



DDSG Blue Danube

Gruppenmenüs MS Admiral Tegetthoff, MS Vindobona, MS Schlögen, MS Vienna



Wir die Schiffscrew der MS Admiral Tegetthoff, MS Vindobona, MS Vienna und MS Schlögen haben es uns zur Aufgabe gemacht, Sie und Ihre Gäste, nach bestem Wissen und Gewissen, nur mit dem Besten aus Küche und Keller zu verwöhnen.

In unseren Menüvorschlägen sehen Sie einen Auszug aus unserem reichhaltigen Angebot.

Sollten Sie für Ihren Betriebsausflug, Firmenjubiläum, Produktpräsentation, Geburtstagsfeier oder Hochzeit ein ganz besonderes Buffet oder Menü wünschen, so stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung, und erstellen für Sie und Ihre Gäste, gerne etwas einzigartiges.

Nun dürfen wir Ihnen unsere zuständigen Herren vorstellen:

MS Admiral Tegetthoff

Herr Nedic

Tel.: 0699/114 77 888

E-Mail: mstegetthoff.loos@donauschiffe.at

Internet: www.donauschiffe.at

MS Vindobona

MS Vienna

MS Schlögen

Herr Bauer

Tel.: 0664/100 38 00

E-Mail: msvindobona.loos@donauschiffe.at

Internet: www.donauschiffe.at

DDSG BLUE DANUBE SCHIFFFAHRT GMBH

Handelskai 265 | A-1020 Wien | Tel. ++43 · 1 · 588 80 | E-Mail: info@ddsg-blue-danube.at | www.ddsg-blue-danube.at



DDSG Blue Danube

MENÜ 1

Schinkenrolle gefüllt mit Kräutergervais



Schweinskotelette „Kümmelglace“ mit Bratkartoffeln und Salat vom Wochenmarkt



Wiener Apfelstrudel

EUR 19,- pro Person

MENÜ 2

Tomaten auf „Russische Art“



Kalbsvögerl in Champignoncreme mit Spätzle und Erbsen



Mohr im Hemd

EUR 20,- pro Person

DDSG BLUE DANUBE SCHIFFFAHRT GMBH

Handelskai 265 | A-1020 Wien | Tel. ++43 · 1 · 588 80 | E-Mail: info@ddsg-blue-danube.at | www.ddsg-blue-danube.at



DDSG Blue Danube

MENÜ 3

Wachauer Rohschinken auf Melone



Gebratener Saibling nach „Müllerinnen Art“ mit Petersilienkartoffeln



Sachertorte „Nach Art des Hauses“

EUR 24,- pro Person

MENÜ 4

Hühnercocktails



Filet „Wellington“ mit Rahmkartoffeln und Gemüse der Saison



Topfenstrudel mit Vanillesauce

EUR 31,- pro Person

DDSG BLUE DANUBE SCHIFFFAHRT GMBH

Handelskai 265 | A-1020 Wien | Tel. ++43 · 1 · 588 80 | E-Mail: info@ddsg-blue-danube.at | www.ddsg-blue-danube.at



DDSG Blue Danube

MENÜ 5

Consommé mit Käsekrustel und altem Sherry



Warmer Gemüsestrudel auf Schnittlauchsauce



Roulade vom Kalbsrücken auf Pilzrahmsauce
mit Spinatnudeln und Gemüse der Saison



Hausgemachter
Mohr im Hemd

EUR 41,- pro Person

MENÜ 6

Carpaccio vom Stierfilet
auf Rotweinvinaigrette



Gebratene Entenbrust auf Orangensauce
mit Mandelbällchen auf Apfelrotkraut



Mandarinencremeschnitte
auf Fruchtmark

EUR 37,- pro Person

DDSG BLUE DANUBE SCHIFFAHRT GMBH

Handelskai 265 | A-1020 Wien | Tel. ++43 · 1 · 588 80 | E-Mail: info@ddsg-blue-danube.at | www.ddsg-blue-danube.at



DDSG Blue Danube

MENÜ 7

Duett vom Lachs mit Oberskren
Senfsauce an sommerlichem Salatbouquet
dazu Toast



Consommé Double mit Sherry und Käsestangerl



Mastochsenbeiried auf Burgundercreme
mit Kroketten und grünen Bohnen
im Speckhemd



Milchrahmstrudel mit Vanillesauce

EUR 41,- pro Person

Gedeck pro Person: EUR 2,-
Tischwäsche, Frische Blumen, Gefaltene Serviette

Kommen Sie an Bord!

Die Donau neu erleben