

Catering Twin City Liner



Onboard Catering by

FOOM

FRÜHSTÜCK

DONAU-FRÜHSTÜCK

€ 12,50 netto / Person

- 1 Heißgetränk (Verlängerter oder Tee)
- 1 Orangensaft 0,2l
- 1 Semmel
- 1 Croissant
- 1 Butter
- 1 Marmelade
- 1 Port. Schinken und Käse

NAVIGATOR-FRÜHSTÜCK

€ 15,60 netto / Person

- 1 Heißgetränk (Verlängerter oder Tee)
- 1 Orangensaft 0,2l
- 1 Joursemmel
- 1 Jourkornweckerl
- 1 Butter
- 1 Honig
- Putenschinken
- Frische Früchte
- Birchermüsli

NAUTILUS-FRÜHSTÜCK

€ 17,90 netto / Person

- 1 Heißgetränk (Verlängerter oder Tee)
- 1 Orangensaft 0,2l
- 1 Prosecco Piccolo 0,2l
- 2 Joursemmel
- 1 Croissant
- 2 Butter
- 1 Nutella
- 1 Port. Räucherlachs

(buchbar ab mind. 10 Personen)



Onboard Catering by

FOOM

SNACKS KALT

NAVIGATOR SNACK

€ 14,90 netto /Person

Prosciutto mit Melonenschiffchen, Ungarische Salami, Donauschinken, Camembert, Bergkäse, Oliven, Cherrytomaten, Gewürzgurkerl, Kräutergervais, Gebäck

Schokomuffin

ANTIPASTI TELLER

€ 17,60 netto /Person

Prosciutto mit Melone, Mozzarella-Tomatenspießchen, Grillgemüsevariation, Prosciutto crudo, Zucchinirollchen gefüllt, Pomodori secchi, Parmesan, Oliven gefüllt, Nudel-Thunfischsalat

Jourgebäck

Tobleronemousse im Gläschen

VARIATION AUS FLUSS & MEER

€ 18,50 netto /Person

Gebeizter Graved Lachs, Räucherforelle, Cocktailgarnele mit Fruchtchutney, Krabbencocktail, Rucola-Thunfischsalat mit Kirschtomaten

Jourgebäck

Topfenmousse mit Himbeeren

Die kalten Snacks werden **inklusive 1 Softdrink 0,2l** auf einem Tray „am-Platz“ serviert.

(buchbar ab mind. 10 Personen)



Onboard Catering by

FOOM

BRÖTCHEN & CANAPÉES

Cocktailsandwiches –

€ 2,75 netto / Stück

Weißbrot, Kürbiskern- oder Sonnenblumenbrot mit

Räucherlachs, Zitronen-Creme-fräiche, Kapernbeere
Geräucherte Entenbrust auf Orangen-Waldorfsalat
Beinschinken mit Gewürzgurkerl, Cocktailtomate, Kren
Ungarische Salami mit Olive, Parmesanspäne
Rindersaftschinken mit Krengervais und Kapstachelbeere
Putenschinken mit Currycreme, Mangostreifen und Kerbel
Camembert mit Moosbeere
Mozzarella mit Tomaten, Pesto rosso, Basilikum

Gefülltes Jourgebäck –

€ 2,75 netto / Stück

Semmel, Kornspitz, Wachauer mit

Fleischlaibchen und Zwiebel-Senf
Hühnerfilet in Kürbiskruste (gebacken), Tomate und Gewürzgurke
Neuburger mit englischer Senfcreme
Räucherlachs mit Zitronen-Creme-fräiche und Kapernbeere

Canapés –

€ 2,75 netto / Stück

hell oder dunkel mit

Lachstartar mit Stangensellerie
Räucherlachs mit Zitronen-Creme-fräiche und Kapernbeere
Cocktailgarnele mit Mango und Wachtelei
Entenbrust geräuchert
Rindersaftschinken mit Krengervais und Kapstachelbeere
Zart rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Tomaten-Basilikumaufstrich und Chilifäden
Kerniger Kürbisaufstrich mit gerösteten Kernen und Kürbisstroh



FINGERFOOD KALT

...im Schälchen oder Glas serviert

€ 2,75 netto / Stück

Fluss & Meer

Seemannshappen – Matjestartar mit Apfel-Obers Kren
Forellenmousse mit Kaviar im Signalhorn
Räucherforelle mit Waldorfsalat
Räucheraal mit Krenmousse im Signalhorn
Flusskrebsschwänze in Cocktailsauce
Räucherlachstartar, grüner Pfeffer und Pumpernickel
Asia marinierter Lachs mit Curry-Soba-Nudelsalat
Rose vom Graved Lachs
MiniCrêpes gefüllt mit Räucherlachs
Gegrillte Cocktailgarnelen, Fruchtchutney und Koriander
Glasnudelsalat mit Garnele
Coco Ginger Gambas
Thunfisch in Sesam mit Peppacreme

Wald & Wiese

Gänseleberpraline Chili-Erdbeere
Gänselebermousse im Signalhorn
Prosciutto mit Melonenschiffchen, Parmesanspäne
Roastbeefröllchen mit Rucola, Koriander und Peppasenf
Tafelspitzröllchen gefüllt mit saurem Wurzelgemüse, Kernöl
Avocado Cocktail mit Hühnerfilet und Ananas
Geflügel-Currysalat mit Kräutern
Linsensalat mit Balsamico und Speckwürfel
Gerollte Wraps mit Guacamole und geräucherter Entenbrust
Kürbismousse, Ingwergarnele, Balsamicoglace im Signalhorn
Tomaten getrocknet – Mozzarella Spießchen
Antipasti gemischt mit Grana
Caprese vom Babymozzarella mit zweierlei Pesto
Goma Wakame (Meeralgensalat), Sesam und Tomatenwürfel

Kaltschalen

Gurkenkaltschale mit Räucherlachs
Rote Rübenkaltschale mit Kren
Avocadokaltschale mit Flusskrebs



Onboard Catering by

FOOM

FINGERFOOD SÜSS

Salat von frischen Früchten <i>im Gläschen serviert</i>	€ 2,75 netto / Stück
Petits Fours <i>gemischt</i>	€ 2,40 netto / Stück
Ministrudel <i>Apfel, Topfen, Marille, Zwetschken</i>	€ 1,85 netto / Stück
Jourplunder <i>Nuss, Apfel, Topfen, Schokolade</i>	€ 1,85 netto / Stück
Muffin <i>Schokolade</i>	€ 2,45 netto / Stück



Onboard Catering by

FOOM

GETRÄNKE

Aperitif

Prosecco Special Cuvée Zonin	0,75	1	€	24,00
Schlumberger Sparkling	0,75	1	€	35,00
Champagner Veuve Clicquot	0,75	1	€	77,00

Alkoholfreie Getränke

Vöslauer prickelnd / still	0,33	1	€	2,20
Rauch Orangennektar	0,20	1	€	2,40
Rauch Apfelsaft	0,20	1	€	2,40
Rauch Johannisbeere	0,20	1	€	2,40
Rauch Erdbeere	0,20	1	€	2,40
Rauch Pfirsich / Marille	0,20	1	€	2,40
Coca Cola / light	0,33	1	€	2,40
Red Bull	0,25	1	€	3,00

Heiße Getränke

Verlängerter Tee	Tasse		€	2,50
Tee	Tasse		€	2,50

Weißwein

Grüner Veltliner Kamptal, Jurtschitsch	0,75	1	€	22,00
Sauvignon Blanc, Pongratz	0,75	1	€	23,60

Rotwein

Blaufränkisch, Gsellmann	0,75	1	€	22,70
Carnuntum Cuvée, Markowitsch	0,75	1	€	26,90
Cuvée "Big John" Barrique, Scheiblhofer	0,75	1	€	38,70

Bier

Ottakringer Goldfassl Pils	0,33	1	€	2,65
----------------------------	------	---	---	------

Alle Preise verstehen sich in EUR und netto, exklusive aller Steuern und Abgaben.



Onboard Catering by

FOOM

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Buchungskonditionen: Wir nehmen Ihren Auftrag gerne per Mail entgegen. Um Ihren Auftrag effektiv durchführen zu können, erhalten Sie von uns vorab eine

Schriftliche Auftragsbestätigung: Wir bitten Sie, diese sorgfältig durchzulesen, uns fehlende Angaben sowie etwaige Änderungen umgehend bekannt zu geben und die Auftragsbestätigung an uns zu retournieren. Mit der Rücksendung der unterschriebenen Auftragsbestätigung gilt das Angebot als bindend. Bei der angegebenen Teilnehmerzahl handelt es sich um eine definitiv vereinbarte Fixabnahme.

Warenangebot: Unser umfangreiches Sortiment ist immer wieder saisonal bedingten Veränderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor. Die angebotenen Waren und Preise verstehen sich daher freibleibend.

Mitarbeiterkosten für Charterfahrten: Für unsere Servicemitarbeiter werden € 20,00 netto pro Stunde und Mitarbeiter verrechnet, pro Fahrt müssen mindestens 2 Mitarbeiter an Board sein. Es wird für den Transport der beiden Mitarbeiter – bei einer Leerfahrt - eine Pauschale von € 100,- netto verrechnet. Stehzeiten für unsere Servicemitarbeiter in Wien oder Bratislava werden mit € 17,00 netto pro Stunde und Mitarbeiter abgerechnet.

Lieferpauschale: Bei jeder Cateringbestellung wird eine Lieferpauschale (Anlieferung und Abholung) von € 40,- netto verrechnet.

Stornokonditionen: Nach Auftragserteilung sind Stornierungen bis zu 5 Werktage vor der Veranstaltung möglich. Ab diesem Zeitpunkt müssen wir, für jede zu stornierende Person 100 % Stornokosten verrechnen.

Auftragsvereinbarungen: Aus Qualitätsgründen bitten wir um eine Auftragserteilung bis fünf Werktage vor der Veranstaltung. Die endgültige Anzahl der Gäste muss der Veranstalter spätestens 4 Werktage vor Beginn der Veranstaltung mitteilen. Diese Zahl dient als Verrechnungsgrundlage.

Zahlungskonditionen: Wir bitten Sie, uns bereits bei Auftragserteilung die Rechnungsadresse samt Firmenbuch- und Steuernummer bekannt zu geben, um eine problemlose und schnelle Abwicklung für beide Seiten zu ermöglichen.

Bankverbindung: Die Überweisung des vollständigen Rechnungsbetrages erfolgt direkt an unsere aktuelle Bankverbindung. Institut: Tatra banka, a.s., Bankleitzahl: 1100, Kontonummer: 2921833591, I-BAN: SK 13 1100 0000 0029 2183 3591, SWIFT: TATRSKBX

Firmendaten: FOOM k.s. Röntgenová 26, SK- 85101 Bratislava, ID-Nr.(= ICO): 45 452 148, UID(= DIC) SK2022989298, AUT Steuernummer: 3922314

Höhere Gewalt: Die Firma FOOM k.s behält sich das Recht der Änderung oder Stornierung von Teilen des Programms vor, wenn diese auf höhere Gewalt zurückzuführen sind. Dazu zählen Dürre, Flut, Feuer, Krieg, Unruhe und Aufstände, Terror oder Terrorandrohung, Zusammenbruch der öffentlichen Ordnung, Einrichtungen und Dienste, sowie im Schiff auch technische, vor Ort nicht behebbare Unzulänglichkeiten oder ähnliches. In diesem Fall sind wir bemüht, alternative Arrangements anzubieten.

Preis- und Leistungsänderungen vorbehalten.



Onboard Catering by

FOOM