix (Afri- Cola& Bluna Orange)		€3,40	€4,20	
Apfelsaft Apfelsaftschorle		€3,40	€4,20	
Orangensaft Orangensaftschorle		€3,50	€4,30	
Johannisbeernektar Schorle		€3,60	€4,40	
Schweppes Bitter Lemon	€3,40		€6,80	
Schweppes Tonic Water	€3,40		€6,80	

Warme Getränke

Espresso	€3,10
Tasse Kaffee, Tee oder Kaffee Hag	€3,50
Tasse Schokolade	€3,80
Tasse Cappuccino Milchkafee	€3,80
Latte Macchiato	€4,20
Affogato al caffè (1 Kugel Vanilleeis schwimmend in Espresso)	€ 5,00
Caffè Corretto (Espresso mit Grappa)	€ 5,00

Bier

	0,3l	0,33l	0,4l	0,5l
Ganter Privat Pils vom Fass	€4,20		€4,40	
Freiburger Bierle Naturtrüb alkoholfrei			€4,20	
Freiburger Pilsner		€4,20		
Ganters Hefeweizen				€5,30
Ganters Hefeweizen alkoholfrei				€5,30
Amer Bier	€4,60		€5,60	

(Schiff Napoleon ist nur Flaschenbier verfügbar)

Aperitif

Kir Royal	€7,00
Campari Orange	€8,50
Campari Soda	€8,50
Campari Amalfi (Campari, Limette, Bitter Lemon)	€8,50
Aperol Spritz (Aperol, Sekt, Soda)	€8,50
Crodino Spritz (Crodino, Sekt, Soda)	€8,50
Hugo	€8,50
Roséli (Mix aus Rosé und Limette)	€8,00

Aperitif alkoholfrei

Crodino (Bitter Orange Soda)	€7,00
San Bitter (Zitrus- Alpenkräuter Soda)	€7,00
Apfel- Hugo (Holundersirup Apfel Soda Minze Limette)	€8,00

*Sie erhalten 5% Ermäßigung auf die Getränkepreise,
Korkgeld ausgeschlossen*

Wein

Weißwein

	1l	0,75l		1l	0,75l
WG Oberbergen Weißer Burgunder, Kabinett Oberbergener Baßgeige trocken		€24,00	Badischer Winzerkeller Breisach Gutedel, Q.b.A Markgräfler Land trocken	€28,00	
WG Oberbergen Muskateller Kabinett Oberbergener Baßgeige halbtrocken		€24,90	Badischer Winzerkeller Breisach Chardonnay Opfinger Sonnenberg trocken		€ 21,00
Ihringer Winzergenossenschaft Silvaner trocken		€21,00	Weißer Burgunder Nordweiler Herrenberg halbtrocken		€ 21,00
Ihringer Winzergenossenschaft Müller Thurgau trocken	€30,00		Riesling d'Alsace trocken	€28,00	

*Sie erhalten 5% Ermäßigung auf die Getränkepreise,
Korkgeld ausgeschlossen*

Korkgeld für geöffnete Weine oder Sekte

1,0l	0,75l
€18,00	€16,50

Wein

Weißherbst | Rosé

1,l
0,75l
€ 21,00

Spätburgunder Rosé
Tiengener Rebtal
trocken

Rotwein

1l
0,75l

Burkheimer Winzer
Spätburgunder Rotwein
trocken

€28,00

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

€32,00

Merdinger Bühl
Spätburgunder Rotwein
trocken

€ 24,00

*Sie erhalten 5% Ermäßigung auf die Getränkepreise,
Korkgeld ausgeschlossen*

Korkgeld für geöffnete Weine oder Sekte 1l
€18,00

0,75l
€16,50

Getränke

Badischer Sekt

	1,0l	0,75l
Schloss Munzingen Riesling Brut		€27,00
Crémant d'Alsace Brut		€30,00
Graf von Kageneck brut Pinot Blanc de Noirs Baden Sekt b.A		€ 30,00
Geldermann Carte blanche		€32,00

Spirituosen

	4cl
Ramazotti	€4,20
Martini weiß rot	€4,50
Pastis	€4,50

Long Drinks

Gin Tonic	€9,00
Bacardi Cola	€9,00
Whisky Cola	€9,00
Wodka Lemon	€9,00

Die Schnapsrunde nicht vergessen!

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

Preis pro 2cl: €3,70

*Sie erhalten 5% Ermäßigung auf die Getränkepreise,
Korkgeld ausgeschlossen*

Musik, Unterhaltung & Deko

	Telefon	Mobil		Telefon	Mobil
Duo			Zauberer		
2 singende Winzer	07668 7090		Rasputin Herr Hassio	0761 37491	0171 6235439
Wildlife		0151 26414204	Sebastian	07641 47475	
Family Affairs	07633 15678				
Band			Feuerwerk		
Cocktail		0160 90242673	Firma Ströbel	09841 66550	
Rhinwaldsounds		0160 96819616			
Family Affairs	07633 15678		Künstleragentur		
			Freiburger Künstler Service	07641 7957	
			Mack Event		
DJ			Dekoration		
Steffen Rogowski		0172 7610609	Dekor M&M		0163 1977316
DJ Rick		0178 8907904			
KAM Music		0176 88391213			
Elsässische Musik			Blumen		
Retro Band	0033 389 274451	0033 677340651	Blumen Güth Breisach	07667 7505	
Bläsi Musette& Chansons		0177 6632611	Callas Breisach	07667 833405	
Gisella franz. Akkorden Musik	07631 10862				
Italienische Musik					
Carsten Simen		Casimen@gmx.de			
Enrico Meoni		0173 4155300			
Valentina Garavini		0039 3450056500			

Zusätzliche Mitteilung

Bitte beachten Sie, dass wir aufgrund der Inflation die Preise für die Fahrt und den Verzehr an Bord, je nach Buchungszeitpunkt, nicht verbindlich bestätigen können. Als Beispiel können wir hierfür die schwankenden Spritpreise oder Speiseölpreise nennen. Falls aufgrund von unvorhersehbaren Gegebenheiten kurzfristig die Preise für Sprit, Nahrungsmittel etc. steigen, sehen wir uns gezwungen die Preise den Einkaufspreisen entsprechend fair anzupassen. Wir hoffen auf Ihr Verständnis.

Zu

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

