



# ABGEBOT FÜR IHRE FEIER

## AN BORD DER MISSISSIPPI QUEEN

Datum	Beginn	Anlass	Raum	Personenzahl

### **Beginn 19:00 Uhr - Empfang**

Wir begrüßen Ihre Gäste bei schönem Wetter gerne auf dem Außendeck der Mississippi Queen.

Unsere Crew empfängt Sie mit einem gekühlten Aperitif.

*Mississippi Kiss (Erdbeer Prosecco) / Fruit Punch (alkoholfreier Cocktail)*

### **19:30 Uhr - Nehmen Sie Platz**

Die Gäste können an den feierlich geschmückten Tischen Platz nehmen und sich bereits am Gruß des Hauses bedienen. Kurz darauf kann das Buffet eröffnet werden und alle können sich nach Lust und Hunger verköstigen.

### **19:45 Uhr – Buffet Eröffnung**

### **21:30 Uhr – Rahmenprogramm**

Nach dem gemeinsamen Abendessen können Sie die Tanzfläche stürmen oder gemütlich den Abend ausklingen lassen.

### **01:00 Uhr – Ende der Feier**





# MISSISSIPPI DINNER 1

Classic

## **Knuspergruß aus der Küche**

Hausgemachtes Knusperbaguette mit Kräutercreme

*Bread with cream*

## **Vorspeise** (wird am Tisch serviert)

Bunte Blattsalate mit Queens- und Balsamico Dressing

*Assorted Salad with queen- and balsamico dressing*

Hausgemachte Anti Pasti Variation

*Homemade anti pasti variation*

## **Hauptgänge**

Schweinemedallions an milder Cognac-Rahmsauce mit Walnuss-Spätzle und Zucchini-Karotten-Gemüse

*Pork filet with Cognac-creme-sauce, swabian walnut noodles and zucchini-carrot vegetable*

Tranche vom Lachs auf mediterranem Kräuter-Risotto an Prosecco-Limonen-Sauce

*Salmon on mixed vegetable with prosecco lime sauce and herb risotto*

## **Desserts**

Schokoladenmousse mit Erdbeer-Chilisauce

*Chocolate mousse with strawberry-chili sauce*

Obstspieße mit dunklen und weißen Schokoladenspritzern

*Assorted fruit skewer with chocolate sauce*

Marmoriertes Schokoladenmousse mit Erdbeer-Chilisauce

*Chocolate mousse with strawberry-chili sauce*



# MISSISSIPPI DINNER 2

American Style

## **Knuspergruß aus der Küche**

Hausgemachtes Knusperbaguette mit Kräutercreme

*Bread with cream*

## **Vorspeise** (wird am Tisch serviert)

Bunte Blattsalate mit Queens- und Balsamico Dressing

*Assorted Salad with queen and balsamico dressing*

Bacon Rolls

*Dried fruits rolled with bacon*

## **Hauptgänge**

Amerikanischer Jungbullenbraten in ausgemachter Whiskey-Sauce mit Wedges, Sour Creme & Gewürz-Mais

*American beef on whiskey sauce with wedges sour crème and spice corn*

Würziges Gemüsecurry mit Kokosmilch und Safranreis

*Spicy vegetable curry with coconut milk and safran rice*

## **Desserts**

Cheesecake mit Himbeer-Ragout

*Cheesecake with raspberry ragout*

Bunte Obstvariation mit kandierter Pecannuss

*Variation of fruits with candied pecan nuts*



# MISSISSIPPI DINNER 3

Fränkisches Buffet

## **Knuspergruß aus der Küche**

Hausgemachtes Knusperbaguette mit Kräutercreme

*Bread with cream*

## **Vorspeisen** (wird am Tisch serviert)

Bunte Blattsalate mit Queens- und Balsamico Dressing

*Assorted Salad with queen and balsamico dressing*

Nürnberger im Schlafrock

*Nürnberger sausages rolled in puff pastry*

## **Hauptgänge**

Krustenbraten vom Spanferkel mit Honig-Pimentsoße und Kartoffelklöße

*Roasted suckling with honey-pimento sauce and potato dumplings*

Semmelkloß mit Rahmschwammerl-Sauce

*Bread dumplings with mushroom sauce*

## **Desserts**

Bayrisch Creme mit Kirschragout

*Bavarian cream with cherry sauce*

Bunte Obstvariation mit erfrischender Minzsauce

*Variation of fruits with mint sauce*



# MISSISSIPPI DINNER 4

Mediterranes Buffet

## **Knuspergruß aus der Küche**

Hausgemachtes Knusperbaguette mit Kräutercreme

*Bread with cream*

## **Vorspeisen** (wird am Tisch serviert)

Bunte Blattsalate mit Queens- und Balsamico Dressing

*Assorted salad with queen- and balsamico dressing*

Hausgemachte Anti Pasti Variation

*Homemade anti pasti variation*

## **Hauptgänge**

Maishähnchenbrust mit Limetten-Sesamkartoffeln und Schwenkgemüse

*Corn chicken breast, potatoes with sesame and lime and mixed vegetable*

Edelfischvariation auf Pfannengemüse an Prosecco-Limonensauce und Blütenreis

*Assorted fish variation on mixed vegetable with flower rice and prosecco lime sauce*

## **Desserts**

Crema Catalana mit cremiger Mandelsauce

*Crème catalane with creamy almond sauce*

Obstspieße mit dunklen und weißen Schokoladenspritzern

*Assorted fruit skewer with chocolate sauce*

## PAKET 1

1

- **Sektempfang**
- **Buffet nach Wahl**
- **Filterkaffee und Teeauswahl**
- **Getränke: verschiedene Biersorten, Weißwein & Rotwein, alkoholfreie Getränke**

Gültig für 6 Std. | p. P. 64,50 € | Verlängerungsstunde: p. P. 9,50 € - für die anwesenden Gäste (mindestens 20 Personen).

## PAKET 2

2

- **Sektempfang**
- **Buffet nach Wahl**
- **Filterkaffee und Teeauswahl**
- **Getränke: verschiedene Biersorten, Weißwein & Rotwein, alkoholfreie Getränke, Cocktails, Schnäpse & Longdrinks**

Gültig für 6 Std. | p. P. 74,50 € | Verlängerungsstunde: p. P. 14,50 € - für die anwesenden Gäste (mindestens 20 Personen).



## KINDERPREISE

<b>0 - 3 Jahre</b>	kostenfrei
<b>4 - 11 Jahre</b>	50 %
<b>Ab 12 Jahre</b>	100 %

## TISCHPLAN

Lassen Sie uns bitte 2 Wochen vor der Veranstaltung den Tischplan mit der genauen Platzierung der Gäste zukommen

## DEKORATION

<b>Schiffsdeko klassisch:</b> Servietten (creme/gold), Kerzenleuchter (silber), Kerzen (weiß), Tischläufer (rot), Dekosteine (gold), Menükarten	pro Tisch	15,00 €
<b>Blumengesteck</b> Preise können je nach Blumenauswahl variieren	pro Tisch	25,00 €
<b>Aralienblätter als Tischset</b>	Stück	2,50 €
<b>Stoffservietten</b>	Stück	3,00 €
<b>Stuhlhusse</b>	Stück	5,50 €
<b>Schleife pro Stuhl</b>	Stück	4,50 €

Sie können auch gerne selbst Hussen und Schleifen mitbringen.

## TECHNIK

Gerne können Sie auch Technik selbst mitbringen

<b>Mikrofon mit Technik</b>	300,00 €
<b>Headset</b>	50,00 €
<b>Leinwand (1,70m x 2,13m)</b>	150,00 €
<b>Beamer</b>	100,00 €



## UNTERHALTUNG

<b>DJ</b>	Abendpauschale mit Licht und Technik	600,00 €
<b>Musikanlage</b>	Abendpauschale	350,00 €
<b>Fotobox</b>	Abendpauschale ca. 500 Fotos	700,00 € + MwSt.
<b>Karaoke</b>	Abendpauschale	800,00 €
<b>Karikateu</b>	4 Stunden	600,00 € + MwSt.
<b>Casinoverleih</b>	Abendpauschale pro Tisch	700,00 € + MwSt.
<b>Improvisationstheater</b>	Show ca. 30 Minuten 4 Schauspieler	900,00 € + MwSt.

## RÄUMLICHKEITEN

<b>Schiff exklusiv</b>	2.000,00 €
<b>Dicso</b>	900,00 €

## BEGINN UND ENDE

**18:00 Uhr - 01:00 Uhr**

## VERLÄNGERUNGSSTUNDEN

<b>Sonntag -Donnerstag</b>	bis max. 2 Uhr
<b>Freitag &amp; Samstag</b>	bis max. 5 Uhr

## PERSONENZAHL

**Die genaue Personenanzahl melden Sie uns bitte schriftlich 14 Tage vor der Veranstaltung. Diese Personenanzahl ist Berechnungsgrundlage. WICHTIG: Alle Angebote gelten ab 40 Vollzahlern. Sollten weniger als 40 Personen anwesend sein, werden trotzdem 40 berechnet.**





## RECHNUNG

**Wir erlauben uns nach Erhalt der Reservierungsbestätigung eine Anzahlungsrechnung in Höhe von 50% zu stellen. Wir bitten Sie, die Anzahlung spätestens 2 Monate vor der Verantsaltung zu überweisen.**

**Bitte beachten Sie, dass wir bei Buchungen, die nicht direkt über uns, sondern mit Zwischenschaltung von Fremdportale abgewickelt wurden, eine Vermittlungsgebühr von 10 % auf den gesamten Rechnungsbetrag berechnen.**

Gerne buchen wir die Künstler für Sie. Geben Sie uns einfach Bescheid.

## KONTAKTE & ADRESSEN

### Fotografen (Preis auf Anfrage)

Simon Malik | Kochstr. 6 | 91054 Erlangen  
Homepage [www.simpix.net](http://www.simpix.net)  
Emailadresse [info@sinpix.net](mailto:info@sinpix.net)  
Mobil 0151/ 22 99 00 86

Foto Liebe | Fotografie & Kreativbüro  
Tanja Bolte | Waldrandstraße 12 | D-90571 Schwaig  
0911 - 36 83 268 | 0163 - 58 33 269  
[info@fotoliebe.com](mailto:info@fotoliebe.com) | [www.fotoliebe.com](http://www.fotoliebe.com)

*Bitte setzen Sie sich bei Bedarf gerne selbst mit dem Fotografen in Verbindung.*

### Freie Theologen

Hans-Jürgen G. Haase  
Max-Reger-Str. 183 | 90571 Schwaig bei Nürnberg  
Tel. +49 911 – 540 67 32  
Fax: +49 911 – 540 67 52  
Mobil: +49 176 – 430 12 816  
email: [haase\\_hj@t-online.de](mailto:haase_hj@t-online.de)

Elke Janoff  
Freie Rednerin für Trauer- und Lebensfeiern  
Kernstraße 3 | 90429 Nürnberg  
Telefon 0911 - 92 89 555  
Mobil 0151 - 23 821 443  
Fax 0321 - 21 153 644  
E-mail [kontakt\(at\)elke-janoff.de](mailto:kontakt(at)elke-janoff.de)

### Bäcker

Bäckerei Gerhard Scheuerlein  
Heilsbronner Str.15 | 91560 Heilsbronn  
09872/ 56 86  
(Fr. und Sa. Stand am Bauhaus in Stein 12-16 Uhr)

Bäckerei-Konditorei Böhm  
Erlanger Str. 1 | 91080 Uttenreuth | 09131/52527

Mittlerer Ludwig Konditorei  
Hauptstr. 29 | 90547 Stein | 0911 67 62 56

Konditorei Café Beer  
Breite Gasse 79 | 90402 Nürnberg  
Telefon 0911 – 2308420

neef confiserie café  
Winklerstraße 29 | 90403 Nürnberg  
Tel. 0911 / 22 51 79  
Fax 0911 / 22 33 84

**Mississippi Queen**  
**Donastr. 40**  
**90451 Nürnberg**

T +49.911.6418406  
F +49.911.6418485  
[info@mississippiqueen.de](mailto:info@mississippiqueen.de)  
[www.mississippiqueen.de](http://www.mississippiqueen.de)