



IHRE FIRMENANGEBOT

AN BORD DER MISSISSIPPI QUEEN

Datum	Beginn	Anlass	Raum	Personenzahl

Beginn 18:00 Uhr - Empfang

Wir begrüßen Ihre Gäste auf der Mississippi Queen mit einem gekühlten Aperitif.

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

18:30 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.

19:00 Uhr – Buffet Eröffnung

21:00 Uhr – Rahmenprogramm

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

00:00 Uhr – Ende der Feier





MISSISSIPPI DINNER 1

Kreolisches Buffet

Knuspergruß aus der Küche

Knusperbaguette mit hausgemachter Kräutercreme

Bread with cream

Vorspeisen (wird am Tisch serviert)

Bunte Blattsalate mit Queens Dressing und Balsamico Dressing

Assorted salad with queen and balsamico dressing

Kreolisch mariniertes Grillgemüse mit Ziegenkäse

Kreolien marinated mixed bio vegetables with goat cheese

Hauptgänge

Geschmorte Hochrippe an Schalotten-Cremovosauce mit Limetten-Sesamkartoffeln und Paprika-Bohngemüse

Braised beef with shallots-cremovosauce, potatos with sesame and lime and mixed pepper-beans

Kreolisches Jambalaya á la Louisiana (Meeresfrüchte und Reis)

Creole Jambalaya á la Louisiana (Seafood and rice)

Traditionelles Südstaaten-Gratin mit Kräuter Dip (Süßkartoffel und Kartoffel)

Traditional southern states gratin and herb crème (Sweet potato and potato)

Desserts

Marmoriertes Schokoladenmousse mit Erdbeer-Chilisauce

Chocolate mousse with strawberry-chili sauce

Panna Cotta mit Himbeersauce

Panna cotta with raspberry sauce

Obstspieße mit dunklen und weißen Schokoladenspritzern

Assorted fruit skewer with chocolate sauce



MISSISSIPPI DINNER 2

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

Gebackene Knoblauch-Limetten-Garnelen auf Chilisauce

Garlic lime Shrimps on chili sauce

Hauptgänge

Maishähnchenbrust mit Limetten-Sesamkartoffeln und Schwenkgemüse

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

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

Salmon on mixed vegetable with prosecco lime sauce and herb risotto

Gefüllte Spitzpaprika mit Graupen und Ratatouille-Gemüse auf Tomatensugo

Stuffed pepper with pearl barley and mixed vegetables on tomato sauce

Desserts

Crème Catalana mit cremiger Mandelsauce

Crème catalane with creamy almond sauce

Bunte Obstvariation mit erfrischender Minzsauce

Variation of fruits with mint sauce

Schokoladen Panna Cotta mit Erdbeersauce

Chocolate panna cotta with strawberry sauce



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

Rettich-Gurken Carpaccio mit Kräuterpesto

Radish-cucumber carpaccio with herb pesto

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

Edelfischvariation auf Schwenkgemüse mit Fränkischer Weißweinsauce und Safranreis

Assorted fish variation with mixed vegetable, white wine sauce and safran rice

Semmelkloß mit Rahmschwammerl-Sauce

Bread dumplings with mushroom sauce

Desserts

Bayrisch Creme mit Kirschragout

Bavarian cream with cherry sauce

Hausgemachte Apfelküchle mit Vanillesauce

Fried apple rings with vanilla-sauce

Bunte Obstvariation mit erfrischender Minzsauce

Variation of fruits with mint sauce



MISSISSIPPI DINNER 4

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

Fleischbällchen mit Tomtensugo

Meatballs with tomatosugo

Hauptgänge

Pulled Pork in hausgemachter Mississippi Queen-BBQ-Sauce und Burger Brötchen

Pulled pork on Mississippi Queen BBQ Sauce with burger bun

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

Brownies mit Karamellsauce

Brownies with caramel sauce

Bunte Obstvariation mit kandierter Pecannuss

Variation of fruits with candied pecan nuts



MISSISSIPPI DINNER 5

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

Mississippi Queen Grillgemüse

Mixed bio vegetables

Mississippi Krabbencocktail

Mississippi prawn cocktail

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

Edelfischvariation auf Pfannengemüse an Prosecco-Limonensauce und Safranreis

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

Gefüllte Spitzpaprika mit Graupen und Ratatouille-Gemüse auf Tomatensugo

Stuffed pepper with pearl barley and mixed vegetables on tomato sauce

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

PAKET 1

1

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

Gültig für 6 Std. | p. P. 74,50 € | 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. 84,50 € | Verlängerungsstunde: p. P. 14,50 € - für die anwesenden Gäste (mindestens 20 Personen).



KINDERPREISE

0 - 3 Jahre	kostenfrei
4 - 11 Jahre	50 %
Ab 12 Jahre	100 %

TISCHPLAN

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

DEKORATION

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

Sie können auch gerne selbst Hussen und Schleifen mitbringen.

TECHNIK

Gerne können Sie auch Technik selbst mitbringen

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



UNTERHALTUNG

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

RÄUMLICHKEITEN

Schiff exklusiv	2.000,00 €
Dicso	900,00 €

BEGINN UND ENDE

18:00 Uhr - 00:00 Uhr

VERLÄNGERUNGSSTUNDEN

Sonntag -Donnerstag	bis max. 2 Uhr
Freitag & Samstag	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
Emailadresse 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 | 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

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
www.mississippiqueen.de