



Gastronomisches Gesamtangebot für Veranstaltungen 2016

BUFFETS • MENÜS • FINGERFOOD • GETRÄNKE



Liebe Gäste,

herzlich Willkommen bei Berlins exklusivster Reederei!

Mit unseren vier Premium-Schiffen können Sie Berlin von einer vollkommen neuen Perspektive erleben.

Anbei erhalten Sie unsere Ideensammlung als Grundlage für Ihre Planung und ein Beratungsgespräch.

Für welchen Anlass auch immer:

Wir bieten Ihnen feines Fingerfood, anspruchsvolle Menüs und zeitgemäße kalt warme Buffets. Alle Speisen bereiten wir mit Leidenschaft frisch an Bord unserer Restaurantschiffe zu. Die frische Küche ist einzigartig und unterscheidet uns von unseren Mitbewerbern. Unser Küchenchef lässt sich von klassischen deutschen Gerichten inspirieren, kombiniert diese mit neuen Ideen und setzt mediterrane Akzente.

Unsere Erfahrung ist Ihr Mehrwert! Wir garantieren Ihnen beste Zutaten für den Erfolg Ihrer Veranstaltung: professionelles Eventmanagement, Schiffe mit exzellenter Ausstattung, perfekter Service und höchste Speisenqualität.

Genießen Sie Berlin von der schönsten Seite.

Den Rest erledigen wir.

Gern stellen wir Ihnen ein individuelles Arrangement zusammen.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihre

Reederei Bruno Winkler



Inhaltsverzeichnis

Menüs

- 05 Vorspeisen und Suppen
- 06 Hauptgerichte
- 07 Desserts und Käse

Buffets

- 09 Sommerzeit
- 10 Viva Italia
- 11 Mark Brandenburg
- 12 Berliner Goldelse
- 13 Spreekrone
- 14 Barbecue
- 15 Leibgerichte
- 16 Deutsche Klassiker
- 17 Vegetarisch
- 18 Fingerfood Basic

20 *Fingerfood & Canapés*

Getränke

- 23 Getränkepauschalen
- 24 Sekt & Weine
- 27 Biere & Spirituosen
- 28 Cocktails & Longdrinks
- 28 Alkoholfreie Getränke
- 29 Heiße Getränke

31 *Dekoration und Equipment*

33 *Künstler & Musiker*

34 *Allgemeine Geschäftsbedingungen*

Alle Angaben Stand Januar 2016

Gern geben wir Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Alle Preise verstehen sich inkl. 19 % MwSt.

MENÜANGEBOTE

Reederei Bruno Winkler



Menüangebote

Bitte stellen Sie sich Ihr Wunschmenü aus unseren Vorschlägen zusammen.

Steinofenbaguette, Laugengebäck, Kräuterbutter und Kräuterquark sind inklusive und werden vorab serviert.

Gern unterstützen wir Sie bei Ihrer Auswahl und beraten Sie hinsichtlich der korrespondierenden Weine.

Unser Angebot gilt ab 20 Personen.

MENÜANGEBOTE

Reederei Bruno Winkler



Suppen

Karotten-Apfelsüppchen mit Kressesahne und Garnelenspieß	€ 5,90
Rote Beete-Süppchen mit Gurkenschäum und Bärlauch-Crostini	€ 4,50
Grünes Erbsensüppchen mit Flusskrebsschwänzen	€ 5,90
Kaltes Gurkensüppchen mit Eismeerkrabben	€ 4,50
Essenz vom Huhn mit Wachtelei und feinem Wurzelgemüse	€ 4,90
Consumée von der Tomate mit Concasseé und Mozzarellaspieß	€ 4,90

Vorspeisen

Dreierlei vom Räucherlachs – Räucherlachs im Crêpe, Mousse auf Pumpernickel, Tatar im Blätterteig	€ 6,90
Gebrautes Zanderfilet auf lauwarmen Balsamico-Linsensalat	€ 6,90
Tranchen von der geräucherten Entenbrust auf Chicorée-Radicchio-Salat mit karamellisierten Walnüssen, Cranberries und Himbeervinaigrette	€ 6,90
Vitello Tonnato auf Crostini mit Thunfischsauce und Kapernäpfel	€ 6,90
Gelee vom Tafelspitz mit Apfel-Meerrettichschaum an feinen Baby-Blattsalaten	€ 6,90
Gelee von Tomate und Mozzarella im Gläschen an Antipastispieß mit Kräuter-Crostini	€ 5,90

MENÜANGEBOTE

Reederei Bruno Winkler



Hauptgerichte

Schwein

- Porchetta – Braten vom Spanferkelrücken mit Senffrüchte-Sauce und gebratenen Wickelklößen € 14,90
- Mit Pesto gefülltes Landschweinfilet aus dem Ofen, serviert auf Sellerie-Kartoffelpüree mit Gremolata-Jus und marinierten Kirschtomaten € 14,90
- Saltimboca vom Schweinefilet mit luftgetrockneten Schinken und Salbei auf einer Portweinjus mit Peperonata-Polenta € 14,90

Rind/Kalb

- Rosa gebratenes Rinderfilet unter einer Kräuter-Pinienkern-Kruste, dazu eine kräftige Chiantijus, Marktgemüse und Trüffelpüree € 21,90
- Getrüffelter Kalbsrücken auf Waldpilz-Zucchini-Gnocchi mit kräftiger Salbeijus € 14,90

Lamm

- Rosa gegrillter Weidelammrücken auf Mandelrauchpüree mit Chicoree und warmer Cranberry-Pinien-Vinaigrette € 19,80

Geflügel

- Gebratenes Fasanenbrustfilet mit Balsamicokirschen auf Spitzkohl mit Salbeikartoffeln € 16,80
- Maispouardenbrust im Sesammantel an Lavendeljus mit mediterranem Kartoffel-Pfannengemüse € 13,50

Fisch

- Kabeljaufilet unter einer Basilikum-Pinienkern-Kruste auf gebratenen Kartoffel-Stielrüben-gemüse an Proseccoschaum € 13,90
- Gebratenes Zanderfilet auf Tomaten-Fenchelgemüse mit Thymiankartoffeln € 13,90
- Wildlachsfilet aus dem Ofen mit Spinatschaum und Pappardelle € 13,90

MENÜANGEBOTE

Reederei Bruno Winkler



Desserts

Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern auf Himbeercoulis mit Waldfrüchten und Schokoladen-Minz-Sahne	€ 6,90
Portweifeigen-Crêpe mit Vanilleschaum und Nussallerlei	€ 5,90
Premium Pistazien-Eiscreme an belgischer Zuckerwaffel, garniert mit Himbeeren und Minzsahne	€ 6,90
Zweierlei Sorbet von Cassis und Maracuja an Ananascarpaccio	€ 5,90
Mohnmousse mit Erdbeercoulis und Minze	€ 4,90

Käse

Italienische Käseauswahl mit Gorgonzola, Pecorino und Scarmorza	€ 6,90
Brie de Meaux – aromatisiert mit Rosmarin – an Cranberrysauce	€ 7,50

BUFFETS

Reederei Bruno Winkler



Buffets

Entdecken Sie unsere kulinarischen Buffets mit verlockenden Vorspeisen, warmen Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Hauptspeisen, abwechslungsreiche Salaten sowie unwiderstehlichen Desserts. Natürlich haben wir für Sie zu jedem Buffet eine passende Wein- und Aperitif-Empfehlung.

BUFFET „SOMMERZEIT“

Reederei Bruno Winkler

BERLIN AUF DEM
WASSER ERLEBEN



Vorspeisen & Salate

Kaltes Gurkensüppchen mit Kresse

Chorizo-Manchego-Spießchen mit Oliven
Norwegischer Räucherlachs & Räucherlachskonfekt

Fenchel-Orangen-Salat mit Cranberries und weißem Balsamico
Apfel-Möhren-Salat mit Honig-Ingwer-Vinaigrette
Kirschtomaten und Mozzarella-Perlen mit hausgemachtem Pesto
Seegrassalat mit Sesamvinaigrette und Eismeerkrabben

Warme Speisen

Kleine Schnitzelchen -natur belassen- in Zitronen-Kapernbutter
gebraten auf warmen Kartoffel-Gurken-Salat

Paella mit Gambas, Seehechtfilet und Muscheln

Pastapfanne mit mediterranem Gemüse, Arrabiata-Sauce
und gehobelten Grana Padano

Desserts & Käse

Pina Colada-Mousse
Exotische Obstplatte
Sommerliche Premium-Sorbetspezialitäten

Deutsche Käsespezialitäten mit Landbutter
Kürbiskernbrot und Spitzbaguette



Preis pro Person 33,80 €

Welcome-Specials

Fingerfood-Empfang mit Steinofen-Pizzahäppchen
Sektempfang mit Premiere Sekt
Aperitifempfang Aperol-Sprizz mit Aperol und Sekt

Stück	2,90 €
Glas 0,1l	3,50 €
Glas 0,1l	4,20 €

Weinempfehlung

Studier Sauvignon Blanc
Zimmerlin Spätburgunder Rosé Kabinett

Flasche 0,75l	24,90 €
Flasche 0,75l	24,90 €

BUFFET „MEDITERRAN“

Reederei Bruno Winkler

BERLIN AUF DEM
WASSER ERLEBEN



Vorspeisen & Salate

Minestrone verde

Luftgetrockneter Landschinken auf Melonenschiffchen
Limonenlachsmousse auf italienischen Blinis

Antipasti-Vielfalt von eingelegtem Gemüse
Toskanischer Brotsalat mit getrockneten Tomaten
und Zucchini

Italienischer Bohnensalat mit gerösteten Zwiebeln
Wildkräutersalat mit gerösteten Kernen und Croutons

Warme Speisen

Saltimbocca alla romana vom Kalbsrücken mit Chianti-Jus,
mediterrane Marktgemüse und Pesto-Gnocchis

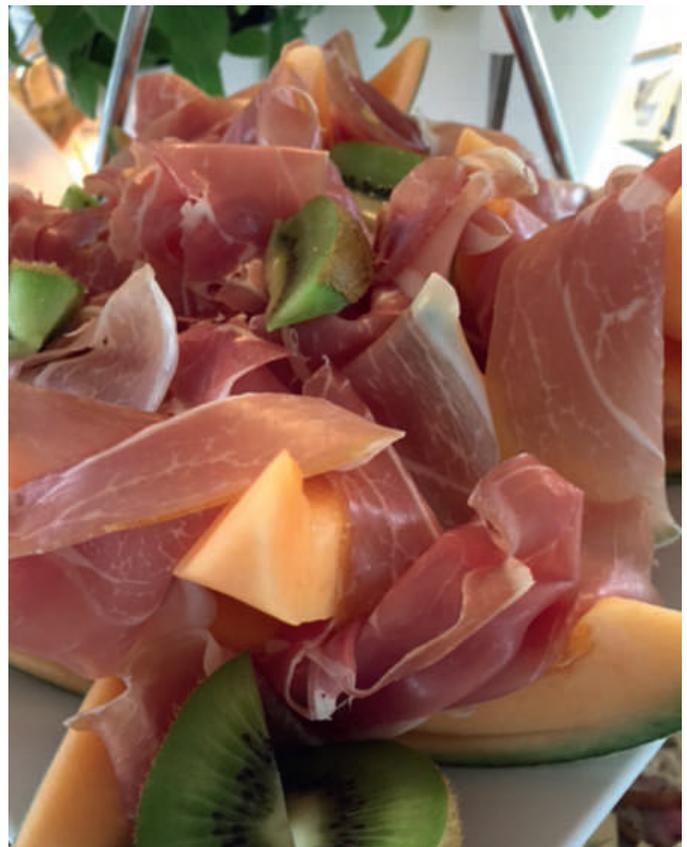
Pochierter Lachs – im Ganzen gegart – mit Limonenschaum,
Fenchel-Tomatengemüse und Thymiankartoffeln

Sautierte Pecorino-Feigen-Teigtaschen mit gehobeltem
Grana Padano

Desserts & Käse

Aperol-Sprizz-Gelee auf Mascarpone
Stracciatella Eiscreme mit flüssiger Schokolade

Italienische Käsespezialitäten mit Trauben
Olivenbrot und Spitzbaguette



Preis pro Person 39,80 €

Welcome-Specials

Fingerfood-Empfang mit Steinofen-Pizzahäppchen

Sektempfang mit Premiere Sekt

Aperitifempfang Ramazotti Rosato Mio

Stück 2,90 €

Glas 0,1l 3,50 €

Glas 0,1l 4,20 €

Weinempfehlung

Pinot Grigio DOC Bidoli Grave del Friuli

Muga Rosado D.O.Ca, Rioja

Flasche 0,75l 27,80 €

Flasche 0,75l 29,80 €

BUFFET „MARK BRANDENBURG“

Reederei Bruno Winkler

BERLIN AUF DEM
WASSER ERLEBEN



Vorspeisen & Salate

Petersilienwurzelsuppe

Spreewälder Gurkensülze mit Remouladentopping
Forellenmousse auf Pumpernickel & Rauchlachspralinen

Schnibbelsalat von grünen Bohnen, Birnen und roten Zwiebeln
Junge Blattsalate mit Rosmarincroutons und gerösteten Kürbiskernen
Blumenkohlsalat mit Schnittlauchvinaigrette
Rote Beete-Apfel-Salat

Warme Speisen

Brandenburger Wacholderschinken im Brotteig gebacken und am Büffet
tranchiert, dazu Schwarzbier-Kümmel-Sauce, Bohnen-Möhren-Gemüse
und rustikale Salbeikartoffeln in der Schale

Havelländer Zanderfilet auf Gurkengemüse, dazu Oma's Kartoffelstampf
mit Röstzwiebeln

Makkaroni-Waldpilz-Gratin mit Käsesauce

Desserts & Käse

Apfelküchlein mit Vanilleschaum
Rotweibirnen an Walnusseiscreme
Holunderblüten-Prosecco-Gelee mit Beeren

Märkische Käseauswahl mit Griebenschmalz und Landbutter
Kürbiskernbrot und Spitzbaguette



Preis pro Person 34,80 €

Welcome-Specials

Fingerfood-Empfang mit Currywurst im Gläschen	Stück	2,90 €
Sektempfang mit Premiere Sekt	Glas 0,1l	3,50 €
Aperitifempfang Inge Sektcocktail mit Ingwer und Minze	Glas 0,1l	4,20 €

Weinempfehlung

Kissinger Grauer Burgunder	Flasche 0,75l	24,90 €
Sonnenhof Dornfelder	Flasche 0,75l	24,90 €

BUFFET „BERLINER GOLDELSE“

Reederei Bruno Winkler

BERLIN AUF DEM
WASSER ERLEBEN



Vorspeisen & Salate

Bärlauchrahmsuppe

Schnittlauchleberwurst auf Pumpernickeltaler

Minibouletten mit Essiggemüse

Matjesfilethappen mit Hausfrauensauce im Gläschen

Feldsalat mit Radieschenvinaigrette

Freilandtomaten mit roten Zwiebeln und Balsamico Glace

Kartoffel-Gurkensalat mit frischen Dillspitzen

Bunter Weißkrautsalat

Warme Speisen

Ofenfrisches Spanferkel & Spanferkelrollbraten, knusprig gebraten und am Buffet tranchiert, dazu Braunbiersauce, Bohnen-Möhrengemüse und Kartoffelstampf

Gebratenes Forellenfilet auf Apfel-Lauchgemüse und Berliner Kartoffelknollen

Makkaroni-Wurzelgemüse-Auflauf

Desserts & Käse

Grießflammerie mit Himbeeren

Apfelküchlein im Bierteig gebacken mit Vanillesauce

Käse aus Deutschland mit Griebenschmalz und Landbutter
Schusterjungs und Laugenbrezeln



Preis pro Person 32,80 €

Welcome-Specials

Fingerfood-Empfang mit Currywurst im Gläschen

Stück 2,90 €

Sektempfang mit Premiere Sekt

Glas 0,1l 3,50 €

Aperitifempfang Berliner Weisse Royal mit Cassis Likör

Glas 0,1l 3,90 €

Weinempfehlung

Kissinger Grauer Burgunder

Flasche 0,75l 24,90 €

Sonnenhof Dornfelder

Flasche 0,75l 24,90 €

BUFFET „SPREEKRONE“

Reederei Bruno Winkler

BERLIN AUF DEM
WASSER ERLEBEN



Vorspeisen & Salate

Grüne Erbsensuppe mit Flusskrebsschwänzen

Räucherlachspralinen, Lachs im Crêpe & Lachsmousse auf Pumpernickel
Wildententerrine garniert mit gefüllten Eiern

Salat von Belugalinsen mit Bacon-Chip im Gläschen
Apfel-Selleriesalat mit Cranberries und Traubenkernöl
Chicoree-Radiccio-Salat mit Orangenfilets und Walnüssen
Ruccola mit Kirschtomaten, Mozzarella-Perlen und Balsamico Glace

Warme Speisen

Rosa gebratenes Rinderfilet unter einer Kräuter-Pinienkern-Kruste – am Buffet
tranchiert – dazu eine kräftige Chianti-Steinpilz-Jus, Marktgemüse und Trüffelpüree

Gegrilltes Doradenfilet auf gedünsteten Spitzkohl und gekräuterten Wildreis

Pesto gefüllte Teigtaschen mit Zucchini, Cherrytomaten
und Grana Padano

Desserts & Käse

Schokoladenmousse mit Himbeergranulat
Premium-Eiscremespezialitäten mit Sternenregen
Exotische Obstplatte

Französisches Rohmilchkäsesortiment mit Trauben
Spitzbaguette und Landbutter



Preis pro Person 49,80 €

Welcome-Specials

Fingerfood-Empfang mit Currywurst im Gläschen
Sekttempfang mit Premiere Sekt
Aperitifempfang Peach Royal mit Pfirsichlikör und Sekt

Stück	2,90 €
Glas 0,1l	3,50 €
Glas 0,1l	4,20 €

Weinempfehlung

Pinot Grigio DOC Bidoli Grave del Friuli
Chianti Classico Castello di Lusignana

Flasche 0,75l	27,80 €
Flasche 0,75l	34,90 €

BUFFET „BARBECUE“

Reederei Bruno Winkler

BERLIN AUF DEM
WASSER ERLEBEN



Steaks & Fisch vom Grill

Saftige Rumpsteaks
Marinierte Putenbruststeaks
Schweinenackensteaks in Kräutermarinade
Mariniertes Marlinfilet
Garnelenspieße
Halloumi Grillkäse
dazu Guacamole, Wasabi-Dib, BBQ-Sauce, Tzatziki-Dip, und
Kräuterbutter

Beilagen & Salate

Backkartoffeln mit Sour Creme
Mediterranes Pfannengemüse
Grilltomaten
Mediterraner Pastasalat
Kartoffel- Gurkensalat
Coleslaw nach Originalrezept
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven
Knackige Blattsalate der Saison mit Kräutervinaigrette
Fladenbrot und Spitzbaguette

Desserts

Mojito-Mousse
American Pancakes mit Ahornsirup
Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme



Preis pro Person **34,80 €**

Welcome-Specials

Fingerfood-Empfang mit Currywurst im Gläschen	Stück	2,90 €
Sektempfang mit Premiere Sekt	Glas 0,1l	3,50 €
Aperitifempfang mit Tocco Rosso Campari-Sektcocktail	Glas 0,1l	4,20 €

Weinempfehlung

Studier Sauvignon Blanc	Flasche 0,75l	24,90 €
Domain de la Baume Cabernet-Sauvignon	Flasche 0,75l	24,90 €

BUFFET „LEIBGERICHTE“

Reederei Bruno Winkler

BERLIN AUF DEM
WASSER ERLEBEN



Vorspeisen & Salate

Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Crostinis

Räucherlachsrosen & Räucherlachstatar im Gläschen

Caesar's Salad mit Knoblauch-Croutons

Dill-Gurkensalat mit Sauerrahmdressing

Möhren-Ingwersalat mit Äpfel und Honigvinaigrette

Freilandtomaten mit roten Zwiebeln und Balsamico-Glace

Warme Speisen

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in kräftiger Rotweinjus
mit Bohnen-Möhrengemüse und Bärlauch-Kartoffelstampf

Gegrilltes Seehechtfilet auf Zucchini-Tomatengemüse
mit Thymiankartoffeln

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Desserts & Käse

Himbeermousse mit Minze

Karamel-Crêpes an Vanilleiscreme

Deutsche Käsespezialitäten mit Trauben
Kürbiskernbrot, Spitzbaguette und Landbutter



Preis pro Person 32,80 €

Welcome-Specials

Fingerfood-Empfang mit Currywurst im Gläschen

Stück 2,90 €

Sektempfang mit Premiere Sekt

Glas 0,1l 3,50 €

Aperitifempfang Aperol Sprizz mit Sekt und Aperol

Glas 0,1l 4,20 €

Weinempfehlung

Kissinger Grauer Burgunder

Flasche 0,75l 24,90 €

Sonnenhof Dornfelder

Flasche 0,75l 24,90 €

„DEUTSCHE KLASSIKER“

Reederei Bruno Winkler

BERLIN AUF DEM
WASSER ERLEBEN



Vorspeisen & Salate

Blumenkohlrahmsuppe mit Croutons

Würzige Hackfleischbällchen mit Essiggemüse und Kräutersenf
Forellenmousse auf Pumpernickel

Knackiger Eisbergsalat mit Mais und Kerbelvinaigrette
Dill-Gurken-Salat, süßsauer abgeschmeckt
Strauchtomaten mit roten Zwiebeln und Balsamico-Glace
Apfel-Möhren-Salat mit Rosinen

Warme Speisen

Geschmorter Kasslerbraten auf Wurzelgemüse
mit Weißbiersauce und Kartoffel-Schnittlauch-Stampf

Gebratenes Kabeljaufilet nach Müllerinnen Art
mit mediterranen Bratkartoffeln und Remouladensauce

Makkaroni-Gemüse-Auflauf mit Tomatensauce

Desserts & Käse

Bayrisch Creme mit Beeren
Marillen-Topfenknödel mit Vanillesauce

Deutsche Käsespezialitäten mit Trauben
Kürbiskernbrot, Spitzbaguette und Landbutter



Preis pro Person 28,80 €

Welcome-Specials

Fingerfood-Empfang mit Currywurst im Gläschen
Sekttempfang mit Premiere Sekt
Aperitifempfang Hugo Sektcocktail mit Holunderblüten

Stück	2,90 €
Glas 0,1l	3,50 €
Glas 0,1l	4,20 €

Weinempfehlung

Kissinger Grauer Burgunder
Zimmerlin Spätburgunder Rosé Kabinett

Flasche 0,75l	24,90 €
Flasche 0,75l	24,90 €

BUFFET „VEGETARISCH“

Reederei Bruno Winkler

BERLIN AUF DEM
WASSER ERLEBEN



Vorspeisen & Salate

Vegane Tomatensuppe mit Lavendel und Harissa

Vegetarische Sushi mit Mango-Orangen-Chutney und Sojasauce
Antipastispieße

Dreierlei Humus – Klassisch, Bärlauch, Mediterran – mit Fladen-
und Olivenbrot

Couscous-Mango-Salat im Gläschen
Seegrassalat mit gegrilltem Tofu und Sesamvinaigrette im Gläschen
Gazpacho-Salat von Paprika, Tomaten Gurke und Staudensellerie
Wildkräutersalat mit essbaren Blüten und Himbeervinaigrette

Warme Speisen

Gebackene Polenta-Ecken auf Ratatouille

Käse-Tortellini mit Zucchini, Cherrytomaten und
gehobelten Grana Padano

Veganes Curry von saisonalen Rüben mit Basmatireis

Vegane Karotten-Sesam-Sticks mit Ingwer-Dip

Vegane Champignonköpfe mit Spinatfüllung

Desserts & Käse

Prosecco-Grapefruit-Agaven-Gelee
Exotische Obstplatte
Mango- und Cassissorbet mit Minze



Preis pro Person 32,80 €

Welcome-Specials

Fingerfood-Empfang mit Steinofen-Pizzahäppchen

Stück 2,90 €

Sektempfang mit Premiere Sekt

Glas 0,1l 3,50 €

Aperitifempfang Inge Sektcocktail mit Ingwer und Minze

Glas 0,1l 4,20 €

Weinempfehlung

Studier Sauvignon Blanc

Flasche 0,75l 24,90 €

Zimmerlin Spätburgunder Rosé Kabinett

Flasche 0,75l 24,90 €

BUFFET „FINGERFOOD BASIC“

Reederei Bruno Winkler

BERLIN AUF DEM
WASSER ERLEBEN



Vorspeisen & Salate

- Bunter Linsensalat mit Forellenfilet im Gläschen
- Kichererbsen-Salat im Gläschen
- Tramezzini mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
- Grissini, umwickelt mit luftgetrockneten Landschinken
- Räucherlachs-Mousse auf Blinis
- Zwiebelmett auf Pumpernickeltaler

Warme Speisen

- Currywurst mit hausgemachter Sauce
- Kleine Schnitzelchen auf Kartoffel-Gurken-Salat
- Steinofen-Pizzahäppchen mit Salami und Ruccola
- Steinofen-Pizzahäppchen mit Cherrytomaten und Basilikum
- Mini-Laugengebäck

Desserts

- Mousse au Chocolat-Schnitte
- Mango-Crème-Fraiche-Schnitte
- Mini-Eclair mit Vanille und Schokoladenfüllung



Preis pro Person 25,80 €

Welcome-Specials

- Sektempfang mit Premiere Sekt
- Aperitifempfang Hugo mit Sekt und Holunderblüte

Stück

- Glas 0,1l 3,50 €
- Glas 0,1l 4,20 €

Weinempfehlung

- Kissinger Grauer Burgunder
- Zimmerlin Spätburgunder Rosé Kabinett

- Flasche 0,75l 24,90 €
- Flasche 0,75l 24,90 €

FINGERFOOD

Reederei Bruno Winkler



Fingerfood

Stellen Sie sich Ihr Fingerfood aus unserem Sortiment zusammen. Je nach Anlass sollten Sie pro Person mit 2-3 Stück für einen Sektempfang bis zu 12 Stück zum „Sattessen“ rechnen.

Unser Angebot gilt ab 20 Personen.

FINGERFOOD

Reederei Bruno Winkler



Tramezzini

Kleine italienische Sandwiches aus weichen feinporigen Weißbrotscheiben ohne Rinde, zweistöckig belegt mit:

Frischkäse, Ei und Kresse

Stück € 2,30

Mozzarella, Tomaten und Basilikum

Stück € 2,50

Hähnchenbrust, Ananas-Apfel und Radicchio

Stück € 2,80

Norwegischer Räucherlachs, Chicorée und Dill

Stück € 2,90

Thunfisch, Ei und Ruccola

Stück € 2,90

Eismeerkrabben, Avocado und Radicchio

Stück € 2,90

Canapés vom Steinofenbaguette

Ziegenfrischkäse und getrocknete Tomaten

Stück € 2,50

Briekäse und Birne

Stück € 2,50

Geräucherte Entenbrust und Preiselbeermousse

Stück € 2,90

Italienischer Landschinken und Cantaloupe-Perle

Stück € 2,90

Roastbeef und Thai-Spargel

Stück € 2,90

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet und Apfelschmand

Stück € 2,90

Gebeizter Lachs und Senf-Honig-Creme

Stück € 2,90

Pumpernickeltaler

Hüttenkäse, Tomate und Schnittlauch

Stück € 1,50

Rührei und bunte Kresse

Stück € 1,50

Gorgonzola und Walnuss

Stück € 1,80

Italienischer Landschinken und Cantaloupe-Perle

Stück € 1,90

Zwiebelmett und Schnittlauch

Stück € 1,70

Brandenburger Landleberwurst und Radieschen

Stück € 1,70

Brandenburger Landblutwurst und Birne

Stück € 1,70

Blinis – kleine Buchweizentaler

Ziegenkäsecreme und Rote Beete-Perle

Stück € 2,00

Bärlauchcreme und Parmesanhobel

Stück € 2,00

Limonenlachscreme und Dil

Stück € 2,50

Forellen-Apfel-Creme und Cranberry

Stück € 2,50

FINGERFOOD

Reederei Bruno Winkler



Steinofen-Pizzahäppchen

Salami und Ruccola	Stück	€ 1,70
Landschinken und Champignons	Stück	€ 1,70
Cherrytomaten und Basilikum	Stück	€ 1,70
Lachs und Spinat	Stück	€ 1,70

Herzhaftes Gebäck

Grissini, umwickelt mit luftgetrocknetem Landschinken	Stück	€ 2,90
Laugenbrezel mit Käse	Stück	€ 1,70

Am Spießchen

Antipasti von mediterranem Gemüse	Stück	€ 2,10
Cherrytomaten, Mozzarellakugel und Pesto	Stück	€ 2,10
Tortellinis, Cherrytomate und Oliven	Stück	€ 2,10
Hackfleischbällchen auf Gurkentaler	Stück	€ 1,50
Hackfleischbällchen, Fetakäse und Oliven	Stück	€ 1,60
Italienischer Landschinken und Honigmelone	Stück	€ 2,30
Hähnchenbrust und Ananas	Stück	€ 2,10

Im Gläschen

Gemüsesticks mit Bärlauch-Joghurt-Aioli	Stück	€ 2,10
Bunter Kichererbsen-Salat	Stück	€ 2,10
Matjestatar, Gewürzgurke und Apfel-Dip	Stück	€ 2,70
Räucherlachstatar, Dill und Meerrettich-Dip	Stück	€ 2,90
Griechischer Bauernsalat und Fetakäse	Stück	€ 2,70
Zweierlei Bohnensalat und Walnuss-Pesto	Stück	€ 2,70
Waldpilzsalat und Blattpetersilie	Stück	€ 2,90
Berliner Currywurst mit Sauce nach Originalrezept	Stück	€ 2,90
Kleine Schnitzelchen auf Kartoffel-Gurken-Salat	Stück	€ 2,90
Berliner Mini-Boulette auf Kartoffel-Gurken-Salat	Stück	€ 2,90

Süß

Bisquit-Mousse-Törtchen: Erdbeer-Himbeer, Schokolade-Crunch oder Espresso-Mandel	Stück	€ 1,70
Mini-Eclair mit Vanille- oder Schokofüllung	Stück	€ 1,10
Mini-Sahnewindbeutel im Schokomantel	Stück	€ 1,10
Mini-Quarkbällchen, in Zimtzucker gewälzt	Stück	€ 1,10
Mini-Croissants mit Nuss-Nougat, Marzipan oder Marille	Stück	€ 1,70
Mousse – Pina Colada, Marille, Mohn, Schoko oder Lavendel	Stück	€ 1,80
Exotischer Obstspieß	Stück	€ 1,90

WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

Reederei Bruno Winkler

Wein- und Getränke

In unserer Karte stellen wir Ihnen eine große Auswahl an internationalen Weinen vor.

Des Weiteren bieten wir Ihnen Biere, Softgetränke, Fruchtsäfte und Heißgetränke an.

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Reederei Bruno Winkler



Zu Ihrer besseren Kalkulation bieten wir Ihnen folgende Getränkepauschalen:

Getränkepauschale 1

Biere:

Berliner Kindl Jubiläums Pilsner
Radler (Berliner Kindl mit Sprite)
Schneider Weissbier hell oder alkoholfrei

Alkoholfreie Getränke:

Gerolsteiner Gourmet medium/naturell
Vaihinger Fruchtschorlen
Vaihinger naturtrüber Apfelsaft und Vaihinger Direktsaft Orange
Coca-Cola, Coca Zero, Coca light, Fanta und Sprite

Weine:

La Marea Chardonnay, Venetien
-weiß, trocken mit Zitronen- und Apfelaromen-

Wachenheimer Mandelgarten Riesling QBA, Pfalz
-weiß, lieblich und fruchtbetont mit ausgewogenen Säure- und Süßspiel-

La Marea Merlot, Venetien
-rot, trocken, samtig mit Beerenaromen-

Heißgetränke

Dallmayr Kaffee und Kaffeespezialitäten
Ronnefeldt Tea

Getränkepauschale 2

wie Getränkepauschale 1

zzgl. Sektempfang
Premiere Sekt trocken, Rudesheimer Sektkellerei

3 Stunden
Preis pro Person 25,50 €



3 Stunden
Preis pro Person 28,50 €

Die Pauschalen gelten pro Person für 3 Stunden. Für jede weitere Stunde berechnen wir 8,00 Euro pro Person. Preise inkl. Bedienung

WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

Reederei Bruno Winkler



Aperitif & Sprizz

Aperol Sprizz (Sekt, Aperol, Soda) ^{3/4)}	Gl. 0,20 l	6,20 €
Hugo (Sekt, Holunderblütensirup, Minze, Limette) ³⁾	Gl. 0,20 l	6,20 €
Rhabarbera (Sekt, Rhabarbersaft, Minze, Limette)	Gl. 0,20 l	6,20 €
Inge (Sekt, Ingwersirup, Limette) ³⁾	Gl. 0,20 l	6,20 €
Ramazotti Rosato Mio (Aperitivo, Sekt, Basilikum)	Gl. 0,20 l	6,20 €
Sektcocktails als Aperitifempfang	Gl. 0,10 l	4,20 €

Schaumweine & Champagner

Premiere Sekt trocken, Rüdesheimer Sektkellerei	Gl. 0,10 l	3,50 €
Premiere Sekt trocken, Rüdesheimer Sektkellerei	Fl. 0,75 l	23,80 €
Prosecco Spumante Arcades extra dry	Fl. 0,75 l	28,80 €
Champagner Cossy Cuvée Eclat brut Premier Cru	Fl. 0,75 l	74,80 €
Champagner Cossy Cuvée Eclat brut Premier Cru	Fl. 0,375 l	49,80 €

Weißweine

Deutschland

2014er Bötzinger Eckberg Grauer Burgunder barrique Weingut Rudolf Zimmerlin, Kaiserstuhl, <i>wunderbar eingebundenen Röst- und Vanillearomen, im Duft Birne und Mirabelle, trocken</i>	Fl. 0,75 l	39,80 €
2014/2015er Kissinger Grauburgunder QbA Weingut Jürgen Kissinger, Württemberg, <i>feine Frucht mit Quitten- und Birnenaromen, trocken</i>	Fl. 0,75 l	24,90 €
2014/2015er Leitzgen Calmont Riesling Qualitätswein halbtrocken Weingut Leitzgen, Mosel, <i>erfrischender, mineralischer Klassiker mit Pfirsicharomen</i>	Fl. 0,75 l	28,80 €
2014/2015er Schmitges Riesling feinherb Weingut Schmitges, Erden/Mosel, <i>harmonischer Riesling mit feiner, leichter Süße und intensiven Birnen- und Honigmelonendaromen</i>	Fl. 0,75 l	24,90 €
2014/2015er Studier Sauvignon Blanc Weingut Studier, Pfalz, <i>unbestechliche Aromenvielfalt aus Stachelbeere, Johannisbeere und würzigen Kräuternoten</i>	Fl. 0,75 l	24,90 €



WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

Reederei Bruno Winkler

Weißweine



Italien

2014/2015er Pinot Grigio DOC Bidoli Grave del Friuli, Friaul Fl. 0,75 l 27,80 €
Helles Gelb mit grünlichen Reflexen, Zitronen- und Melonenaromen mit etwas Bittermandel

2014/2015er Lugana "Limne" DOC, Venetien Fl. 0,75 l 35,80 €
Rebsorte: 100 % Trebbiano di Ligano, *hell-strohgelbe Farbe, Blütenduft in der Nase, saftige Aromen von grünen Äpfeln, kraftvoll*

2013/2014er Gavi del Comune di Gavi DOCG, Il Poggio, Piemont Fl. 0,75 l 39,50 €
Duft nach reifen Äpfeln und grünen Mandeln am Gaumen frisch, schöner Schmelz

Frankreich

2013/2014er Domaine de la Baume Chardonnay, Languedoc Fl. 0,75 l 25,50 €
frisch und fruchtig mit eleganten Zitrus- und Nektarinenaromen

2013/2014er Chablis AC Alain Geoffroy, Burgund Fl. 0,75 l 45,50 €
delikate Aromen von Zitrusfrüchten sowie der Frische von junger Minze, mineralische saftige Fruchtfülle

2014/2015er Sancerre AOC, Domaine Hubert Brochard, Loire Fl. 0,75 l 47,50 €
Rebsorte: Sauvignon blanc, *mineralisch und fruchtig mit Aromen von Bananen, Melonen und Mirabellen*

Roséweine



Deutschland

2015er Zimmerlin Spätburgunder Rosé Kabinett Fl. 0,75 l 24,90 €
Weingut Rudolf Zimmerlin, Württemberg, *feine Frucht mit Quitten- und Birnenaromen, trocken*

Frankreich

2013/2014er Domaine de la Baume rosé, Languedoc Fl. 0,75 l 25,50 €
100 % Pinot Noir, *angenehme Frische, ausgewogen, trocken Aromen von Blutpflirsich und Zitrusfrüchten*

Spanien

2014/2015er Muga Rosado D.O.Ca, Rioja Fl. 0,75 l 29,80 €
trockener und fruchtiger Rosé der Spitzenklasse mit angenehmen Beerentönen und ausgewogener Säure

WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

Reederei Bruno Winkler



Rotweine



Deutschland

2014/2015er Sonnenhof Spätburgunder Qualitätswein trocken Fl. 0,75 l 25,50 €
Weingut Sonnenhof, Württemberg, *eleganter, vollmundiger Rotwein mit Erdbeeraromen*

2014/2015er Sonnenhof Dornfelder Qualitätswein trocken Fl. 0,75 l 24,90 €
Weingut Sonnenhof, Württemberg, *vollmundiger Rotwein mit Kirsch- und Beerenaromen*

2012/2013er Studier Cabernet Sauvignon/Merlot Qualitätswein Fl. 0,75 l 34,90 €
Weingut Studier, Pfalz, *vollmundige, körperreiche Cuvée mit angenehmen Röst-, Beeren- und Kräuteraromen*

Italien

2012/2013er Chianti Classico Castello di Lucignana, Toskana Fl. 0,75 l 34,90 €
eleganter und rubinroter Klassiker mit Aromen von Waldbeeren und frischer Säure

2014er Montepulciano d'Abruzzo DOC Itynera Fl. 0,75 l 24,90 €
100 % Montepulciano, *dichte Fruchtfülle, weiches Tannin, Aromen von dunklen Früchten, Zimt und Holz*

Frankreich

2012/2013er Cheval Quancard Reserva Bordeaux AOC, Bordeaux Fl. 0,75 l 33,80 €
Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, *seidige Tannine und weiche Aromen von roten Früchten und Vanille*

2014/2015er Domaine de la Baume Syrah Fl. 0,75 l 25,50 €
ausdrucksvoller Rotwein mit eleganten Holzaromen

Spanien

2010/2011er Barón de Ley Reserva DOP, Rioja Fl. 0,75 l 45,80 €
100 % Tempranillo, *feine Vanille- und Gewürznoten sowie Aromen von Lakritze und Waldbeeren*

2009/2010er Mesa Mayor Covila Tinto Crianza DOP, Rioja Fl. 0,75 l 28,80 €
100 % Tempranillo, *komplexe Beerenaromen und angenehme Holzaromen mit langem Abgang*

WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

Reederei Bruno Winkler

Biere

Berliner Kindl Jubiläums Pilsner	Gl. 0,30 l	3,30 €
Berliner Kindl Weisse mit Schuss ³⁾	Gl. 0,33 l	3,80 €
Radler (Berliner Kindl mit Sprite ³⁾	Gl. 0,30 l	3,30 €
Schneider Weissbier (hell oder alkoholfrei)	Fl. 0,50 l	4,90 €
Märkischer Landmann Schwarzbier	Fl. 0,50 l	4,90 €

Spirituosen 2cl

Asbach Uralt	2,90 €
Remy Martin VSOP	3,20 €
Jack Daniels Tennessee Whisky	2,90 €
Johnny Walker Old Scotch Red Label ³⁾	2,90 €
Grappa Alexander	3,20 €
Schladerer Williams Birne Obstbrand	3,20 €
Absolut Vodka	2,70 €
Fürst Bismarck Korn	2,50 €
Linie Aquavit	3,20 €
Ramazotti	2,60 €
Jägermeister	2,60 €
Amaretto	2,50 €
Baileys ^{3/5)}	2,50 €
Batida de Coco	2,50 €

WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

Reederei Bruno Winkler

Cocktails

Strawberry Colada ³⁾ , alkoholfrei	Gl. 0,30 l	6,20 €
Pina Colada ³⁾	Gl. 0,30 l	6,80 €
Sex on the beach ³⁾	Gl. 0,30 l	6,80 €

Longdrinks

Erdbeer ³⁾ - oder Himbeerbowle ³⁾	Gl. 0,20 l	5,80 €
Cuba Libre (Rum, Cola, Limette) ³⁾	Gl. 0,20 l	6,20 €
Gin Tonic (Gordon's Gin, Tonic) ⁴⁾	Gl. 0,20 l	6,20 €
Gin Fizz (Gordon's Gin, Soda, Limettensaft, Zuckersirup)	Gl. 0,20 l	6,20 €
Blue Lady (Gordon's Gin, Blue Curacao, Tonic, Limette) ⁴⁾	Gl. 0,20 l	6,20 €
Wodka Orangensaft	Gl. 0,20 l	6,20 €
Wodka Lemon ⁴⁾	Gl. 0,20 l	6,20 €
Campari Orange ⁴⁾	Gl. 0,20 l	6,20 €
Campari Tonic ^{3/4)}	Gl. 0,20 l	6,20 €
Tequila Splash (mit Sprite) ³⁾	Gl. 0,20 l	6,20 €
Weinbrand Cola ³⁾	Gl. 0,20 l	6,20 €
Whisky Cola ³⁾	Gl. 0,20 l	6,20 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Gourmet medium/natur	Fl. 0,25 l	2,70 €
Gerolsteiner Gourmet medium/natur	Fl. 0,75 l	5,90 €
Rixdorfer Fassbrause ^{1/2/3)}	Fl. 0,33 l	2,90 €
Fritz-Limo Apfel/Kirsch/Holunder	Fl. 0,33 l	2,90 €
Fritz-Limo Melone	Fl. 0,33 l	2,90 €
Fritz-Limo Zitrone ⁵⁾	Fl. 0,33 l	2,90 €
Vaihinger Fruchtschorlen		
Apfel naturtrüb, Orange, Rhabarber	Gl. 0,20 l	2,70 €
Apfel naturtrüb, Orange, Rhabarber	Gl. 0,40 l	4,30 €
Vaihinger Fruchtsäfte		
Apfel naturtrüb, Orange, Rhabarber	Gl. 0,20 l	2,80 €
Apfel naturtrüb, Orange, Rhabarber	Gl. 0,40 l	4,50 €
Schweppes Bitter Lemon ⁴⁾	Gl. 0,30 l	2,80 €
Schweppes Tonic ⁴⁾	Gl. 0,30 l	2,80 €
Schweppes Ginger Ale ⁴⁾	Gl. 0,30 l	2,80 €
Coca-Cola ^{3/5)} , Coca Zero ^{3/5)} oder Coca light ^{3/5)}	Gl. 0,30 l	2,70 €
Fanta ^{1/2/3)} oder Sprite ³⁾	Gl. 0,30 l	2,70 €
Softdrink Coca ^{3/5)} , Fanta ^{1/2/3)} oder Sprite ³⁾	Gl. 0,50 l	4,40 €

WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

Reederei Bruno Winkler



Heissgetränke

Dallmayr Filterkaffee ⁵⁾	Kännchen	4,00 €
Dallmayr Café Creme ⁵⁾	Tasse	3,30 €
Dallmayr Espresso ⁵⁾	Tasse	2,40 €
Espresso Macchiato ⁵⁾	Tasse	2,50 €
Cappuccino ⁵⁾	Tasse	3,30 €
Milchkaffee ⁵⁾	Tasse	3,60 €
Latte Macchiato ⁵⁾	Glas	3,90 €
Latte Macchiato mit verschiedenen Aromen ³⁾⁵⁾	Glas	4,20 €
Latte Baileys mit 4cl Baileys ³⁾	Glas	5,40 €
Kaffee Baileys mit 4cl Baileys ³⁾⁵⁾ und Sahne	Glas	5,40 €
Irish Coffee mit 4cl Whisky und Sahne	Glas	5,40 €
Heiße Schokolade mit Sahne	Pott	3,70 €
Chococino mit Espresso ⁵⁾	Glas	4,60 €
Rumschokolade mit 4cl Rum und Sahne	Glas	5,40 €
Russische Schokolade mit 4cl Wodka und Sahne	Glas	5,40 €
Baileys Schokolade mit 4cl Baileys und Sahne	Glas	5,40 €
Grog mit 4cl Pott Rum	Glas	4,60 €
Heißer Aperol oder Heißer Hugo	Glas	4,80 €
Glühwein oder Früchtepunsch	Glas	4,80 €
Ronnefeldt Tea Assam, Darjeeling, Earl Grey, Green, Rooibos Orange, Mint oder Berries	Kännchen	3,90 €
Frischer Ingwertee mit Limette	Glas	3,90 €
Frischer Minztee mit Limette	Glas	3,90 €

Nach den Vorschriften zugelassene Konservierungs-, Farb- oder Aromastoffe:

¹⁾ mit Konservierungsstoff, ²⁾ mit Benzoesäure, ³⁾ mit Farbstoff, ⁴⁾ chininhaltig

⁵⁾ coffeinhaltig, ⁶⁾ hergestellt durch Fermentation natürlicher Rohstoffe (Bio nach EU-Öko-Verordnung)

DEKORATION UND EQUIPMENT

Reederei Bruno Winkler

Dekoration und Equipment

Eine gelungene und ansprechende Dekoration rundet jede Veranstaltung optisch ab. Im Buffet- bzw. Menüpreis sind die Buffet- und Tischdekoration bereits enthalten. Gern unterstützen wir Sie in der Bereitstellung von technischem Equipment, bei der Auswahl der musikalischen Unterhaltung und bei der Buchung eines Tour-Moderators.

DEKORATION UND EQUIPMENT

Reederei Bruno Winkler



Tischdekoration

Tischdecken, weiß (bei Speisenbestellung)	kostenfrei
Tischbänder (blau, gelb, rot, mandarin, champagner)	2,50 € pro Tisch
Dunilin-Servietten (blau, gelb, rot, mandarin, kiwi, champagner)	kostenfrei
Seidentischblumen (blau, gelb, rot, weiß)	kostenfrei
Menü- oder Buffetkarten, inklusive Ihrem Logo	kostenfrei
Tischdecken, weiß (ohne Speisenbestellung)	2,90 € pro Stück
Stoffservietten, weiß	1,80 € pro Stück
Blumengestecke, frisch, in Wunschfarbe	7,50 € pro Stück

Technisches Equipment

Mikrofonanlage für Salon und Oberdeck	kostenfrei
CD-Anlage	kostenfrei
Stehtische	kostenfrei
Konferenz-Equipment, wie Beamer, Bildschirme, Lichttechnik, Tontechnik u. a.	Preis auf Anfrage

Moderation

Deutsch und Englisch über GPS-Anlage	kostenfrei
--------------------------------------	------------

Live-Moderation:

bis 2 Stunden	155,00 €
bis 3 Stunden	170,00 €
jede weitere Stunde	49,00 €

*gültig für Deutsch, Englisch, Spanisch, Portugiesisch, Französisch, Italienisch
Alle weiteren Sprachen sowie Sonderwünsche auf Anfrage.*

KÜNSTLER & MUSIKER

im Auftrag des Veranstalter

Künstler & Musiker

It's showtime!

Ergänzen Sie Ihre Charterfahrt mit renommierten Künstlern für vielseitige Unterhaltung und unvergessliche Momente an Bord.

KÜNSTLER & MUSIKER

im Auftrag des Veranstalter

**BERLIN AUF DEM
WASSER ERLEBEN**



Sunshine Musik Berlin
www.Sunshine-Musik-Berlin.de

DJ- & Veranstaltungsteam Sunshine Musik Berlin

Ihre Spezialisten für Veranstaltungen jeder Art.
Erstklassige Musikauswahl der letzten 85 Jahre & ansprechende
Moderation mit ausgebildeten DJ's. Wir beraten Sie gern und erfül-
len Ihre Wünsche.

Tel: 0172/3093333
www.sunshine-musik-berlin.de



Duo „The Voices“ – auch als Trio buchbar –

Kiril Janev und seine Band schaffen es mit temperamentvoller
Live-Musik von Evergreens über Disco-Hits bis Schlager die Gäste in
Partystimmung zu versetzen.

Tel: 030/4250908
Mobil: 0179/2194217
www.the-voices.de



PETTICOAT

Voices of Rock 'n' Roll
Die bekannteste Rock 'n' Roll-Band Berlins

Tel: 030/7431621
Mobil: 0178/6707270
www.petticoat-berlin.de



Simone und ihr FLOTTER DREIER

Wirtschaftswunder-Schlager und Rock ,n' Roll
Evergreens der 50er & 60er Jahre, auch als Duo buchbar!

Mobil: 0178/6707270
www.simone-von-petticoat.de



Partyband „Music & Voice“

Die Begleitband von Frank Zander spielt deutsche und internationale
Pop- und Rockmusik mit 3-7 Mann-Besetzung

Tel: 03375/214196
Mobil: 0172/3905139
www.musicvoice.de



Improvisationstheater Paternoster

Entertainment nach Maß... Impro-Theater, professionelle Moderati-
on, Seminare & Workshops

Tel: 030/69001411
Mobil: 0177/2599182
www.improtheater-paternoster.de



Pantomime Bastian

Klassischer Pantomime – auch als Matrose möglich!

Tel: 030/69001405
Mobil: 0177/2599182
www.pantomime.de



Künstleragentur absolutweiß GmbH

Vermittlung professionell ausgebildeter Künstler
(Walk-Acts, Live-Malerei, Bauchredner, Taschendieb,
Comedy-Polizei, Mentalmagie, Eventfotografie)

Tel: 030/25769674
www.absolutweiss.de



Allgemeine Geschäftsbedingungen/Gastronomie der Reederei Bruno Winkler

§ 1 Allgemeines - Geltungsbereich

- 1) Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge zur Durchführung von Veranstaltungen auf den Fahrgastschiffen der Reederei Bruno Winkler sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen durch uns.
- 2) Unsere Geschäftsbedingungen gelten ausschließlich; entgegenstehende oder von unseren Geschäftsbedingungen abweichende Bedingungen des Kunden erkennen wir nicht an, es sei denn, wir hätten ausdrücklich schriftlich ihrer Geltung zugestimmt. Unsere Geschäftsbedingungen gelten auch dann, wenn wir in Kenntnis entgegenstehender oder von unseren Geschäftsbedingungen abweichender Bedingungen des Kunden die Lieferung oder Leistung an den Kunden vorbehaltlos ausführen.
- 3) Alle Vereinbarungen, die zwischen uns und dem Kunden zwecks Ausführung dieses Vertrages getroffen werden, sind in diesem Vertrag schriftlich niedergelegt.
- 4) Unsere Geschäftsbedingungen gelten sowohl gegenüber Verbrauchern als auch gegenüber Unternehmern, juristischen Personen des öffentlichen Rechts und öffentlich-rechtlichem Sondervermögen, soweit nachstehend nichts anderes gilt.

§ 2 Vertragsabschluss

Der Vertrag kommt durch die schriftliche Annahme des Antrags des Kunden durch uns zustande. Telegrafische, telefonische oder mündliche Ergänzungen, Abänderungen oder Nebenabreden bedürfen zu Ihrer Wirksamkeit ebenfalls der schriftlichen Bestätigung durch uns.

§ 3 Leistungen, Preise, Zahlungsbedingungen

- 1) Wir verpflichten uns, die vom Kunden bestellten und von uns zugesagten Leistungen zu erbringen.
- 2) Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommene Leistungen - auch seiner Veranstaltungsteilnehmer - vereinbarten bzw. üblichen Preise von uns zu zahlen. Er haftet für die Bezahlung sämtlicher von den Veranstaltungsteilnehmern in Anspruch genommenen Leistungen sowie für die von diesen verursachten Kosten. Dies gilt auch für die von ihm veranlassten Leistungen, Kosten und Auslagen von uns an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.
- 3) Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 4 Monate und erhöht sich der von uns allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 5% erhöht werden. Für jedes weitere Jahr zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung über die 4 Monate hinaus, erhöht sich die Obergrenze um weitere 5%. Liegen zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung mehr als 4 Monate und ändert sich die gesetzliche Umsatzsteuer, so werden die Preise entsprechend angepasst.
- 4) Unsere Rechnungen sind - sofern nicht anderes vereinbart ist - innerhalb von 14 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug sind wir berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8% bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5% über dem Basiszinssatz zu verlangen. Uns bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten. Für jede Mahnung nach Verzugsseintritt hat der Kunde Mahnkosten in Höhe von 5,00 € an uns zu erstatten. Der Nachweis, dass keine oder nur wesentlich geringere Kosten entstanden seien, steht dem Kunden frei. Alle weiteren Kosten, die im Rahmen des Inkassos anfallen, trägt der Kunde.
- 5) Ist ein Mindestumsatz vereinbart worden und wird dieser nicht erreicht, können wir 60% des Differenzbetrages als entgangenen Gewinn in Rechnung stellen, sofern nicht der Kunden einen niedrigeren oder wir einen höheren Schaden nachweisen.
- 6) Die Aufrechnung mit Gegenforderungen ist dem Kunden nur gestattet, soweit sie unbestritten, rechtskräftig festgestellt oder von uns anerkannt sind.
- 7) Wir sind berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine sind im Vertrag schriftlich vereinbart.
- 8) Werden nach Vertragsunterzeichnung Umstände bekannt, die die Kreditwürdigkeit des Kunden zweifelhaft erscheinen lassen, so sind wir berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder nur gegen Vorkasse oder Sicherheitsleistungen die vereinbarten Leistungen zur Verfügung zu stellen.

§ 4 Haftung

Wir haften mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für unsere Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadenersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn wir die Pflichtverletzung zu vertreten haben, ferner sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung durch uns beruhen, und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten durch uns beruhen. Einer Pflichtverletzung durch uns steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an unseren Leistungen auftreten, werden wir bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, uns rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen. Störungen oder Mängel müssen vom Kunden unmittelbar bei der Veranstaltung zur Prüfung gemeldet werden.

§ 5 Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)

Ein Rücktritt des Kunden von dem mit uns geschlossenen Vertrag bedarf der Schriftform und ist bis 30 Tage vor der Veranstaltung möglich. Bei einem späteren Rücktritt des Kunden sind wir berechtigt, 25% der vereinbarten Vergütung zu berechnen. Bei Rücktritt weniger als 14 Tage vor der Fahrt werden 50% der vereinbarten Vergütung, bei Rücktritt weniger als 7 Tage vor der Fahrt 75% der vereinbarten Vergütung und bei Rücktritt 1 Tag vor der Fahrt oder bei Nichtantritt der Fahrt 100% in Rechnung gestellt.

Der Abzug ersparter Aufwendungen ist berücksichtigt. Dem Kunden steht jedoch der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.



§ 6 Rücktritt der Reederei Bruno Winkler

- 1) Sofern dem Kunden ein kostenfreies Rücktrittsrecht innerhalb einer bestimmten Frist zusteht, sind wir in dieser Zeit ebenfalls berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden vorliegen, diese bereit sind, eine feste Buchung vorzunehmen und der Kunde auf unsere Rückfrage hin auf sein Recht zum Rücktritt innerhalb einer von uns gesetzten Frist nicht verzichtet.
- 2) Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Klausel 3 Nr. 7 verlangte Vorauszahlung nicht geleistet, so sind wir ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
- 3) Ferner sind wir berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls
 - höhere Gewalt, ein Ausfall des Schiffes oder andere von uns nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
 - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z. B. der Person des Kunden oder des Zwecks gebucht werden.
- 4) Bei berechtigtem Rücktritt durch uns entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadenersatz. Sollte bei einem Rücktritt nach den obigen Nr. 2 oder 3 ein Schadenersatzanspruch von uns gegen den Kunden bestehen, so können wir den Anspruch pauschalieren. Klausel 5 gilt entsprechend.

§ 7 Änderung der Teilnehmerzahl oder der Veranstaltungszeit

- 1) Eine Änderung der gebuchten Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss uns spätestens 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf unserer schriftlichen Zustimmung.
- 2) Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um max. 5% wird von uns bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt. Der Kunde hat das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl ersparten Aufwendungen zu mindern. Dabei sind die Ersparnisse des Kunden durch die eingeräumte Toleranz von 5% mit einzubeziehen.
- 3) Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
- 4) Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% sind wir berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen.
- 5) Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmen wir diesen Abweichungen zu, so können wir die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, uns trifft ein Verschulden.

§ 8 Mitbringen und Mitnehmen von Speisen und Getränken

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit uns. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet. Wir übernehmen keinerlei Haftung für gesundheitliche Schäden bedingt durch den Verzehr von mitgenommenen Speisen und Getränken.

§ 9 Behördliche Erlaubnisse

Für die Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse, Auflagen und Genehmigungen hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu verschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften.

§ 10 Schlussbestimmungen

- 1) Mündliche Nebenabreden sind nur bei schriftlicher Bestätigung verbindlich. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen bedürfen der Schriftform. Einseitige Änderungen und Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
- 2) Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Reederei Bruno Winkler
- 3) Ausschließlicher Gerichtsstand ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz der Reederei Bruno Winkler. Das gleiche gilt, sofern der Kunde die Voraussetzungen des § 38 II ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat.
- 4) Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts ist ausgeschlossen.
- 5) Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften. Die Parteien verpflichten sich, die unwirksame Bestimmung durch eine solche zu ersetzen, die der unwirksamen in ihrem Sinngehalt möglichst nahe kommt und wirksam ist.

Gehen Sie mit uns auf Entdeckerkurs und erleben Sie Berlin auf der Spree.
Die schönste Art Berlin kennenzulernen – auf den Schiffen der Reederei Bruno Winkler!

Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gern!

Mierendorffstraße 16, 10589 Berlin – Charlottenburg

 030 / 3 49 95 95

 info@reedereiwinkler.de

 www.ReedereiWinkler.de

 fb.com/ReedereiWinkler

