



IHRE HOCHZEITSANGEBOT AN BORD DER MISSISSIPPI QUEEN

Datum	Beginn	Anlass	Raum	Personenzahl

Beginn 15:00 Uhr - Empfang

Wir begrüßen Ihre Gäste bei schönem Wetter gerne auf dem Außendeck der Mississippi Queen. Dort empfängt Sie unsere Crew mit einem gekühlten Aperitif und Finger Food.

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

Bunte Kräuteroliven/ Knuspergarnele mit milder Chilisauce/ Würzige Blätterteigröllchen

16:00 Uhr - Kaffeeklatsch

Die Gäste können sich an die feierlich geschmückten Tische setzen und unter der Sonne gemütlich Kuchen schlemmen, vom Service servierten Kaffee genießen und schnacken. Kuchen darf selbst mitgebracht werden, Kaffee wird von uns zubereitet.

18:30 Uhr - Hochzeitssuppe

Gegen Abend wird Ihnen, nach dem Flanieren der Hochzeitsgesellschaft, der „Kleine Gruß“ auf die Tische eingesetzt und kurz darauf beginnt das Servieren der Vorspeise. Nach der Suppe können sich alle Gäste nach Herzenslust am Buffet 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.

01:00 Uhr – Ende der Feier





19:00 Uhr – Buffet Eröffnung

MISSISSIPPI HOCHZEITSBUFFET 1

Kreolisches Buffet

Knuspergruß aus der Küche

Knusperbaguette mit hausgemachter Kräutercreme

Bread with cream

Vorspeise (wird am Tisch serviert)

Mississippi Queen Kürbiscrèmesuppe mit Speck

Mississippi Queen pumpkin creme soup with bacon

Hauptgänge

Geschmorte Hochrippe an Schalotten-Cremovosauce mit Limetten-Sesamkartoffeln und

Paprika-Bohnengemüse

Braised beef with shallots-cremovosauce, potatoes 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

Obstspieße mit dunklen und weißen Schokoladenspritzern

Assorted fruit skewer with chocolate sauce



MISSISSIPPI HOCHZEITSBUFFET 2

Mediterranes Buffet

Knuspergruß aus der Küche

Knusperbaguette mit hausgemachter Kräutercreme

Bread with cream

Vorspeise (wird am Tisch serviert)

Zitronengras-Curry-Suppe mit Mandelsplittern

Lemongrass-curry-soup with almonds

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



MISSISSIPPI HOCHZEITSBUFFET 3

Fränkisches Buffet

Knuspergruß aus der Küche

Knusperbaguette mit hausgemachter Kräutercreme

Bread with cream

Vorspeise (wird am Tisch serviert)

Consume mit Kräuterbrätstrudel

Soup with sausage meat strudel

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



MISSISSIPPI HOCHZEITSBUFFET 4

American Style

Knuspergruß aus der Küche

Knusperbaguette mit hausgemachter Kräutercreme

Bread with cream

Vorspeise (wird am Tisch serviert)

Maiscremesuppe

Corn Chowder

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

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

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

Desserts

Cheesecake mit Himbeer-Ragout

Cheesecake with raspberry ragout

Brownies mit Karamellsauce

Brownies with caramel sauce



MISSISSIPPI HOCHZEITSBUFFET 5

Classic

Knuspergruß aus der Küche

Knusperbaguette mit hausgemachter Kräutercreme

Bread with cream

Vorspeise (wird am Tisch serviert)

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle, Mark- und Leberknödel

Beef soup with pancake strips and dumplings

Hauptgänge

Rosa gebratene Steakhälfte vom Rind an Portwein-Schalottensauce mit Limetten-Sesamkartoffeln und Paprika-Bohngemüse

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

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

PAKET 1

1

- **Sektempfang mit Fingerfood**
- **Filterkaffee und Teeauswahl / Kuchen (kann mitgebracht werden)**
- **Hochzeitsbuffet nach Wahl**
- **Mitternachtssnack**
- **Getränke: verschiedene Biersorten, Weißwein & Rotwein, alkoholfreie Getränke**

Gültig für 10 Std. | p. P. 89,50 € | Verlängerungsstunde: p. P. 9,50 € - für die anwesenden Gäste (mindestens 20 Personen).

PAKET 2

2

- **Sektempfang mit Fingerfood**
- **Filterkaffee und Teeauswahl / Kuchen (kann mitgebracht werden)**
- **Hochzeitsbuffet nach Wahl**
- **Mitternachtssnack**
- **Getränke: verschiedene Biersorten, Weißwein & Rotwein, alkoholfreie Getränke, Cocktails, Schnäpse & Longdrinks**

Gültig für 10 Std. | p. P. 99,50 € | 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 €
Schiffsdeko elegant: Servietten (creme/silber), Kerzenleuchter (silber), Kerzen (weiß), Tischläufer (silber), Dekosteine (silber), Menükarten, Hussen und Schleifen für alle Gäste	pro Tisch	15,00 €
Blumengesteck <small>Preise können je nach Blumenwahl variieren</small>	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.
Sollten Sie Ihre Dekoration selbst in die Hand nehmen wollen, haben Sie am Tag vor der Feier für 3 Stunden die Möglichkeit. Jede weitere Stunde berechnen wir mit 20,00 €

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

15:00 Uhr - 01:00 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