

MQ 3 Gänge Menüs

Willkommen Empfangs Paket nach Wahl

Auf den Stehtischen serviert:

Chips, Nüsse, Crudités mit Dipsaucen und grüne Oliven

Vom Servicepersonal gereichte Mini-Desserts und herzhafte Canapés

11,90 €

• Menu 1

Saisonale Auswahl an Olivenöl-Vorspeisen

Drei verschiedene Vorspeisen mit Olivenöl und ägäischen Kräutern

Hähnchenspieß mit Kurkuma

Serviert mit gewürzten Baby-Kartoffeln, gegrilltem Gemüse und Erdnusssauce

Ofengebackener Milchreis

Mit gemahlenen Antep-Pistazien

44,90 €

MQ 3 Gänge Menüs

• Menu 2

Mezze-Variation

Haydari, Hummus, Karotten-Tarator, Babaganoush, scharfe Ezme, Weißkäse

Gegrilltes Hähnchenschenkel-Filet

Serviert mit Bulgurpilaw mit Gemüse, gegrillter Paprika, Ofentomate und saisonalem Blattsalat

Vanille-Muhallebi (Milchpudding)

Mit Waldfruchtsauce

44,90 €

• Menu 3

Gemüselasagne

Serviert mit Tomatensauce, Minz-Cremeschaum und Blattsalaten

Hähnchen-Schnitzel

Serviert mit Senf-Kartoffelpüree, Zitrone und frisch gewürzter Kräuterbutter

Panna Cotta

Mit Passionsfruchtsauce

44,90 €

MQ 3 Gänge Menüs

• Menu 4

Gemüselasagne

Serviert mit Tomatensauce, Minz-Cremeschaum und Blattsalaten

Kalbsschnitzel

Serviert mit Senf-Kartoffelpüree, Zitrone und frisch gewürzter Kräuterbutter

Panna Cotta

Mit Passionsfruchtsauce

49,90 €

• Menu 5

Mezze-Variation

Haydari, Hummus, Karotten-Tarator, Babaganoush, scharfe Ezme, Weißkäse

Langsam gegartes Rinderfilet bei niedriger Temperatur

Serviert mit Parmesan-Kartoffelpüree, gedämpftem Gemüse und Jus aus Rotwein und Knochen

Solero-Dessert

Mit Limetten-aromatisierter Mangosauce

64,90 €

MQ 3 Gänge Menüs

• Menu 6

Luxuriöse Mezze-Variation

Haydari, Zucchinirollchen mit Ziegenkäse, Kartoffelsalat, Paprika gefüllt mit Olivenölreis, Babaganoush, Weißkäse, Tomaten und Gurken

Traditionelles Hünkâr Beğendi

Serviert mit knusprigen Stroh-Kartoffeln, gegrillten Tomaten und Paprika

Pistazien-Baklava

Mit gemahlenen Pistazien

59,90 €

• Menu 7

Mezze-Trio

Girit-Ezme, Artischocken in Olivenöl und Wolfsbarsch-Ceviche

Im Ofen gebackenes Makrelenfilet

Serviert mit Kartoffelküchlein, sautiertem Gemüse, Weißweinsauce und saisonalen Blattsalaten

Grießhalva

Mit Vanilleeis

59,90 €

MQ 3 Gänge Menüs

• Menu 8

Artischocke in Olivenöl

Gefüllt mit gelber Linsen-Fava und serviert mit saisonalen Blattsalaten

Lachsfilet

Serviert mit Erbsenpüree, ofengebackenen Baby-Kartoffeln mit frischen Kräutern,

Zitrus-aromatisierter Cremesauce und saisonalen Blattsalaten

Grießhalva

Mit Vanilleeis

64,90 €

• Menu 9

Artischockenherz mit Basilikum

Serviert mit Rucolablättern

Seelachsfilet

Serviert mit Kartoffelpüree mit Limettenschale, gedämpftem Gemüse, Chimichurri-Sauce und saisonalen Blattsalaten

Schokoladenmousse

Mit frischen Himbeeren

54,90 €

MQ 4 Gänge Menüs

Willkommen Empfangs Paket nach Wahl

Auf den Stehtischen serviert:

Chips, Nüsse, Crudités mit Dipsaucen und grüne Oliven

Vom Servicepersonal gereichte Mini-Desserts und herzhafte Canapés

11,90 €

• Menu 1

Saisonale Auswahl an Olivenöl-Vorspeisen

Mit drei verschiedenen ägäischen Kräutern und Gemüsen in Olivenöl

Blätterteigbörek mit Gemüse und Pastırma

Serviert mit geräuchertem Joghurt

Hähnchenspieß mit Kurkuma

Serviert mit gewürzten Baby-Kartoffeln, gegrilltem Gemüse und Erdnusssauce

Ofengebackener Milchreis

Mit gemahlenen Antep-Pistazien

54,90 €

MQ 4 Gänge Menüs

• Menu 2

Mezze-Variation

Haydari, Hummus, Karotten-Tarator, Babaganoush, scharfe Ezme, Weißkäse

Börek mit Käsefüllung

Serviert mit ofengebackener Tomatensauce

Gegrilltes Hähnchenschenkel-Filet

Serviert mit Bulgurpilaw mit Gemüse, gegrillter Paprika, Ofentomaten und saisonalen Blattsalaten

Vanille-Muhallebi (Milchpudding)

Mit Waldfruchtsauce

54,90 €

• Menu 3

Gemüselasagne

Serviert mit Tomatensauce, Minz-Cremeschaum und Blattsalaten

Arancini mit Waldpilzen

Serviert mit Ajvar-Sauce

Hähnchen-Schnitzel

Serviert mit Senf-Kartoffelpüree, Zitrone und frisch gewürzter Kräuterbutter

Panna Cotta

Mit Passionsfruchtsauce

49,90 €

MQ 4 Gänge Menüs

• Menu 4

Gemüselasagne

Serviert mit Tomatensauce, Minz-Cremeschaum und Blattsalaten

Arancini mit Waldpilzen

Serviert mit Ajvar-Sauce

Kalbsschnitzel

Serviert mit Senf-Kartoffelpüree, Zitrone und frisch gewürzter Kräuterbutter

Panna Cotta

Mit Passionsfruchtsauce

56,90 €

• Menu 5

Mezze-Variation

Haydari, Hummus, Karotten-Tarator, Babaganoush, scharfe Ezme, Weißkäse

İçli Köfte (Gefüllte Bulgurkroketten)

Serviert mit abgetropftem Joghurt

Rinder Tandoor - Ofen bei niedriger Temperatur gegart

24 Stunden mariniertes und 12 Stunden im Ofen gegartes Rindfleisch, serviert mit Kartoffelküchlein, sautiertem Spinat und Brandy-Espagnole-Sauce

Solero-Dessert

Mit Limetten-aromatisierter Mangosauce

69,90 €

MQ 4 Gänge Menüs

• Menu 6

Luxuriöse Mezze-Variation

Haydari, Zucchinirollchen mit Ziegenkäse, Kartoffelsalat, Paprika gefüllt mit Olivenölreis, Babaganoush, Weißkäse, Tomaten und Gurken

Sigara-Börek mit Käsefüllung

(Im Zangenservice serviert)

Traditionelles Hünkâr Beğendi

Serviert mit knusprigen Stroh-Kartoffeln, gegrillten Tomaten und Paprika

Pistazien-Baklava

Mit gemahlenen Pistazien

69,90 €

• Menu 7

Mezze-Trio

Girit-Ezme, Artischocken in Olivenöl und Wolfsbarsch-Ceviche

Ravioli mit Käsefüllung

Serviert mit Cremesauce

Im Ofen gebackenes Makrelenfilet

Serviert mit Kartoffelküchlein, sautiertem Gemüse, Weißweinsauce und saisonalen Blattsalaten

Grießhalva

Mit Vanilleeis

65,90 €

MQ 4 Gänge Menüs

• Menu 8

Artischocke in Olivenöl

Gefüllt mit gelber Linsen-Fava und serviert mit saisonalen Blattsalaten

Gemüsegratin

Serviert mit Mascarpone-Schaum

Lachsfilet

Serviert mit Erbsenpüree, ofengebackenen Baby-Kartoffeln mit frischen Kräutern, Zitrus-aromatisierter Cremesauce und saisonalen Blattsalaten

Grießhalva

Mit Vanilleeis

69,90 €

• Menu 9

Artischockenherz mit Basilikum

Serviert mit Rucolablättern

Chinesische Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung

Serviert mit Tomatensauce

Seelachsfilet

Serviert mit Kartoffelpüree mit Limettenschale, gedämpftem Gemüse, Chimichurri-Sauce und saisonalen Blattsalaten

Schokoladenmousse

Mit frischen Himbeeren

56,90 €

MQ 5 Gänge Menüs

• Menu 1

Auf den Tischen serviert:

Chips, Nüsse, Crudités mit Dipsaucen, grüne Oliven sowie Mini-Desserts
und herzhafte Canapés

Saisonale Auswahl an Olivenöl-Vorspeisen

Mit drei verschiedenen ägäischen Kräutern und Gemüsen in Olivenöl

Blätterteigbörek mit Gemüse und Pastırma

Serviert mit geräuchertem Joghurt

Hähnchenspieß mit Kurkuma

Serviert mit gewürzten Baby-Kartoffeln, gegrilltem Gemüse und Erdnusssauce

Ofengebackener Milchreis

Mit gemahlenen Antep-Pistazien

64,90 €

MQ 5 Gänge Menüs

• Menu 2

Auf den Tischen serviert:

Chips, Nüsse, Crudités mit Dipsaucen, grüne Oliven sowie Mini-Desserts
und herzhafte Canapés

Mezze-Variation

Haydari, Hummus, Karotten-Tarator, Babaganoush, scharfe Ezme, Weißkäse

Börek mit Käsefüllung

Serviert mit ofengebackener Tomatensauce

Gegrilltes Hähnchenschenkel-Filet

Serviert mit Bulgurpilaw mit Gemüse, gegrillter Paprika, Ofentomaten
und saisonalen Blattsalaten

Vanille-Muhallebi (Milchpudding)

Mit Waldfruchtsauce

64,90 €

• Menu 3

Auf den Tischen serviert:

Chips, Nüsse, Crudités mit Dipsaucen, grüne Oliven sowie Mini-Desserts
und herzhafte Canapés

Gemüselasagne

Serviert mit Tomatensauce, Minz-Cremeschaum und Blattsalaten

Arancini mit Waldpilzen

Serviert mit Ajvar-Sauce

Hähnchen-Schnitzel

Serviert mit Senf-Kartoffelpüree, Zitrone und frisch gewürzter Kräuterbutter

Panna Cotta

Mit Passionsfruchtsauce

59,90 €

MQ 5 Gänge Menüs

• Menu 4

Auf den Tischen serviert:

Chips, Nüsse, Crudités mit Dipsaucen, grüne Oliven sowie Mini-Desserts und herzhafte Canapés

Gemüselasagne

Serviert mit Tomatensauce, Minz-Cremeschaum und Blattsalaten

Arancini mit Waldpilzen

Serviert mit Ajvar-Sauce

Kalbsschnitzel

Serviert mit Senf-Kartoffelpüree, Zitrone und frisch gewürzter Kräuterbutter

Panna Cotta

Mit Passionsfruchtsauce

67,90 €

• Menu 5

Auf den Tischen serviert:

Chips, Nüsse, Crudités mit Dipsaucen, grüne Oliven sowie Mini-Desserts und herzhafte Canapés

Mezze-Variation

Haydari, Hummus, Karotten-Tarator, Babaganoush, scharfe Ezme, Weißkäse

İçli Köfte (Gefüllte Bulgurkroketten)

Serviert mit abgetropftem Joghurt

Rindertandır bei niedriger Temperatur gegart

24 Stunden mariniertes und 12 Stunden im Ofen gegartes Rindfleisch, serviert mit Kartoffelküchlein, sautiertem Spinat und Brandy-Espagnole-Sauce

Solero-Dessert

Mit Limetten-aromatisierter Mangosauce

79,90 €

MQ 5 Gänge Menüs

• Menu 6

Auf den Tischen serviert:

Chips, Nüsse, Crudités mit Dipsaucen, grüne Oliven sowie Mini-Desserts und herzhaftes Canapés

Luxuriöse Mezze-Variation

Haydari, Zucchinirollchen mit Ziegenkäse, Kartoffelsalat, Paprika gefüllt mit Olivenölreis, Babaganoush, Weißkäse, Tomaten und Gurken

Sigara-Börek mit Käsefüllung (Im Zangenservice serviert)

Traditionelles Hünkâr Beğendi

Serviert mit knusprigen Stroh-Kartoffeln, gegrillten Tomaten und Paprika

Pistazien-Baklava Mit gemahlenen Pistazien

79,90 €

• Menu 7

Auf den Tischen serviert:

Chips, Nüsse, Crudités mit Dipsaucen, grüne Oliven sowie Mini-Desserts und herzhaftes Canapés

Mezze-Trio

Girit-Ezme, Artischocken in Olivenöl und Wolfsbarsch-Ceviche

Ravioli mit Käsefüllung Serviert mit Cremesauce

Im Ofen gebackenes Makrelenfilet

Serviert mit Kartoffelküchlein, sautiertem Gemüse, Weißweinsauce und saisonalen Blattsalaten

Grießhalva Mit Vanilleeis

76,90 €

MQ 5 Gänge Menüs

• Menu 8

Auf den Tischen serviert:

Chips, Nüsse, Crudités mit Dipsaucen, grüne Oliven sowie Mini-Desserts und herzhafte Canapés

Artischocke in Olivenöl

Gefüllt mit gelber Linsen-Fava und serviert mit saisonalen Blattsalaten

Gemüsegratin

Serviert mit Mascarpone-Schaum

Lachsfilet

Serviert mit Erbsenpüree, ofengebackenen Baby-Kartoffeln mit frischen Kräutern, Zitrus-aromatisierter Cremesauce und saisonalen Blattsalaten

Grißhalva

Mit Vanilleeis

79,90 €

• Menu 9

Auf den Tischen serviert:

Chips, Nüsse, Crudités mit Dipsaucen, grüne Oliven sowie Mini-Desserts und herzhafte Canapés

Artischockenherz mit Basilikum

Serviert mit Rucolablättern

Chinesische Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung

Serviert mit Tomatensauce

Seelachsfilet

Serviert mit Kartoffelpüree mit Limettenschale, gedämpftem Gemüse, Chimichurri-Sauce und saisonalen Blattsalaten

Schokoladenmousse

Mit frischen Himbeeren

67,90 €

SEKTEMPFANG

Jeder Gast erhält ein Glas Sekt (mit Erdbeersirup) oder ein Glas Fruit Punch. Für den Sektempfang fallen keine zusätzlichen Kosten an.

9,90 €

GETRÄNKEPAKET 1

- Filterkaffee und Teeauswahl
- Getränke: verschiedene Biersorten, Weißwein & Rotwein
- Alkoholfreie Getränke

39,00 €

GETRÄNKEPAKET 2

- Filterkaffee und Teeauswahl
- Getränke: verschiedene Biersorten, Weißwein & Rotwein
- Alkoholfreie Getränke, Cocktails, Schnäpse & Longdrink

49,00 €

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 kostenfrei

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

• **Servicepauschale**

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

• 40 – 80 Gäste	• 450,00 €	3 Mitarbeiter
• 81 – 120 Gäste	• 900,00 €	6 Mitarbeiter
• 121 – 160 Gäste	• 1.350,00 €	9 Mitarbeiter

Dekoration

Schiffsdeko: Servietten (nach Absprache), **pauschal 200,00 €**
Kerzenleuchter auf Wunsch mit weißen Kerzen,
Echte Blumenstrauß oder Rosen
Tischläufer (nach Absprache), Menükarten

Technik

• Mikrofon mit Technik	• 119,00 €
• Headset	• 70,00 €
• Leinwand	• 79,00 €
• Beamer	• 99,00 €

UNTERHALTUNG

- | | | |
|-----------------|-------------------------------------|-------------------|
| • DJ | Abendpauschale mit Licht u. Technik | 650,00 € |
| • Musikanlage | Abendpauschale | 400,00 € |
| • Casinoverleih | Abendpauschale pro Tisch | 1.150,00 € |
- (nur Unterhaltung, ohne Cashout)

RÄUMLICHKEITEN

Eventsaal	1.000,00 €
-----------	-------------------

VERLÄNGERUNG

- | | |
|------------------------|--------------------|
| • Sonntag – Donnerstag | bis max. 02.00 Uhr |
| • Freitag – Samstag | bis max. 05.00 Uhr |
| • Verlängerungsstunde | pro Person 15,00 € |

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 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei möglich. Zwischen 4 und 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn werden 50 % der vereinbarten Kosten in Rechnung gestellt.

Bei Stornierungen innerhalb 1 Wochen vor Veranstaltungsbeginn wird ein vereinbarter Komplettbetrag zur Zahlung fällig.

RECHNUNG

- Eine Anzahlung in Höhe von 30 % der Rechnung wird nach Eingang der Reservierungsbestätigung fällig, 70 % der Rechnung sind 7 Tage vor der Veranstaltung fällig. Diese erhalten Sie per E-Mail. Etwaige Absprachen, die am Veranstaltungstag erfolgen und kostenpflichtig sind (z.B. Verlängerung der Feier o. Getränkeabrechnung nach Verbrauch) werden nachträglich vor Ort beglichen.
- 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 (diese ist in Ihrem Angebot aufgeführt).

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 Veranstaltung verbindlich geregelt sein.
- Reklamationen sind vor Ort anzugeben. Spätere Änderungen sind nicht möglich.
- Bei Buchungen für das nächste Jahr, können die Preise für Speisen und Getränke variieren.

Bestellbestätigung

Hiermit reserviere ich/reservieren wir verbindlich zu folgenden Konditionen:

Firma / Nachname	Ansprechpartner / Vorname
Straße / Nr.	PLZ , Ort
E-Mail	Telefon

Reservierung / Vereinbarung / Konditionen

Anlass	Personenanzahl
Menü (Dinner)	Datum
Getränkpaket	Räumlichkeit
Technik	Sonstiges

Gesamtpreis (Netto)

Ort, Datum	☒ Unterschrift Auftraggeber/-in
------------	--

Das Angebot und Geschäftsbedingungen der Personenanzahl Datum Räumlichkeit Sonstiges Gesamtpreis (Netto) Unterschrift Auftraggeber/-in Mississippi Queen habe ich gelesen, verstanden und akzeptiert. „Ich bestätige, dass für sonstige Vereinbarungen – wie zusätzlich bestellte Getränke oder eine Verlängerung der Veranstaltung und weiteres – zusätzliche Kosten anfallen, die gesondert und zusätzlich zum oben genannten Betrag am Veranstaltungsende berechnet werden.

Ort, Datum	☒ Unterschrift Auftragnehmer/-in
------------	---



- Donaustraße 40 • 90451 Nürnberg Telefon: +49 152 5791 6161
- E-Mail: info@mq-nuernberg.de • Web: www.mississippi-queen.de
- Bankverbindung: Raiffeisenbank • IBAN: DE89 7606 1482 0000 2365 51
- Steuer-ID: DE456448641
- Steuernummer: 241/132/70388 • Finanzamt Nürnberg Süd