



**ANGEBOT FÜR IHRE FEIER
AN BORD DER MISSISSIPPI QUEEN**

Datum	Beginn	Anlass	Raum	Personenanzahl

Anmerkungen:

Unsere Angebote gelten ab 40 Vollzahlern für 6 Stunden. An Freitagen sind Feiern ab 50 Personen und an Samstagen Feiern ab 100 Personen möglich.

Die genaue Personenanzahl melden Sie uns bitte schriftlich mindestens 16 Tage vor der Veranstaltung. Diese Personenanzahl ist Berechnungsgrundlage.





Mississippi Dinner 1

69,50 Euro

Classic

Knuspergruß aus der Küche

Knusperbaguette mit Kräutercreme

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Queens- und Balsamico Dressing

Hausgemachte Anti Pasti Variation

Hauptgänge

Schweinemedallions an milder Cognac-Rahmsauce
mit Walnuss-Spätzle und Gemüse der Saison

Tranche vom Lachs auf Fenchel-Tomatengemüse mit mediterranem Kräuterrisotto

Desserts

Mousse au chocolate

Bunte Obstvariation



Mississippi Dinner 2

82,50 Euro

American Style

Knuspergruß aus der Küche

Hausgemachtes Knusperbaguette mit Kräutercreme oder Aioli

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Queens- und Balsamico Dressing

Bacon Rolls

Amerikanischer Krautsalat

Hauptgänge

Amerikanischer Jungbullenbraten in Mississippi Queen-Whiskysauce

Südstaatengratin (Süßkartoffel/Kartoffelauflauf)

Pulled Pork & Spareribs in hausgemachter BBQ-Sauce

Desserts

Cheesecake mit Heidelbeeren

Erdnuss-Karamellpudding



Mississippi Dinner 3

62,50 Euro

Fränkisches Buffet

Knuspergruß aus der Küche

Hausgemachtes Knusperbaguette mit Kräutercreme oder Aioli

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Queens- und Balsamico Dressing

Nürnberger im Schlafrock

Hauptgänge

Fränkisches Schäufele mit kräftiger Biersauce, Sauerkraut und Kartoffelknödeln

Semmelkloß mit Rahmschwammerl-Sauce

Dessert

Fränkische Apfelküchle mit Vanillesauce



Mississippi Dinner 4

84,50 Euro

Mediterranes Buffet

Knuspergruß aus der Küche

Hausgemachtes Knusperbaguette mit Kräutercreme oder Aioli

Vorspeise

Bunte Blattsalate mit Queens- und Balsamico Dressing

Hausgemachte Anti Pasti Variation

Hauptgänge

Meeresfrüchte in Weißweinsud

Gefüllte Paprika mit Graupen und Tomatensugo

Rinderhüfte mit Tomaten und Oliven und Rosmarinkartoffeln

Desserts

Panna Cotta mit Erdbeeren

Feigen-Walnußjoghurt



Sektempfang

100,00 Euro

Getränkpaket 1

30,00 Euro

- Filterkaffee und Teeauswahl
- Getränke: Verschiedene Biersorten, Weißwein & Rotwein, alkoholfreie Getränke

Getränkpaket 2

45,00 Euro

- Filterkaffee und Teeauswahl
- Getränke: Verschiedene Biersorten, Weißwein & Rotwein, alkoholfreie Getränke, Cocktails, Schnäpse & Longdrinks

Nach Verbrauch

Sie haben außerdem die Möglichkeit, Getränke nach Verbrauch zu beziehen. Hierfür wird eine Strichliste geführt und die verbrauchten Getränke werden nach dem Ende der Veranstaltung in Rechnung gestellt.

Selbstzahler

Getränke werden von den einzelnen Gästen sofort bar gezahlt. Eine Kartenzahlung ist ab 25 Euro möglich.



KINDERPREISE

0 – 3 Jahre	kostenfrei
4 – 11 Jahre	50 %
Ab 12 Jahren	100 %

Servicepauschale

Die Servicepauschale bemisst sich an den vorab gemeldeten Gästen und wird in 40er Schritten berechnet.

40-80 Gäste	250,00 €
81-120 Gäste	500,00 €
121-160 Gäste	750,00 €

DEKORATION

Schiffsdeko: Servietten (creme/gold), Kerzenleuchter (gold/silber), Kerzen (weiß), Tischläufer (Rot), Dekosteine (gold), Menükarten	pro Tisch	35,00 €
---	-----------	---------

TECHNIK

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



UNTERHALTUNG

DJ	Abendpauschale mit Licht und Technik	650,00 €
Musikanlage	Abendpauschale	400,00 €
Casinoverleih	Abendpauschale pro Tisch	850,00 €

RÄUMLICHKEITEN

Schiff exklusiv	2.000,00 €
Disco	1.000,00 €

VERLÄNGERUNG

Sonntag – Donnerstag	bis max. 2 Uhr
Freitag – Samstag	bis max. 5 Uhr
Verlängerungsstunde pro Person	14,50 €

Pro Verlängerungsstunde werden die anwesenden Gäste gezählt. Es müssen mindestens 20 Personen anwesend sein. Wenn weniger Personen anwesend sind, werden trotzdem mindestens 20 Personen berechnet. Die Verlängerung erfolgt stündlich und ist mit Unterschrift zu bestätigen.

Stornierung

Stornierungen sind coronabedingt kostenfrei möglich. Hierfür benötigen wir bitte den entsprechenden Nachweis. Dies gilt nur, wenn der Veranstalter oder die Veranstalterin selbst betroffen ist.

Stornierungen sind bis 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei möglich. Zwischen 6 und 3 Wochen vor Veranstaltungsbeginn werden 50 Prozent der vereinbarten Kosten in Rechnung gestellt.

Bei Stornierungen innerhalb drei Wochen vor Veranstaltungsbeginn wird der vereinbarte Komplettbetrag zur Zahlung fällig.



RECHNUNG

Die Rechnung erhalten Sie als Privatperson ca. 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung per E-Mail und per Post. Die Zahlung muss bis zum Tag der Feier erfolgt sein. Etwaige Absprachen, die am Veranstaltungstag erfolgen und kostenpflichtig sind (wie z.B. Verlängerung der Feier oder Getränkeabrechnung nach Verbrauch) werden nachträglich in Rechnung gestellt. Sollte bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn noch keine Zahlung bei uns eingetroffen sein, behalten wir uns das Recht vor, die Feier kurzfristig abzusagen.

Die Rechnung erhalten Sie als Firma nach der Veranstaltung per E-Mail und per Post. Die Rechnung ist innerhalb von 10 Tagen zur Zahlung fällig. Sollte nach 10 Tagen noch keine Zahlung bei uns eingegangen sein, erhalten Sie eine Zahlungserinnerung. Außerdem behalten wir uns das Recht vor, Verzugszinsen in Rechnung zu stellen.

Unsere Preise werden als Bruttopreise aufgeführt. Den jeweiligen Steuersatz entnehmen Sie bitte der Rechnung.

Allgemeines

Gerne blocken wir Ihnen unverbindlich einen Termin für die Dauer von ca. 2 Wochen bzw. nach Rücksprache und in Ausnahmefällen auch länger.

Sobald wir Ihre Reservierungsbestätigung mit rechtskräftiger Unterschrift erhalten, ist die Reservierung verbindlich. Die Reservierungsbestätigung ist für uns Bemessungsgrundlage. Preise und Menüauswahl müssen vor der Veranstaltung verbindlich geregelt sein



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

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
E-Mail: 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@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

Funda Yoklav
Geschäftsführerin

Mississippi Queen
Eventlocation
Donastr. 40
90451 Nürnberg

T +49.911.6418406
F +49.911.6418485

info@mississippiqueen.de



Hiermit reserviere ich/reservieren wir verbindlich zu folgenden Konditionen:

Firma/Name:

Anlass:

Datum:

Ansprechpartner:

Telefonnummer/E-Mail Adresse:

PLZ, Ort:

Straße, Hausnummer:

Personenanzahl:

Raum:

Menü:

Getränkepauschale:

Sonstiges:

Ort, Datum

rechtsverbindliche Unterschrift