

Menü



Zu Gast bei Freunden
an Bord unserer Schiffe

2011

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

Preiskategorie € 14,00

Menü 1

Vegetarisches Menü

- < Bouillon mit Flädle und Gemüsewürfel
- < Gefüllte Zucchini mit Ratatouille und Käse überbacken
- < Reis und gemischter Salat
- < Apfelstrudel mit Eis

Menü 2

- < Bouillon mit Brätknödel und Gemüsestreifen
- < Putenmedaillons an Champignonrahm
- < Risi-Bisi (Erbsenreis)
- < Eisparfait auf Fruchtspiegel

Menü 3

- < Gemischter Salatteller „Reichenau“ mit Kräuterdressing
- < Schweinenackensteak an Pfeffersauce
- < Kartoffelkroketten und Broccoli
- < Frische Ananas mit Erdbeereis

Menü 4

- < Bouillon mit Backerbsen und Gemüsestreifen
- < Zanderfilet „Wiener Art“ mit Sauce Remoulade
- < Salzkartoffel
- < Joghurt mit frischen Früchten der Saison



Preis pro Person € 14,00
zuzügl. MwSt.

Ein Leben ohne Feste
ist wie ein langer Weg
ohne Einkehr.

Preiskategorie € 16,00

Menü 1

- < Bouillon mit Griesnockerl
- < Gekochtes Rindfleisch mit Kren
- < Prinzessbohnen und Butterkartoffel
- < Nougat-Knödel auf Fruchtspiegel

Menü 2

- < Gemüsecremsuppe mit Sahnehaube
- < Cordon Bleu von der Pute
- < Pommes frites
- < Blattsalat
- < Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis



Menü 3

- < Gemischter Salatteller „Reichenau“ mit Kräuterdressing
- < Bodensee Zanderfilet an Rahmspinat
- < Petersilienkartoffel
- < Schokoladepudding mit Sahne

Menü 4

- < Verschiedene Blattsalate mit Kräuterdressing
- < Gefüllte Pouladenbrust auf Blattspinat
- < Butterreis, Karottengemüse
- < Apfelstrudel mit Vanilleeis

Preis pro Person € 16,00
zuzügl. MwSt.

Gastfreundschaft besteht aus ein wenig Wärme, ein wenig Nahrung und großer Ruhe.

Preiskategorie € 18,00

Menü 1

- < Broccolicremsuppe mit Mandelsahnehaube
- < Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahm
- < Butterspätzle
- < Apfelstrudel mit Eis

Menü 2

- < Kraftbrühe mit schwäbischen Maultaschen
- < Rinderbraten „Esterhazy“ mit Gemüsestreifen
- < Kartoffelkroketten
- < Schwarzwälder Kirschtorte



Menü 3

- < Gemischter Salatteller „Reichenau“ mit Kräuterdressing
- < “Bodensee Fischteller“ -Filet von Zander, Felchen und Saibling auf Blattspinat mit Rieslingsauce
- < Salzkartoffel
- < Eisparfaitvariation mit frischen Früchten

Menü 4

- < Verschiedene Blattsalate mit Kräuterdressing
- < Rinderroulade „bürgerlich“
- < Kartoffelpüree und Broccoligemüse
- < Desservariation (Mousse - Eis - Früchte)

Preis pro Person € 18,00
zuzügl. MwSt.

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

Preiskategorie €35,50

Menü

Amuse-Gueule
(Gruß aus der Küche)

Blattsalarvariation mit Limettendressing
und gegrillten Scampispießchen

Kraftbrühe mit Käseschöberl

Zitronensorbet

Medaillons vom Rind, Kalb und Schwein
dazu Sauce Bernaise, Kräuterbutter und Morchelsauce
serviert mit frischem Marktgemüse
und Kartoffelkroketten

Dessertvariation nach „Art des Hauses“
(Eis -Mousse - Früchte)



Es ist besser, Genossen zu bereuen,
als zu bereuen, dass man
nicht genossen hat.

Informationen zur Reservierung

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

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

Preise für Extras:

Menükarten € 0,50 pro Person

Eiswasser und Brot am Tisch € 0,50 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