



# Charter Service

## Tagungspauschalen

**Entdecken Sie unsere  
Bewirtungsvorschläge und  
gestalten Sie Ihr individuelles  
Catering.**

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Charterteam. Wir helfen Ihnen gerne weiter und unterstützen Sie bei der Erstellung Ihres individuellen Caterings.

Alle gastronomischen Leistungen werden im Namen und im Auftrag der KD Europe S.à.r.L. oder im Namen des jeweiligen Gastronomiebetreibers an Bord der Schiffe vorgenommen. Die aufgeführten Preise basieren auf einer Personenzahl von min. 60 Gästen und beinhalten eine Servicegebühr bzw. die Bedienung sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer. Bei einer Personenzahl unter 60 berechnen wir einen 10%igen Aufschlag. **Gültig ab Juni 2020 – Änderungen vorbehalten.**

# Tagungspauschale Nr. 1

## Tagungsgetränke

(2 Getränke pro Person)

Selters Mineralwasser  
Coca Cola / Fanta / Cola zero  
Vaihinger Apfel- / Orangensaft

## Kaffeepausen

### Vormittags

Kaffee / Tee  
Frucht-Smoothie

♦ ♦ ♦

Frische Früchte aus dem Obstkorb  
Natur- / Fruchtjoghurt  
Mini-Obstplunder / Mini-Gebäck

### Nachmittags

Kaffee / Tee

♦ ♦ ♦

Warmer Apfelstrudel / Vanillesoße / Schlagsahne  
Crêpes / Quarkfüllung

## Mittagessen / Menu

Karotten-Ingwer-Süppchen / Kräuter-Crème fraîche

♦ ♦ ♦

Jungschweinerücken / Rosmarinjus  
Zucchini-Gemüse / Schwenkkartoffeln

♦ ♦ ♦

Vanille-Mousse / Himbeermark

€ 43,00 inkl. MwSt. pro Person & Tag



# Tagungspauschale Nr. 2

## **Tagungsgetränke**

(2 Getränke pro Person)

Selters Mineralwasser  
Coca Cola / Fanta / Cola zero  
Vaihinger Apfel- / Orangensaft

## **Kaffeepausen**

### Vormittags

Kaffee / Tee  
Frucht Smoothie

♦ ♦ ♦

Obstspieße  
Quark / Waldbeeren  
Mini Gebäck

### Nachmittags

Kaffee / Tee

♦ ♦ ♦

Gedeckte Apfeltorte / Butterkuchen / Schlagsahne

## **Mittagessen / Menu**

Tomatensüppchen / Sauerrahm / Croûtons

♦ ♦ ♦

Poulardenbrust / Sauerampfersoße  
glasierte Karotten / Basmatireis

♦ ♦ ♦

Mascarpone-Crème / Kirschgrütze



**€ 48,00 inkl. MwSt. pro Person & Tag**

# Tagungspauschale Nr. 3

## **Tagungsgetränke**

(2 Getränke pro Person)

Selters Mineralwasser  
Coca Cola / Fanta / Cola zero  
Vaihinger Apfel- / Orangensaft

## **Kaffeepausen**

### Vormittags

Kaffee / Tee

♦ ♦ ♦

Gemüsesticks / Frühlingsquark  
Kräuterfrischkäse / Salzgebäck  
Marinierte Tomaten-Mozzarellascheiben / Pesto / Basilikum  
Mini Laugengebäck

### Nachmittags

Kaffee / Tee

♦ ♦ ♦

Muffins / Donuts  
Mini-Schokoriegel

## **Mittagessen / Menu**

Kleiner Vorspeisenteller  
Tomate-Mozzarella / Schinken an Melone / Shrimps-Cocktail  
marinierte Blattsalate / Baguette / Kräuterquark

♦ ♦ ♦

Zanderfilet / Riesling-Schnittlauchrahm  
blanchiertes Gemüse / Kartoffelwürfel

♦ ♦ ♦

Gefüllte Crêpes / Waldbeeren  
Bourbon Vanilleeis / Sahnetupfer



**€ 56,00 inkl. MwSt. pro Person & Tag**

# Tagungspauschale Nr. 4

## Tagungsgetränke

(2 Getränke pro Person)

Selters Mineralwasser / Stilles Wasser  
Coca Cola / Fanta / Cola zero  
Vaihinger Apfel- / Orangensaft  
Rhabarbersaftschorle / Fassbrause

## Kaffeepausen

### Vormittags

Kaffee / Tee

\* \* \*

Obstspieße / Frucht Smoothie  
Quark / Waldbeeren / Mini Gebäck

### Nachmittags

Kaffee / Tee

\* \* \*

Gedeckte Apfeltorte / Butterkuchen / Schlagsahne

## Mittagessen / Buffet

Marktfrische Salate / zweierlei Dressings

\* \* \*

Kartoffel-Steinpilzsuppe

\* \* \*

Maispouardenbrust / gelbe Paprikasoße  
Gemüsereis / Grilltomate

\* \* \*

Gedämpftes Lachsfilet  
Riesling-Traubensoße  
Broccoli / Mandelbutter / Schwenkkartoffeln

\* \* \*

Steinpilz-Ravioli / Basilikum-Pesto / Parmesan

\* \* \*

Rote Beerengrütze / flüssige Sahne

\* \* \*

Rheingauer Rieslingcrème

\* \* \*

Brotauswahl / Butter



**€ 58,00 inkl. MwSt. pro Person & Tag**

# Tagungspauschale Nr. 5

## Tagungsgetränke

Selters Mineralwasser / Stilles Wasser  
Coca Cola / Fanta / Cola zero  
Vaihinger Apfel- / Orangensaft  
Rhabarbersaftschorle / Fassbrause

Alkoholfreie Getränke im Tagungsraum und zum Mittagessen ohne Limit  
(gültig für max. 7 Stunden)

## Kaffeepausen

### Vormittags

Kaffee / Tee

\* \* \*

Gemüsesticks / Frühlingsquark / Kräuterfrischkäse / Trockengebäck  
Marinierte Tomaten-Mozzarellascheiben / Pesto / Basilikum  
Mini Laugengebäck

### Nachmittags

Kaffee / Tee

\* \* \*

Muffins / Donuts / Mini-Schokoriegel

## Mittagessen / Buffet

Kleine Salatauswahl / verschiedene Dressings  
Rucola / Tomaten / Gurken / Karotten / Sprossen

\* \* \*

Kartoffel-Steinpilzsuppe

\* \* \*

Tomaten-Mozzarella-Süppchen / schwarze Oliven / Basilikum-Crème fraîche

\* \* \*

Lasagne mit Rindfleischfüllung

\* \* \*

Spaghetti / zweierlei Pesto

\* \* \*

Wok Gemüse „asiatisch“ / gebratene Geflügelbrust

\* \* \*

Frischer Obstcocktail

\* \* \*

Weißer und brauner Schokoladenmousse / Himbeermark

\* \* \*

Brotauswahl / Butter



**€ 64,00 inkl. MwSt. pro Person & Tag**

# Große Auswahl, viele Möglichkeiten

## Ihre Kontaktdaten

Veranstalter/Kunde: \_\_\_\_\_

Veranstaltungstag: \_\_\_\_\_

Schiff: \_\_\_\_\_

**Gesamte Personenzahl:** \_\_\_\_\_ **Davon:**

Kinder bis **4** Jahre: \_\_\_\_\_

Kinder bis **12** Jahre: \_\_\_\_\_

Dienstleister/Künstler: \_\_\_\_\_

Anmerkungen: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Datum/Stempel/Unterschrift

**Bitte senden Sie uns alle Unterlagen ausgefüllt zurück.**

Sehr geehrter Gast,  
gerne reichen wir Ihnen eine separate Information, in der die Hauptallergene aufgeführt sind. Darüber hinaus stehen wir Ihnen bei etwaigen Fragen persönlich zur Verfügung.



Alle gastronomischen Leistungen werden im Namen und im Auftrag der KD Europe S.à.r.L. oder im Namen des jeweiligen Gastronomiebetreibers an Bord der Schiffe vorgenommen. Die aufgeführten Preise basieren auf einer Personenzahl von min. 60 Gästen und beinhalten eine Servicegebühr bzw. die Bedienung sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer. Bei einer Personenzahl unter 60 berechnen wir einen 10%igen Aufschlag. **Gültig ab Juni 2020 – Änderungen vorbehalten.**

**KD Charter Service**  
Tel. 02 21/20 88 - 500  
E-Mail: charter@k-d.com



**Willkommen an Bord.**