

**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

Hausgemachtes Knusperbaguette mit Kräutercremé oder Aioli

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 Kräutercremé 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 Kräutercremé 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 Kräutercremé 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****Getränkepaket 1****30,00 Euro**

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

Getränkepaket 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 bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei möglich. Zwischen 8 und 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn werden 50 Prozent der vereinbarten Kosten in Rechnung gestellt.

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

RECHNUNG

Eine Anzahlungsrechnung in Höhe von 2.000,00 € wird nach Eingang der Reservierungsbestätigung fällig (nach erfolgter Besichtigung). Diese erhalten per E-Mail und per Post. 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 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn noch keine Zahlung (Anzahlungsrechnung) bei uns eingetroffen sein, behalten wir uns das Recht vor, die Feier kurzfristig abzusagen.

Unsere Preise werden als Nettopreise 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

Reklamationen sind sofort vor Ort anzugeben. Spätere Änderungen sind nicht möglich.

Bei Buchungen für das nächste Jahre, können die Preise für die Speisen und Getränke variieren.

KONTAKTE & ADRESSEN**Fotografen** (Preis auf Anfrage)

Simon Malik | Kochstr. 6 | 91054 Erlangen

Homepage www.simpix.netEmailadresse 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

Das zugesandte Angebot habe ich erhalten und die Seiten 1 bis 10 zur Kenntnis genommen.

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