

# Buffets



Zu Gast bei Freunden  
an Bord unserer Schiffe

2011



HÜBLER BORD GASTRONOMIE IN BREGENZ

Die Welt auf dem See

**VORARLBERG LINES**

Bodenseeschifffahrt



**VORARLBERG LINES - BODENSEESCHIFFFAHRT**

A 6900 Bregenz · Seestraße 4 · Tel. +43 (0)5574 42868  
info@vorarlberg-lines.at · www.vorarlberg-lines.at

# Buffet 1

## Kalt

- < Hausgebeizter Graved Lachs
- < Wacholder geräucherte Bodenseeforellen mit Sahnemeerrettich
- < Hühnerbrüstchen „Hawaii“
- < Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade
- < Schinkenröllchen mit Frischkäse
- < Gefüllte Eier

## Warm

- < Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade
- < Älpler Macaroni „Schweizer Art“ mit Tomatensauce
- < Würzige Hacksteaks
- < Gefüllte Kalbsbrust „Wiener Art“
- < Bodenseezander „Müllerin Art“ auf Blattspinat
- < Spießbraten an Pfeffersauce, hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin



## Salate

- < Kartoffel-, Gurken-, Bohnen- und Karottensalat
- < Verschiedene Blattsalate
- < Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum
- < verschiedene Dressings

## Dessert

- < Heimisches Käsebrett mit Trauben
- < Tiramisù, Brandteigschwäne mit Amarettosahne
- < Petit four
- < Früchteplatte der Saison

## Brot

- < Verschiedene Brötchen und Gewürzsterne

Preis pro Person € 24,20  
zuzügl. MwSt.

Nicht da ist man daheim,  
wo man seinen Wohnsitz hat,  
sondern wo man verstanden wird.

# Buffet 2

## Warm

- < Kraftbrühe mit Brättnockerln
- < Gebackenes Gemüse „Wiener Art“
- < Gegrillte Kalbshaxen vom Vorarlberger Jungrind
- < Spanferkelkeulen in Dunkelbiersauce
- < Steirisches Backhendl
- < Hirschmedallions in Wacholdersauce
- < Bodensee Felchenfilet „Müllerin Art“ auf Ratatouille
- < Zanderfilet im Bierteig mit Sauce Remoulade
- < Gratin-Kartoffeln, Jasminreis und hausgemachte Spätzle

## Dessert

- < Schokoladefontänen mit Fruchtspießen der Saison
- < Internationales Käsebrett mit Trauben



## Salate

- < Knackig frisches Salatbuffet von der Insel Reichenau
- < Bohnen-, Zucchini- und Pustasalat
- < Gurken-, Karotten- u. Kartoffelsalat
- < Feldsalat mit Kräuterdressing
- < Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum
- < Verschiedene Blattsalate mit Joghurtdressing
- < Crevettencocktail „American“
- < Meeresfrüchtesalat in Knoblauchkräuter

## Brot

- < Verschiedene Brotsorten

Preis pro Person € 27,20  
zuzügl. MwSt.

Wo das Glück eingekehrt,  
da greift es leicht um sich.

# Buffet 3

## Bayrisches Buffet

### Kalt

- < Schmalztopf, Rettich- und Radieschenplatte
- < Bayrischer Krautsalat
- < Karottensalat, Gurken in Dill
- < Bayrischer Kartoffelsalat
- < Kopfsalat mit Vinaigrette
- < Landjäger und Hauswürstel mit Kren

### Dessert

- < Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
- < Waffeln mit Zimt-Zucker
- < Bayaria Blue und Limburger mit Butter

### Warm

- < Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce
- < Gegrillter Schweinebauch
- < Krustenbraten mit Kümmelsauce
- < Warmer Leberkäse
- < Weißwurst mit süßem Senf
- < Semmelknödel, Bayrisch Kraut
- < Kartoffelknödel

### Brot

- < Brezel und Hausbrot



Preis pro Person € 20,00  
zuzügl. MwSt.

Der Optimismus ist der wahre Stein  
des Weisen, der in Gold verwandelt,  
was immer er berührt.

# Buffet 4

## Dreiländer Buffet

### Kalt

- < Wacholder geräucherte Bodensee-forellen mit Sahnemeerrettich
- < Allgäuer Rohschinkenplatte
- < Hühnerbrüstchen aus dem Tessin
- < Roastbeef vom Vorarlberger Freilandrind mit Sauce Remoulade
- < Schinkenröllchen mit Frischkäse
- < Gefüllte Eier

### Dessert

- < Bregenzerwälder Käsebrett mit Trauben
- < St. Galler Schokoladengugelhupf
- < Bayrische Creme mit frischen Früchten
- < Hausgemachter Wiener Apfelstrudel
- < Schweizer Rübliorte

### Warm

- < Kraftbrühe mit Krumbacher Brättnockerln
- < Schweizer Älpler-Maccaroni mit Lauch und Karotten
- < Gebackenes Gemüse „Wiener Art“
- < Gegrillte Kalbshaxe aus Vorarlberg
- < Allgäuer Spanferkelkeulen mit Dunkelbiersauce
- < Felchenfilet „Rorschacher Art“ mit Blattspinat
- < Gratin-Kartoffel und hausgemachte Spätzle

### Brot

- < Verschiedene Brötchen und Lindauer Gewürzsterne

Preis pro Person € 33,80  
+ MwSt.



Der Wein ist unter den Getränken das nützlichste, unter den Arzneien das schmackhafteste und unter den Nahrungsmitteln das angenehmste.

# Eisbuffet

- < Fruchteisbombe mit Hippenblättern
- < Geeister Rum-Rosinen-Gugelhupf
- < Eisbombe mit Whisky
- < Grand Manier Eisbombe
- < Fürst Pückler Eisbombe
- < Schokoladesauce, Erdbeersauce
- < Eisgebäck und Teegebäck

Preis pro Person € 5,90  
zuzügl. MwSt.



Ein ganz klein  
wenig Süßes  
kann viel Bitteres  
verschwinden lassen.

# Dessert- buffet

- < Tiramisù
- < Bayrische Creme mit Früchten
- < Joghurttörtchen mit Früchten
- < Weißes und dunkles Mousse au chocolat
- < Fruchtsalat
- < Zitronencreme

Preis pro Person € 5,90  
zuzügl. MwSt.

# Informationen zur Reservierung

Unsere Buffetvorschläge sind natürlich unverbindlich. Wenn Sie für Ihre Veranstaltung eine andere Zusammensetzung wünschen, stehen wir gerne zur Verfügung.

Wir bitten Sie, uns Ihren Buffetwunsch spätestens 8 Tage, sowie die Personenanzahl spätestens 24 Stunden vor dem vorgesehenen Termin bekannt zu geben.

Preise für Extras:

Weißer Stoffservietten

€ 1,00 pro Person

Weißer Tischdecken

€ 3,80 pro Person

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die Mehrwertsteuer ist in Deutschland 19%, in Österreich 10%

Hubert Hübler und Mitarbeiter



HÜBLER BORD GASTRONOMIE IN BREGENZ

**Bordgastronomie Hübler GmbH**

Beratung und Verkauf: Christine Reich

Tel. +43 (0)676 4337906 · [info.hueblerbordgastro@bregenz.net](mailto:info.hueblerbordgastro@bregenz.net)



HÜBLER BORD GASTRONOMIE IN BREGENZ

## Bordgastronomie Hübler GmbH

Beratung und Verkauf: Christine Reich

Tel. +43 (0)676 4337906 · [info.hueblerbordgastro@bregenz.net](mailto:info.hueblerbordgastro@bregenz.net)

Die Welt auf dem See

**VORARLBERG LINES**

Bodenseeschifffahrt



**VORARLBERG LINES - BODENSEESCHIFFFAHRT**

A 6900 Bregenz · Seestraße 4 · Tel. +43 (0)5574 42868  
[info@vorarlberg-lines.at](mailto:info@vorarlberg-lines.at) · [www.vorarlberg-lines.at](http://www.vorarlberg-lines.at)