



Veranstaltungsplaner 2018

Unser gastronomisches Gesamtangebot für Ihre Veranstaltung

BUFFETS • MENÜS • FINGERFOOD • GETRÄNKE



Liebe Gäste,

herzlich Willkommen bei Berlins exklusivster Reederei!
Mit unseren vier Premium-Schiffen bieten wir Ihnen den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Anbei erhalten Sie unsere Ideensammlung als Grundlage für Ihre Planung.
Für welchen Anlass auch immer, wir bieten Ihnen feines Fingerfood, anspruchsvolle Menüs und zeitgemäße kalt warme Buffets. Unsere frische und moderne Küche ist einzigartig auf der Spree. Alle Speisen bereiten wir mit Leidenschaft frisch an Bord unserer Restaurantschiffe zu. 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 Mediterran
- 11 Mark Brandenburg
- 12 Berliner Goldelse
- 13 Spreekrone
- 14 Barbecue
- 15 Leibgerichte
- 16 Deutsche Klassiker
- 17 Vegetarisch & Vegan
- 18 Fingerfood Basic
- 19 Kaffeeklatsch

21 Fingerfood & Canapés

Getränke

- 23 Getränkepauschale Classic
- 24 Getränkepauschale Premium
- 25 Sekt & Weine
- 28 Biere & Spirituosen
- 29 Cocktails & Longdrinks
- 29 Alkoholfreie Getränke
- 30 Heiße Getränke

32 Dekoration und Equipment

34 Künstler & Musiker

35 Allgemeine Geschäftsbedingungen

MENÜANGEBOTE

Reederei Bruno Winkler



Menüangebote

Bitte stellen Sie sich Ihr Wunschmenü aus unseren Vorschlägen zusammen. Brotkonfekt, Kräuterquark, Kräuterbutter und veganer Brotaufstrich werden vorab auf den Tischen eingesetzt und sind inklusive.

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

Apfel-Lauch-Currysuppe Gebäckstange	€ 5,50
Rote Beete-Suppe Gurkenschäum Bärlauch-Crostini	€ 5,50
Grüne Erbsensuppe Flusskrebsschwänze	€ 6,00
Kalte Gurkensuppe Eismeerkrabben	€ 6,00
Essenz vom Huhn Wachtelei Wurzelgemüse	€ 5,50
Tomatenconsommé Concassé Mozzarellaspieß	€ 5,50

Vorspeisen

Dreierlei vom Räucherlachs Lachs-Crêpe Lachs-Mousse Lachs-Tatar	€ 7,50
Gebratenes Zanderfilet lauwarmer Balsamico-Linsensalat	€ 7,50
Geräucherte Entenbrust Chicorée-Radicchio-Salat karamellisierte Walnüsse Cranberries Himbeervinaigrette	€ 7,50
Vitello Tonnato Thunfischsauce Kapernäpfel Crostini	€ 7,50
Wildkräutersalat Blüten Ananascarpaccio Tofuwürfel Ingwer-Soja-Dressing	€ 7,50

MENÜANGEBOTE

Reederei Bruno Winkler



Hauptgerichte Schwein

Gefülltes Schweinefilet aus dem Ofen | Sellerie-Kartoffelpüree | Gremolata-Jus |
marinierte Kirschtomaten € 16,50

Saltimboca – Gebratene Schweinefiletmedaillons | luftgetrockneter Schinken | Salbei |
Portweinjus | Peperonata-Polenta € 16,50

Rind/Kalb

Rosa gebratenes Rinderfilet | Kräuterkruste | kräftige Chiantijus | Marktgemüse |
Trüffelpüree € 23,00

Getröffelter Braten vom Kalbsrücken | Waldpilz-Zucchini-Gnocchi | kräftige Salbeijus € 16,50

Lamm

Rosa gegrillter Weidelammrücken | Mandelrauchpüree | Chicoree | warme
Cranberry-Pinien-Vinaigrette € 23,00

Geflügel

Gebratene Hähnchenbrust | Sesammantel | Lavendeljus | mediterranes Kartoffel-
Pfannengemüse € 14,00

Fisch

Gebratenes Zanderfilet | Tomaten-Fenchelgemüse | Thymiankartoffeln € 14,50

Wildlachsfilet aus dem Ofen | Spinatschaum | Tagliatelle € 14,00

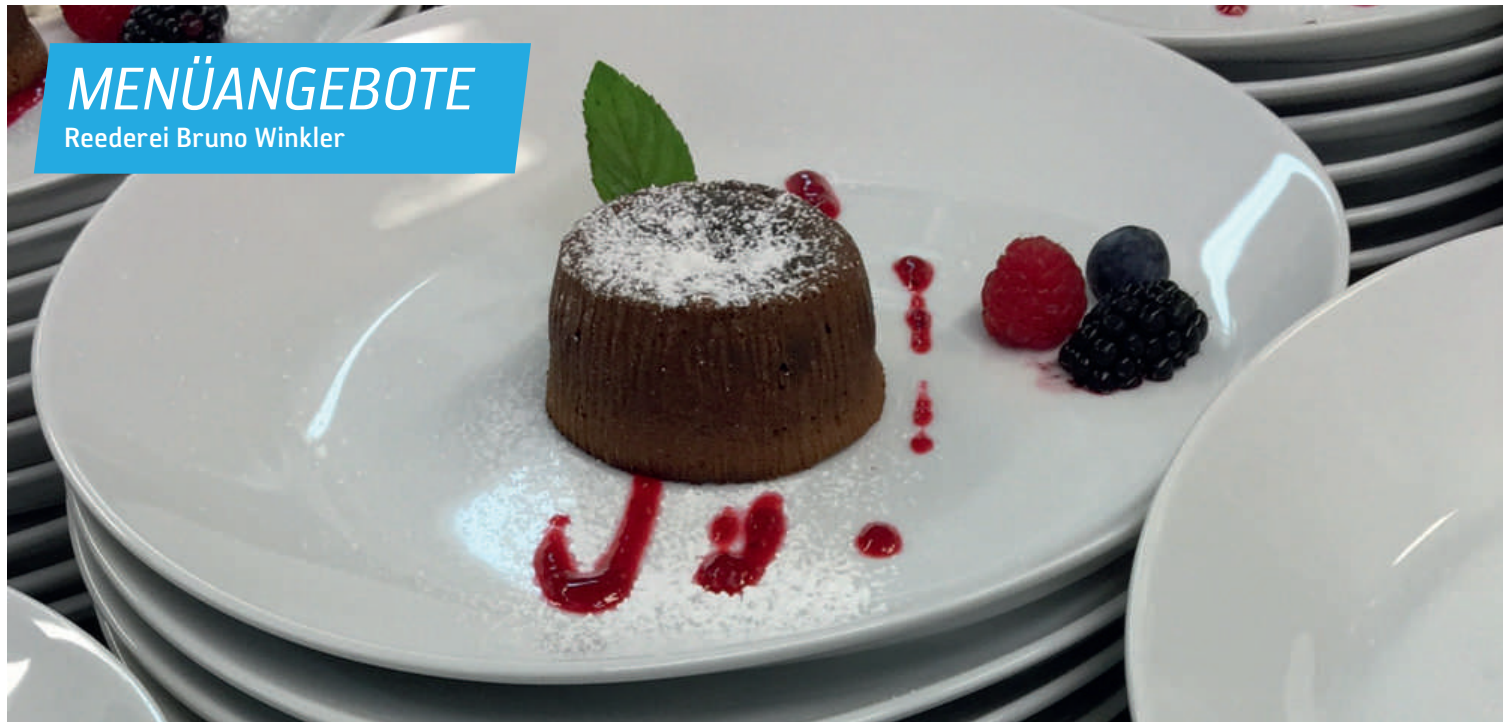
Vegetarisch/Vegan

Gegrillter Halloumi-Käse | Cherrytomaten | Zucchini | Pesto-Gnocchi € 13,00

Gegrillter Räuchertofu | Kräuterseitling | Bunte Hülsenfrüchte | Warme Kräutervinaigrette € 14,00

MENÜANGEBOTE

Reederei Bruno Winkler



Desserts

Warmes Schokoladensoufflé | Himbeercoulis | Waldfrüchte | Schokoladen-Minz-Sahne € 7,00

Portweinfeigen-Crêpe | Vanilleschaum | Nussallerlei € 6,00

Premium Pistazien-Eiscreme | belgische Zuckerwaffel | Himbeeren | Minzsahne € 7,00

Zweierlei Sorbet | Cassis | Maracuja | Ananascarpaccio € 6,00

Vegane Blaubeer Panna Cotta € 6,00

Käse

Italienische Käseauswahl – Gorgonzola | Pecorino | Scarmorza € 7,50

Brie de Meaux | aromatisiert mit Rosmarin | Cranberrysauce € 7,50

BUFFETS

Reederei Bruno Winkler



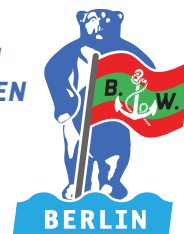
Buffets

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 | Sakura Kresse

Chorizo-Manchego-Spießchen | Oliven

Norwegischer Räucherlachs | Räucherlachskonfekt | Sahnemeerrettich

Feldsalat | Ananas | Tofu-Würfel | Soja-Ingwer-Vinaigrette

Möhren | Äpfel | Honig-Vinaigrette

Kirschtomaten | Mozzarella-Perlen | Pesto

Seegrassalat | Papaya | Sesamvinaigrette

Warme Speisen

Gebratene kleine Schnitzelchen – natur belassen –

Zitronen-Kapernbutter | warmer Kartoffel-Gurken-Salat

Paella | Gambas | Hähnchenbrust | Muscheln

Vegane Pastapfanne | mediterranes Gemüse |

Arrabiata-Sauce | gehobelter Grana Padano

Desserts & Käse

Pina Colada-Mousse

Exotische Obstplatte

Sommerliche Sorbetspezialitäten | Sternenregen

Deutsche Käsespezialitäten | Landbutter

Steinofenbrotsortiment | Krustenbrot



Preis pro Person 37,00 €

Welcome-Specials

Fingerfood-Empfang mit Steinofen-Pizzahäppchen

Stück 2,00 €

Sektempfang mit Premiere Sekt

Glas 0,1l 4,00 €

Aperitifempfang Aperol-Sprizz Sektcocktail

Glas 0,1l 4,50 €

Weinempfehlung

Studier Sauvignon Blanc

Flasche 0,75l 27,00 €

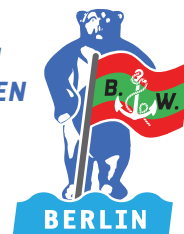
Zimmerlin Spätburgunder Rosé Kabinett

Flasche 0,75l 27,00 €

BUFFET „MEDITERRAN“

Reederei Bruno Winkler

BERLIN AUF DEM
WASSER ERLEBEN



Vorspeisen & Salate

Minestrone verde

Luftgetrockneter Landschinken | Honigmelone
Blinis | Limonenlachsmousse

Antipasti-Variation

Toskanischer Brotsalat | getrocknete Tomaten | Zucchini
Mediterraner Weiße Bohnen-Salat | Kirschtomaten
Wildkräutersalat | geröstete Kerne | Croutons

Warme Speisen

Saltimbocca alla romana vom Kalbsrücken | Chianti-Jus |
mediterranes Marktgemüse | Pesto-Gnocchi

Pochierter Lachs – im Ganzen gegart –
Fenchel | Tomaten | Thymiankartoffeln

Vegane Pasta | Pesto rosso

Desserts & Käse

Vegane Granatapfel Panna Cotta
Stracciatella Eiscreme | flüssige Schokolade

Italienische Käsespezialitäten | Trauben
Steinofenbrotsortiment | Krustenbrot



Preis pro Person 43,00 €

Welcome-Specials

Fingerfood-Empfang mit Steinofen-Pizzahäppchen

Stück 2,00 €

Sektempfang mit Premiere Sekt

Glas 0,1l 4,00 €

Aperitifempfang Rosato Mio Sektcocktail

Glas 0,1l 4,50 €

Weinempfehlung

Pinot Grigio DOC Bidoli Grave del Friuli, Friaul

Flasche 0,75l 29,00 €

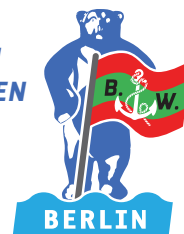
Muga Rosado D.O.Ca, Rioja

Flasche 0,75l 32,00 €

BUFFET „MARK BRANDENBURG“

Reederei Bruno Winkler

BERLIN AUF DEM
WASSER ERLEBEN



Vorspeisen & Salate

Petersilienwurzelsuppe

Spreewälder Gurkensülze | Remouladentopping
Pumpnickeltaler | Forellenmousse | Rauchlachspralinen

Schnibbelsalat | grüne Bohnen | Birnen | rote Zwiebeln
Junge Blattsalate | Rosmarincroutons | geröstete Kürbiskerne
Blumenkohlsalat | Radieschenvinaigrette
Rote Beete-Apfel-Salat

Warme Speisen

Brandenburger Wacholderschinken im Brotteig gebacken
– am Büffet tranchiert –
Schwarzbier-Kümmel-Sauce | Bohnen | Möhren | Salbeikartoffeln

Gebratenes Havelländer Zanderfilet | Schmorgurken |
Oma's Kartoffelstampf | Röstzwiebeln

Veganes Perlgraupenrisotto | Wurzelgemüse

Desserts & Käse

Gebackene Apfelringe | Vanilleschaum
Rotweibirnen | Walnusseiscreme
Vegane Grüne Grütze

Märkische Käseauswahl | Landbutter
Steinofenbrotsortiment | Krustenbrot



Preis pro Person 35,00 €

Welcome-Specials

Fingerfood-Empfang mit Currywurst im Gläschen
Sekttempfang mit Premiere Sekt
Aperitifempfang Inge Sektcocktail mit Ingwer und Minze

Stück	2,90 €
Glas 0,1l	4,00 €
Glas 0,1l	4,50 €

Weinempfehlung

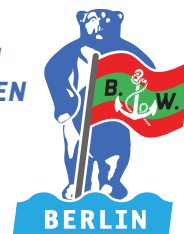
Kissinger Grauer Burgunder
Sonnenhof Dornfelder

Flasche 0,75l	27,00 €
Flasche 0,75l	27,00 €

BUFFET „BERLINER GOLDELSE“

Reederei Bruno Winkler

BERLIN AUF DEM
WASSER ERLEBEN



Vorspeisen & Salate

Berliner Kartoffelsuppe

Pumpernickeltaler | Zwiebelmett

Minibouletten | Radieschen

Matjesfilethappen | Hausfrauensauce

Feldsalat | Radieschenvinaigrette

Freilandtomaten | rote Zwiebeln | Balsamico Glace

Kartoffel-Gurkensalat | frische Dillspitzen

Bunter Weißkrautsalat

Warme Speisen

Ofenfrisches Spanferkel

– knusprig gebraten und am Buffet tranchiert –

Braunbiersauce | Bohnen | Möhren | Kartoffelstampf

Gebratenes Forellenfilet | Apfel-Lauchgemüse |

Berliner Kartoffelknollen

Vegane Quinoa-Erbсен-Boulette | Schnittlauchdip

Desserts & Käse

Vegane Grüne Grütze

Mini Berliner | Himbeerfüllung

Gebackene Apfelringe | Vanillesauce

Käse aus Deutschland | Landbutter

Steinofenbrotsortiment | Krustenbrot



Preis pro Person 34,00 €

Welcome-Specials

Fingerfood-Empfang mit Currywurst im Gläschen

Stück 2,90 €

Sektempfang mit Premiere Sekt

Glas 0,1l 4,00 €

Aperitifempfang Berliner Weisse Royal mit Cassis Likör

Glas 0,1l 4,00 €

Weinempfehlung

Kissinger Grauer Burgunder

Flasche 0,75l 27,00 €

Sonnenhof Dornfelder

BUFFET „SPREEKRONE“

Reederei Bruno Winkler

BERLIN AUF DEM
WASSER ERLEBEN



Vorspeisen & Salate

Grüne Erbsensuppe | Flusskrebsschwänze

Räucherlachspralinen | Lachs im Crêpe | Lachsmousse auf Pumpnickel
Wildententerrine | gefüllte Eier

Salat von Belugalinsen | Erdbeeren | Schafskäse
Apfel-Selleriesalat | Cranberries | Traubenkernöl
Grüner Spargel | Wassermelone | Buchweizen
Ruccola | Kirschtomaten | Mozzarella-Perlen | Balsamico Glace

Warme Speisen

Rosa gebratenes Rinderfilet | Kräuter-Kruste
– am Buffet tranchiert –
Chianti-Steinpilz-Jus | Marktgemüse | Trüffelpüree

Gegrilltes Doradenfilet | gedünsteter Spitzkohl | gekräuterter Wildreis

Veganes Kichererbsen-Curry | Tomatenwürfel

Desserts & Käse

Schokoladenmousse | Himbeergranulat
Premium-Eiscremespezialitäten | Sternenregen
Exotische Obstplatte

Französisches Rohmilchkäsesortiment | Trauben
Steinofenbrotsortiment | Krustenbrot



Preis pro Person 55,00 €

Welcome-Specials

Fingerfood-Empfang mit Currywurst im Gläschen

Sektempfang mit Premiere Sekt

Aperitifempfang Wild Hibiskus Sektkocktail

Stück 2,90 €

Glas 0,1l 4,00 €

Glas 0,1l 6,00 €

Weinempfehlung

Pinot Grigio DOC Bidoli Grave del Friuli, Friaul

Chianti Classico DOCG Monte Guelfo, Toskana

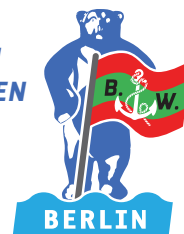
Flasche 0,75l 29,00 €

Flasche 0,75l 35,00 €

BUFFET „BARBECUE“

Reederei Bruno Winkler

BERLIN AUF DEM
WASSER ERLEBEN



Steaks & Fisch vom Grill

Saftige Rumpsteaks
Kreolische Rindsbratwurst
Marinierte Hähnchenbrustfilets
Schweinenackensteaks in Kräutermarinade
Butterfischfilets
Räuchertofu | vegan
Quinoa-Erbсен-Frikadelle | vegan

Guacamole | Wasabi Dip | BBQ Sauce | Tzatziki Dip | Kräuterbutter | Senf

Beilagen & Salate

Backkartoffeln | Sour Creme
Gegrillter Blumenkohl
Gegrillte Maiskolben
Gegrillte Strauch-Cherrytomaten
Karamalisierte Bundmöhren

Kartoffel-Gurken-Salat
Coleslaw nach Originalrezept
Griechischer Bauernsalat
Knackige Blattsalate | Kräutervinaigrette

Steinofenbrotsortiment | Krustenbrot

Desserts

Gegrillte Wassermelone | Minzpesto
Mini Brownies | Mini Blondies
Vanilleeiscreme | heiße Himbeeren



Preis pro Person 37,00 €

Welcome-Specials

Fingerfood-Empfang mit Currywurst im Gläschen
Sektempfang mit Premiere Sekt
Aperitifempfang Moscow Mule

Stück	2,90 €
Glas 0,1l	4,00 €
Glas 0,1l	5,50 €

Weinempfehlung

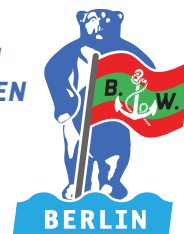
Studier Sauvignon Blanc
Domain de la Baume Cabernet-Sauvignon

Flasche 0,75l	27,00 €
Flasche 0,75l	27,00 €

BUFFET „LEIBGERICHTE“

Reederei Bruno Winkler

BERLIN AUF DEM
WASSER ERLEBEN



Vorspeisen & Salate

Französische Zwiebelsuppe | Käse-Crostinis

Räucherlachsrosen | Räucherlachstatar
Pumpernickeltaler | Frischkäse

Caesar's Salad | Knoblauch-Croutons
Gurkensalat | Dillvinaigrette
Möhren-Ingwersalat | Äpfel | Honigvinaigrette
Strauchtomaten | rote Zwiebeln | Balsamico-Glace

Warme Speisen

Geschmorte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ |
kräftige Rotweinjus | Bohnen-Möhrengemüse |
Bärlauch-Kartoffelstampf

Gebratenes Hähnchenbrustfilet überbacken |
Tomate und Mozzarella | Pesto-Tagliatelle

Vegane Champignonpfanne | Schwarzbierzwiebeln

Desserts & Käse

Veganes Himbeermousse | Minze
Karamel-Crêpes | Vanilleeiscreme

Deutsche Käsespezialitäten | Trauben
Steinofenbrotsortiment | Krustenbrot



Preis pro Person 36,00 €

Welcome-Specials

Fingerfood-Empfang mit Currywurst im Gläschen

Sektempfang mit Premiere Sekt

Aperitifempfang Helga Sektkocktail mit Himbeersirup

Stück 2,90 €

Glas 0,1l 4,00 €

Glas 0,1l 4,50 €

Weinempfehlung

Kissinger Grauer Burgunder

Sonnenhof Dornfelder

Flasche 0,75l 27,00 €

Flasche 0,75l 27,00 €

„DEUTSCHE KLASSIKER“

Reederei Bruno Winkler

BERLIN AUF DEM
WASSER ERLEBEN



Vorspeisen & Salate

Blumenkohlrahmsuppe

Hackfleischbällchen | Radieschen | Kräutersenf
Gabelrollmops | Spreewälder Gewürzgurke

Knackiger Eisbergsalat | Mais | Kerbelvinaigrette
Strauchtomaten | rote Zwiebeln | Balsamico-Glace
Apfel-Möhren-Salat | Rosinen
Dill-Gurken-Salat

Warme Speisen

Geschmorter Kasslerbraten | Wurzelgemüse |
Weißbiersauce | Kartoffel-Schnittlauch-Stampf

Gebackenes Nordsee Dorschfilet | Knusper-Panade
mediterrane Bratkartoffeln | Remouladendip

Vegane Rote Paprikaschote | Gemüsefüllung | Tomatensauce

Desserts & Käse

Veganer Schokoladenpudding | Beerengrütze
Gebackene Apfelringe | Vanillesauce
Mini Berliner | Himbeerfüllung

Deutsche Käsespezialitäten | Trauben
Steinofenbrotsortiment | Krustenbrot



Preis pro Person 29,00 €

Welcome-Specials

Fingerfood-Empfang mit Currywurst im Gläschen

Stück 2,90 €

Sektempfang mit Premiere Sekt

Glas 0,1l 4,00 €

Aperitifempfang Weißbier Hugo mit Holunderblütensirup

Glas 0,1l 4,00 €

Weinempfehlung

Kissinger Grauer Burgunder

Flasche 0,75l 27,00 €

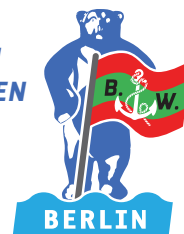
Zimmerlin Spätburgunder Rosé Kabinett

Flasche 0,75l 27,00 €

BUFFET „VEGETARISCH & VEGAN“

Reederei Bruno Winkler

BERLIN AUF DEM
WASSER ERLEBEN



Vorspeisen & Salate

Vegane Tomatensuppe | Lavendel | Harissa

Falafel Spieße | Oliven | Fetakäse
Blinis | Jalapenosmousse | Cranberry

Dreierlei Humus – Klassisch | Bärlauch | Mediterran –
Fladenbrot | Steinofenbaguette

Couscous-Mango-Salat
Seegrassalat | Räuchertofuwürfel | Sesamvinaigrette
Gazpacho-Salat | Paprika | Tomate | Gurke | Staudensellerie
Wildkräutersalat | essbare Blüten | Himbeervinaigrette

Warme Speisen

Gebratene Gnocchi | Salbeiotomaten

Gebackene Polenta-Küchlein | Ratatouille

Veganes Perlgraupe Risotto | Wurzelgemüse

Vegane Karotten-Sesam-Sticks | Grilltomate | Guacamole

Vegane Champignonköpfe | Spinatfüllung

Desserts & Käse

Vegane Himbeermousse
Exotische Obstplatte
Sorbet | Mango & Cassis | Minze



Preis pro Person 32,00 €

Welcome-Specials

Fingerfood-Empfang mit Steinofen-Pizzahäppchen
Sektempfang mit Premiere Sekt
Aperitifempfang Inge Sektcocktail mit Ingwer und Minze

Stück	2,00 €
Glas 0,1l	4,00 €
Glas 0,1l	4,50 €

Weinempfehlung

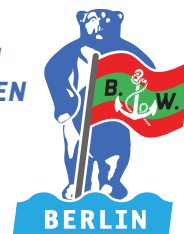
Studier Sauvignon Blanc
Zimmerlin Spätburgunder Rosé Kabinett

Flasche 0,75l	27,00 €
Flasche 0,75l	27,00 €

BUFFET „FINGERFOOD BASIC“

Reederei Bruno Winkler

BERLIN AUF DEM
WASSER ERLEBEN



Vorspeisen & Salate

Bunter Linsensalat

Tramezzini | Mozzarella | Tomate | Basilikum

Grissini | luftgetrockneter Landschinken | Rucola

Blinis | Räucherlachs-Mousse

Pumpernickeltaler | Zwiebelmett | Frischkäse

Falafelspieß | Olive | Fetakäse

Laugenbrezeln

Warme Speisen

Currywurst | Sauce nach Originalrezept

Kleine Schnitzelchen | Kartoffel-Gurken-Salat

Steinofen-Pizzahäppchen | Salami | Rucola

Steinofen-Pizzahäppchen | Cherrytomaten | Pesto

Desserts

Mini-Laugengebäck

Mini-Törtchen | Mousse au Chocolat

Mini-Törtchen | Mango-Crème-Fraiche

Mini-Schokoladenkuchen | dunkel & hell



Preis pro Person 27,00 €

Welcome-Specials

Sektempfang mit Premiere Sekt

Glas 0,1l 4,00 €

Aperitifempfang Hugo Sektcocktail mit Holunderblütensirup

Glas 0,1l 4,50 €

Weinempfehlung

Kissinger Grauer Burgunder

Flasche 0,75l 27,00 €

Zimmerlin Spätburgunder Rosé Kabinett

Flasche 0,75l 27,00 €

BUFFET „KAFFEEKLATSCH“

Reederei Bruno Winkler

BERLIN AUF DEM
WASSER ERLEBEN



*Wir bieten Ihnen ein saisonal wechselndes
Kuchen- und Tortenangebot wie zum Beispiel:*

Torten

Pfirsich-Crème-Fraiche Torte
Schwarzwälder-Kirsch Torte
Erdbeer-Buttermilch Torte
Käse-Sahne Torte

Strudel

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Schnitten

Rhabarber-Erdbeer-Streusel Schnitte
Kirsch-Marmor Schnitte
Apfel-Streusel Schnitte
Käse-Mandarinen Schnitte

Kuchen

Schoko-Orangen Kuchen
Eierschecken Kuchen
Erdbeer Tarte



Preis pro Person 12,50 €

Heiße Getränke

In unserem Angebot enthalten ist eine 1-stündige Getränkepauschale für Filterkaffee, Tee und heiße Schokolade so viel Sie mögen.

Ergänzung

Gern ergänzen wir das Torten- und Kuchensortiment mit herzhaften Fingerfood nach Ihren Wünschen.

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

Frischkäse | Ei | Sakura Kresse

Stück € 2,50

Mozzarella | Tomate | Basilikum

Stück € 2,50

Norwegischer Räucherlachs | Chicorée | Dill

Stück € 2,90

Canapés vom Steinofenbaguette

Briekäse | Birne

Stück € 2,50

Italienischer Landschinken | Cantaloupe-Perle

Stück € 2,90

Roastbeef | Thai-Spargel

Stück € 2,90

Gebeizter Lachs | Senf-Honig-Creme

Stück € 2,90

Pumpernickeltaler

Brandenburger Zwiebelmett | Schnittlauch

Stück € 2,00

Brandenburger Landleberwurst | Radieschen

Stück € 2,00

Vegane Bärlauchcreme | Radieschen

Stück € 2,00

Herzhaftes Gebäck

Grissini | luftgetrockneter Landschinken | Rucola

Stück € 2,90

Käse-Laugenbrezel

Stück € 1,70

Am Spießchen

Antipasti von mediterranem Gemüse

Stück € 2,30

Cherrytomaten | Mozzarella-Kugel | Pesto

Stück € 2,00

Hackfleischbällchen | Fetakäse | Oliven

Stück € 2,00

Steinofen-Pizzahäppchen, warm

Salami | Rucola

Stück € 2,00

Cherrytomaten | Basilikum

Stück € 2,00

Im Gläschen, warm

Berliner Currywurst | Sauce nach Originalrezept

Stück € 2,90

Kleine Schnitzelchen | Kartoffel-Gurken-Salat

Stück € 2,90

Berliner Mini-Boulette | Kartoffel-Gurken-Salat

Stück € 2,90

Süßes

Mini-Schokoladenkuchen | dunkel & hell

Stück € 1,00

Mini-Sahnewindbeutel | Schokomantel

Stück € 1,20



WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

Reederei Bruno Winkler

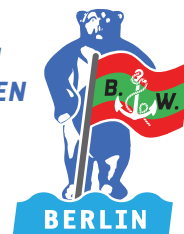
Wein- und Getränke

*In unserer Karte stellen wir Ihnen eine große Auswahl an internationalen Weinen vor.
Des weiteren bieten wir Ihnen Biere, Softgetränke, Fruchtsäfte und Heißgetränke an.*

GETRÄNKEPAUSCHALE CLASSIC

Reederei Bruno Winkler

BERLIN AUF DEM
WASSER ERLEBEN



Getränkepauschale Classic

Biere

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

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

Heißgetränke

Dallmayr Kaffee und Kaffeespezialitäten
Dallmayr Tee Pyramiden
Frischer Minz- und Ingwertee

Getränkepauschale Classic

inklusive Sektempfang

Sekt

Premiere Sekt trocken, Rüdesheimer Sektkellerei

Getränkepauschale Classic

inklusive Sektempfang und Cocktailauswahl

Sekt

Premiere Sekt trocken, Rüdesheimer Sektkellerei

Cocktails

Erdbeer- oder Himbeerbowle
Aperol Sprizz & Hugo
Wodka Lemon & Wodka Cola
Cuba Libre
Gin Tonic



Getränkepauschale Classic 26,00 €

.....
inkl. Sektempfang 29,00 €

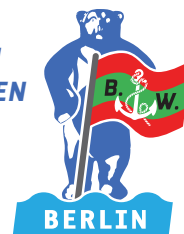
.....
inkl. Sektempfang und
Cocktailauswahl 38,00 €

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

GETRÄNKEPAUSCHALE PREMIUM

Reederei Bruno Winkler

BERLIN AUF DEM
WASSER ERLEBEN



Getränkepauschale Premium

Biere

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

Kissinger Grauburgunder QbA
Weingut Jürgen Kissinger, Württemberg
– feine Frucht mit Quitten- und Birnenaromen, trocken –

Sonnenhof Dornfelder Qualitätswein

Weingut Sonnenhof, Württemberg
– eleganter, vollmundiger Rotwein mit Erdbeeraromen, trocken –

Heißgetränke

Dallmayr Kaffee und Kaffeespezialitäten
Dallmayr Tee Pyramiden
Frischer Minz- und Ingwertee

Getränkepauschale Premium

inklusive Sektempfang

Sekt

Premiere Sekt trocken, Rüdesheimer Sektkellerei

Getränkepauschale Premium

inklusive Sektempfang und Cocktaillauswahl

Sekt

Premiere Sekt trocken, Rüdesheimer Sektkellerei

Cocktails

Erdbeer- oder Himbeerbowle
Aperol Sprizz & Hugo
Wodka Lemon & Wodka Cola
Cuba Libre
Gin Tonic



Getränkepauschale Premium 30,00 €

inkl. Sektempfang 33,00 €

inkl. Sektempfang und
Cocktaillauswahl 42,00 €

Die Pauschalen gelten pro Person für 3 Stunden. Für jede weitere Stunde berechnen wir 9,00 Euro pro Person.

WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

Reederei Bruno Winkler



Aperitif & Sprizz

Wild Hibiscus (Sekt, Wild Hibiscus Blüte) ³⁾	Gl. 0,10 l	6,00 €
Rosato Mio (Sekt, Ramazotti Aperitivo Rosato, Basilikum)	Gl. 0,20 l	7,00 €
Aperol Sprizz (Sekt, Aperol, Soda) ^{3)/4)}	Gl. 0,20 l	7,00 €
Hugo (Sekt, Holunderblütensirup, Minze, Limette) ³⁾	Gl. 0,20 l	7,00 €
Inge (Sekt, Ingwersirup, Limette) ³⁾	Gl. 0,20 l	7,00 €
Sektcocktails als Aperitifempfang	Gl. 0,10 l	4,50 €
Weissbier Hugo mit Holunderblütensirup	Gl. 0,10 l	4,00 €
Berliner Weisse Royal mit Cassis Likör	Gl. 0,10 l	4,00 €

Schaumwein & Champagner

Premiere Sekt trocken, Rüdesheimer Sektkellerei	Gl. 0,10 l	4,00 €
Premiere Sekt trocken, Rüdesheimer Sektkellerei	Fl. 0,75 l	28,00 €
Bouvet Crémant de Loire Blanc Brut	Fl. 0,75 l	39,50 €
Bouvet Crémant de Loire Rosé Brut	Fl. 0,75 l	39,50 €
Champagner Cossy Cuvée Eclat brut Premier Cru	Fl. 0,75 l	75,00 €
Champagner Cossy Cuvée Eclat brut Premier Cru	Fl. 0,375 l	45,00 €

Weißweine

Deutschland

Kissinger Grauburgunder QbA

Weingut Jürgen Kissinger, Württemberg

Feine Frucht mit Quitten- und Birnenaromen, trocken

Fl. 0,75 l 27,00 €

Schmitges Riesling feinherb

Weingut Schmitges, Erden/Mosel

Harmonischer Riesling mit feiner, leichter Süße und intensiven
Birnen- und Honigmelonendaromen

Fl. 0,75 l 27,00 €

Studier Sauvignon Blanc

Weingut Studier, Pfalz

Unbestechliche Aromenvielfalt aus Stachelbeere, Johannisbeere
und würzigen Kräuternoten

Fl. 0,75 l 27,00 €



WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

Reederei Bruno Winkler



Weißweine

Italien

Pinot Grigio DOC Bidoli Grave del Friuli, Friaul

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen, Zitronen- und Melonenaromen mit etwas Bittermandel

Fl. 0,75 l 29,00 €

Lugana "Limne" DOC, Venetien

Rebsorte: 100 % Trebbiano di Ligano, Hell-strohgelbe Farbe, Blütenduft in der Nase, saftige Aromen von grünen Äpfeln, kraftvoll

Fl. 0,75 l 38,00 €

Gavi del Comune di Gavi DOCG II Poggio, Piemont

Aromen von grünen Äpfeln und Blüten, ausgewogener Säurespiegel, feine Mineralität

Fl. 0,75 l 35,00 €

Frankreich

Domaine de la Baume Chardonnay, Languedoc

Frisch und fruchtig mit eleganten Zitrus- und Nektarinenaromen

Fl. 0,75 l 28,00 €

Chateau Marjosse Entre Deux Mers Blanc, Bordeaux

Aromen von Mango und Passionsfrucht, langer angenehmer Abgang

Fl. 0,75 l 42,00 €

Sancerre A.O.C. Blanc, Domaine Gérard Fiou, Loire

Rebsorte: Sauvignon blanc

Mineralisch und fruchtig mit Aromen von Bananen, Melonen und Mirabellen

Fl. 0,75 l 49,00 €



Roséweine

Deutschland

Zimmerlin Spätburgunder Rosé Kabinett

Weingut Rudolf Zimmerlin, Württemberg

Feine Frucht mit Quitten- und Birnenaromen, trocken

Fl. 0,75 l 27,00 €

Frankreich

Domaine de la Baume rosé, Languedoc

100 % Pinot Noir, Angenehme Frische, ausgewogen, trocken, Aromen von Blutpfirsich und Zitrusfrüchten

Fl. 0,75 l 28,00 €

Spanien

Muga Rosado D.O.Ca, Rioja

Trockener und fruchtiger Rosé der Spitzenklasse mit angenehmen Beerentönen und ausgewogener Säure

Fl. 0,75 l 32,00 €

WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

Reederei Bruno Winkler



Rotweine

Deutschland

Sonnenhof Spätburgunder Qualitätswein trocken

Weingut Sonnenhof, Württemberg

Eleganter, vollmundiger Rotwein mit Erdbeeraromen

Fl. 0,75 l 28,00 €

Sonnenhof Dornfelder Qualitätswein trocken

Weingut Sonnenhof, Württemberg

Vollmundiger Rotwein mit Kirsch- und Beerenaromen

Fl. 0,75 l 27,00 €

Studier Cabernet Sauvignon/Merlot Qualitätswein

Weingut Studier, Pfalz

Vollmundige, körperreiche Cuvée mit angenehmen Röst-, Beeren- und Kräuteraromen

Fl. 0,75 l 36,00 €

Italien

Chianti Classico DOCG Monte Guelfo, Toskana

Eleganter und rubinroter Klassiker mit Aromen von Waldbeeren

Fl. 0,75 l 35,00 €

Montepulciano d'Abruzzo DOC Itynera

100 % Montepulciano

Dichte Fruchtfülle, weiches Tanin, Aromen von dunklen Früchten, Zimt und Holz

Fl. 0,75 l 29,00 €

Frankreich

Domaine de la Baume Cabernet Sauvignon, Languedoc

Kraftvoller Duftstrauß von schwarzen Beeren und holzigen Aromen

Fl. 0,75 l 27,00 €

Chateau Haut Mouleyre Fût de Chêne AOC, Bordeaux

Vielschichtige Aromen mit Süßholz-, Karamell- und Vanillenoten, Eichenfass gereift

Fl. 0,75 l 30,00 €

Chateau Marcadis Lalande de Pomerol, Bordeaux

Gehaltvoller, ausdrucksstarker und gut ausbalancierter Bordeaux mit holzaromatischen Noten, Ausbau im Barrique

Fl. 0,75 l 46,00 €

Spanien

Meza Mayor Tinto Crianza, Rioja

100 % Tempranillo

Komplexe Beerenaromen und angenehme Holzaromen mit langem Abgang

Fl. 0,75 l 29,00 €

Pagos de Araiz Tinto Roble Navarra D.O.

Vollfruchtig mit Aromen von Schattenmorellen und schwarzen Beeren, herrliche Schokoladennote, im Eichenfass gereift

Fl. 0,75 l 29,00 €

Aljibes Vino de la Tierra de Castilla

Sensationelles Aromenspektrum von schwarzen Johannesbeeren, Kräuterwürze, Tabak und Vanille, Ausbau im Barrique

Fl. 0,75 l 38,00 €

WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

Reederei Bruno Winkler



Biere

Berliner Kindl Jubiläums Pilsner	Gl.	0,30 l	3,50 €
Berliner Kindl Weisse mit Schuss ³⁾	Fl.	0,33 l	4,00 €
Radler (Berliner Kindl mit Sprite ³⁾)	Gl.	0,30 l	3,50 €
Clausthaler alkoholfrei	Fl.	0,33 l	3,80 €
Schneider Weissbier (hell oder alkoholfrei)	Fl.	0,50 l	5,00 €
Märkischer Landmann Schwarzbier	Fl.	0,50 l	5,00 €

Spirituosen 2cl

Remy Martin VSOP	3,20 €
Jack Daniels Tennessee Whisky	3,00 €
Paddy Irish Whiskey ³⁾	2,70 €
Schladerer Williams Birne Obstbrand	3,00 €
Absolut Vodka	2,70 €
Fürst Bismarck Korn	2,50 €
Linie Aquavit	3,00 €
Ramazotti	2,70 €
Jägermeister	2,70 €
Amaretto	2,50 €
Baileys ^{3)/5)}	2,50 €
Batida de Coco	2,50 €
Berliner Luft Pfefferminzlikör	2,50 €

WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

Reederei Bruno Winkler

Cocktails

Strawberry Colada ³⁾ , alkoholfrei	Gl. 0,30 l	6,50 €
Pina Colada ³⁾	Gl. 0,20 l	6,80 €
Sex on the beach ³⁾	Gl. 0,20 l	6,80 €

Longdrinks

Erdbeer ³⁾ - oder Himbeerbowle ³⁾	Gl. 0,30 l	6,50 €
Cuba Libre (Rum, Cola, Limette) ³⁾	Gl. 0,20 l	6,80 €
Gin Tonic (Gordon's Gin, Tonic) ⁴⁾	Gl. 0,20 l	6,80 €
Moscow Mule (Wodka, Ginger Ale, Limette, Gurke) ⁴⁾	Gl. 0,20 l	6,80 €
Wodka Orangensaft	Gl. 0,20 l	6,80 €
Wodka Lemon ⁴⁾	Gl. 0,20 l	6,80 €
Campari Orange ⁴⁾	Gl. 0,20 l	6,80 €
Campari Tonic ^{3/4)}	Gl. 0,20 l	6,80 €
Tequila Splash (mit Sprite) ³⁾	Gl. 0,20 l	6,80 €
Weinbrand Cola ³⁾	Gl. 0,20 l	6,80 €
Whisky Cola ³⁾	Gl. 0,20 l	6,80 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Gourmet medium/natur	Fl. 0,75 l	6,50 €
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 €
------------------------------------	------------	--------

Vaihinger Fruchtsäfte

Apfel naturtrüb, Orange, Rhabarber	Gl. 0,20 l	2,80 €
------------------------------------	------------	--------

Schweppes Bitter Lemon⁴⁾

Schweppes Tonic ⁴⁾	Gl. 0,30 l	2,80 €
-------------------------------	------------	--------

Schweppes Ginger Ale⁴⁾

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 €
---	------------	--------

WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

Reederei Bruno Winkler



Heiße Getränke

Dallmayr Filterkaffee ⁵⁾	Becher	3,80 €
Dallmayr Café Creme ⁵⁾	Tasse	3,30 €
Dallmayr Espresso ⁵⁾	Tasse	2,50 €
Dallmayr Doppelter Espresso ⁵⁾	Tasse	3,40 €
Cappuccino, klein ⁵⁾	Tasse	3,30 €
Cappuccino, groß ⁵⁾	Tasse	3,80 €
Milchkaffee ⁵⁾	Tasse	3,80 €
Latte Macchiato ⁵⁾	Glas	3,90 €
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	Glas	4,20 €
Heiße Schokolade mit Espresso ⁵⁾	Glas	4,80 €
Rumschokolade mit 4cl Rum und Sahne	Glas	5,60 €
Russische Schokolade mit 4cl Wodka und Sahne	Glas	5,60 €
Heiße Berliner-Schokolade mit 4cl Berliner Luft und Sahne	Glas	5,60 €
Grog mit 6cl Pott Rum	Glas	5,40 €
Heißer Aperol oder Heißer Hugo	Glas	5,90 €
Glühwein oder Früchtepunsch	Glas	5,40 €
Dallmayr Tee Pyramide		
Assam, First Flush Darjeeling, Earl Grey, Green Japan Sencha, Rooibos Maracuja oder Alpenkräuter	Glas	3,80 €
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
Dekorationsblume (künstlich; in weiß, gelb oder rot)	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	180,00 €
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

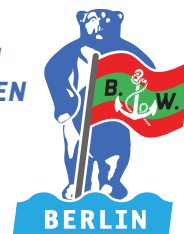
It's showtime!

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**



DJ- & Veranstaltungsteam Sunshine Musik Berlin

Ihre Spezialisten für Veranstaltungen jeder Art.
Erstklassige Musikauswahl der letzten 85 Jahre & an-
sprechende Moderation mit ausgebildeten DJ's.
Wir beraten Sie gern und erfüllen 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 temperament-
voller 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

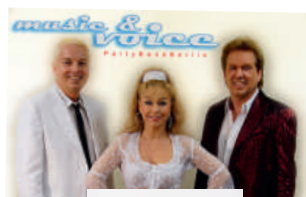
Voices of Rock 'n' Roll

Die bekannteste Rock 'n' Roll-Band Berlins

Tel: 030 7431621

Mobil: 0178/6707270

www.petticoat-berlin.de



Partyband „Music & Voice“

Die Begleitband von Frank Zander spielt deutsche und in-
ternationale 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
Moderation, 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



Potsdamer Feuerwerk Vertriebs GmbH

Inszenierung von individuellen Höhenfeuerwerken und
Lasershows

Tel: 030 720031-54

Mobil: 0178 8843791

www.firework.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 Verzugsbeginn 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!

Bei Fragen und Wünschen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.
Mierendorffstraße 16, 10589 Berlin – Charlottenburg



030 34995935



Fax: 030 3490011



www.ReedereiWinkler.de



info@reedereiwinkler.de



fb.com/ReedereiWinkler

