

Charter

Feiern | Tagungen | Veranstaltungen

Hal över Bremer Fahrgastschiffahrt GmbH
Schlachte 2 | 28195 Bremen

☎ 0421-33 89 888

✉ charter@hal-oever.de

🌐 📱 www.hal-oever.de

Inhalt

IHRE VERANSTALTUNG AN BORD

<i>Fahrtgebiete</i>	4
<i>Vielfältige Möglichkeiten</i>	5-9

UNSERE SCHIFFE

<i>Schiff Nr.2</i>	12-13
<i>Gräfin Emma</i>	14-15
<i>Hanseat</i>	16-17
<i>Oceana</i>	18-19

CATERING & BÜFETTS

<i>Kalt/warme Büfets</i>	22-27
<i>Saisonale Büfets</i>	28-33
<i>Frühstücksbüfets</i>	34-37
<i>Hamburgerbüfett</i>	38-39
<i>Kleine Speisen, Fingerfood & Schnittchen</i>	40-45

TAGEN AN BORD

<i>Tagungen</i>	46
<i>Tagungspauschale</i>	47

GETRÄNKE

<i>Aus der Getränkekarte</i>	49
<i>Unsere Weinempfehlung</i>	50-51

TISCH & BLUMEN

<i>Tischausstattung</i>	52-53
-------------------------------	-------

INFO

<i>Gut zu wissen / Kontakt & Impressum</i>	54
<i>Zusatzstoffe</i>	54
<i>Allgemeine Geschäftsbedingungen</i>	55
<i>Information über Allergene</i>	55

Eine Veranstaltung an Bord



„Leinen los!“ und alles, was man nicht mitnehmen möchte, bleibt an Land zurück. Das sind ideale Voraussetzungen für einen gelungenen Veranstaltung.

Unsere Schiffe sind der richtige Rahmen und die perfekte Bühne zugleich. Work-Shop, Tagung, Firmenfeier, festliche oder legere Abendveranstaltung, Familienfeier, Transferfahrt zu einer Location oder einfach nur Sightseeing vom Wasser aus.

Das sind nur einige Möglichkeiten und wir sind für Sie ein Full-Service Partner. Catering, Tagungs- und Eventtechnik oder Künstler - bei uns erhalten Sie alles aus einer Hand.

Unser erfahrenes Veranstaltungsteam berät Sie gerne.

Fahrtgebiet

Wir fahren auf der Weser bis Bremerhaven oder in die andere Richtung bis Verden sowie auf den Nebenflüssen Hunte, Aller und Lesum.

In der Regel beginnen die Fahrten in Bremen, z.B. am Martinianleger. Gerne kann mit uns aber auch ein anderer Abfahrts- oder Ankunftsort vereinbart werden.

• Bremerhaven

Nordenham •

Brake •

Elsfleth •

• Farge

• Blumenthal

• Vegesack

Bremen:

Mittelsbüren

Lankenauer Höft

Pier2/Waterfront

Molenturm

Feuerwache

Landmarktower

Martinianleger

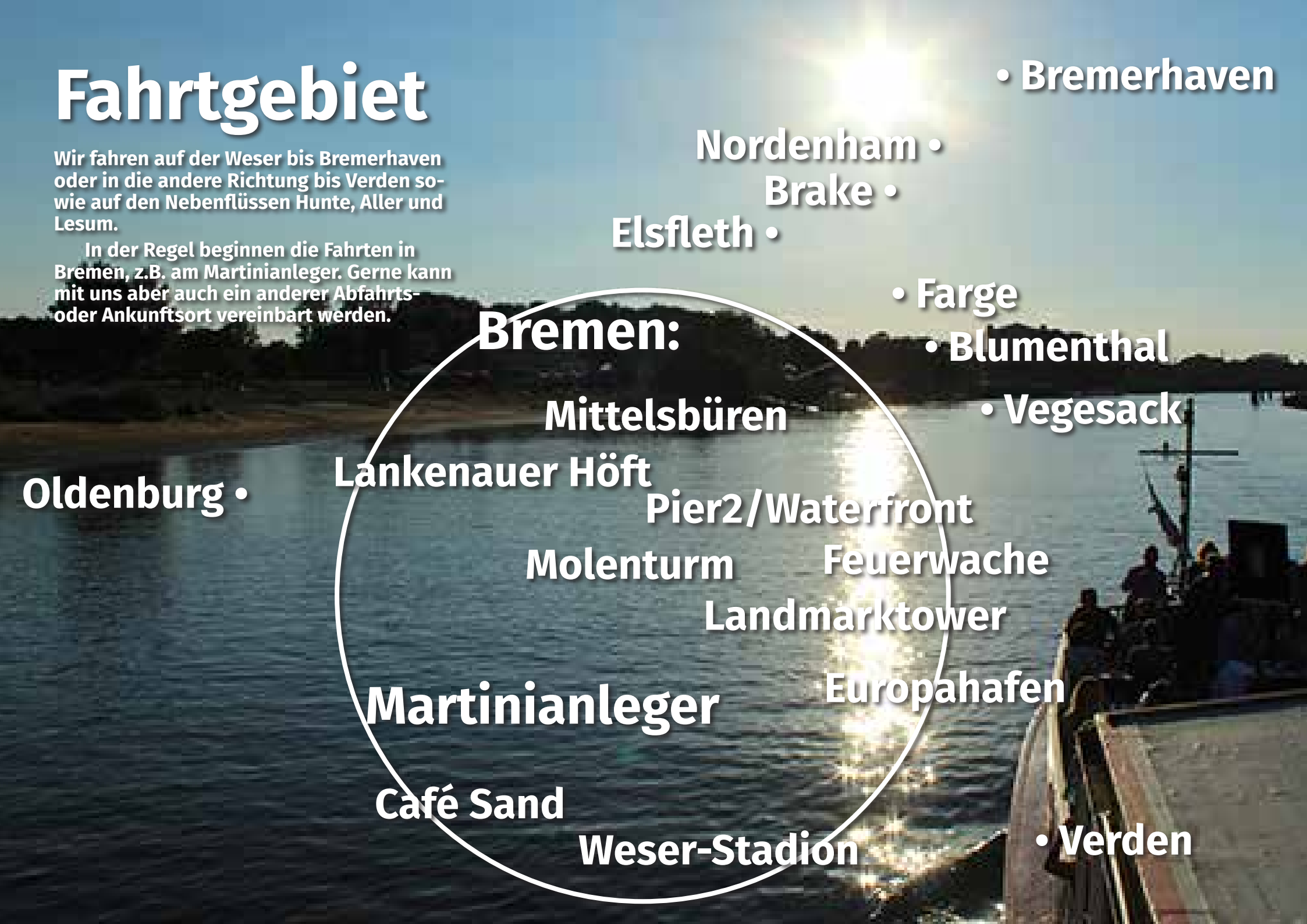
Europahafen

Café Sand

Weser-Stadion

• Verden

Oldenburg •





Catering

Kalt/warmes Büfett, Fingerfood, Schnittchen oder eine Suppe als Mittagspause und danach Kaffee und Kuchen. Unser Catering ist leistungsfähig und flexibel. Selbstverständlich setzen wir auch gerne Ihre individuellen Wünsche um und berücksichtigen besondere Bedürfnisse.



Tisch

Festlich oder schlicht - abgestimmt auf den Anlass bieten wir Ihnen den entsprechenden Rahmen. Wählen Sie zwischen verschiedenen Optionen und verleihen so Ihrer Veranstaltung die richtigen Akzente.



Die verschiedenen Raumgrößen bieten für die kleine Feier oder Tagung bis zur großen Party immer ausreichend Platz. Die größeren Schiffe haben zwei Decks. So bietet sich eine tolle Kombinationsmöglichkeit: zum Beispiel im oberen Salon tagen und im unteren Salon tafeln.

Möglichkeiten



Es gibt viele Anlässe zusammenzukommen: beruflich auf einer Tagung, zu einem Work-Shop um etwas zu lernen und sich auszutauschen, mit Familie und Freunden, wenn es etwas zu feiern gibt oder einfach nur zum Spaß haben auf einer Party mit Musik und Tanz.

Tagung bis Party



Leinen los

für Ihre Veranstaltung an Bord. Die nächsten Seiten sind voller Inspiration und Information. Für Fragen stehen wir Ihnen natürlich zur Verfügung.

SCHIFFE

Kommen Sie an Bord und
sehen sich unsere Schiffe
an...

Unsere Charterschiffe sind verschieden groß und daher bestens für alle Arten von Veranstaltungen geeignet.




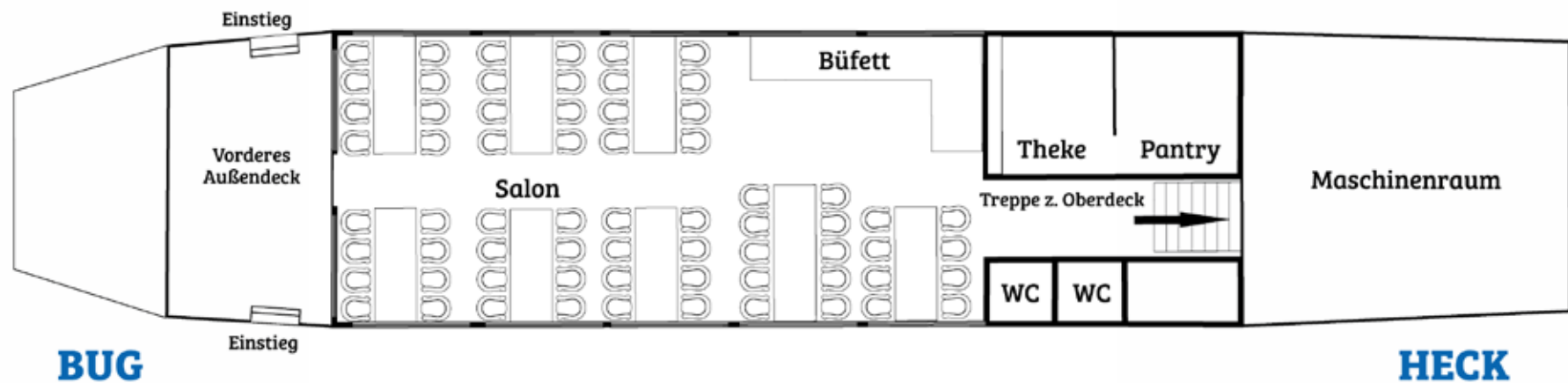
FGS Das Schiff Nr.2

 max. 141

 max. 66
PLÄTZE AN TISCHEN

 100

 40





FGS Gräfin Emma

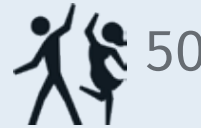


max. 250

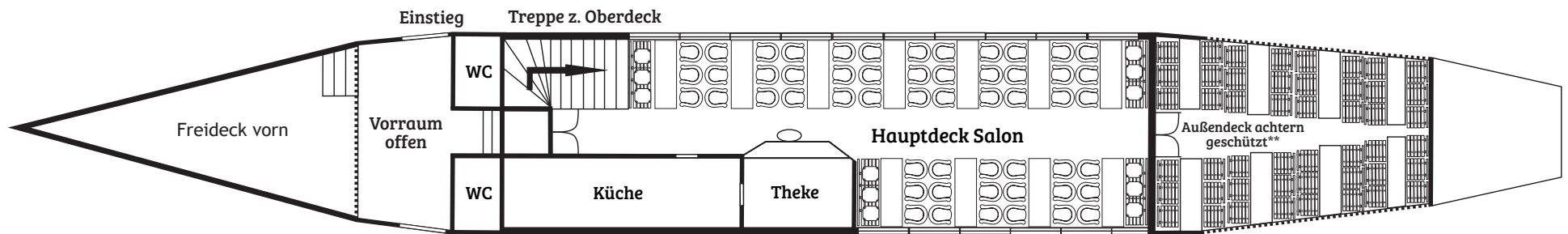


PLÄTZE AN TISCHEN

max. 110



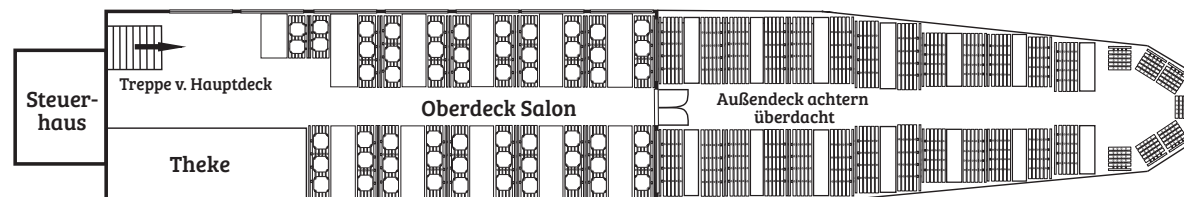
50



BUG

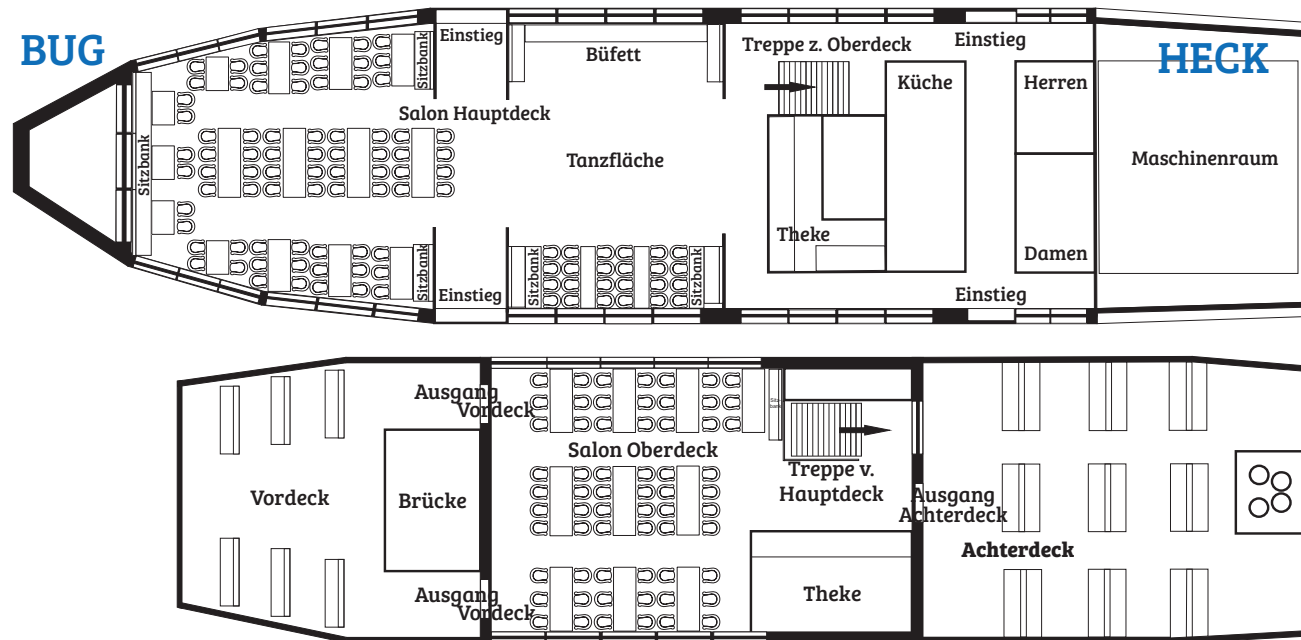
HECK

** Alternativ zu Tischen/Stühlen kann hier ein Büfett gestellt werden.





FGS Hanseat



16  max. 400

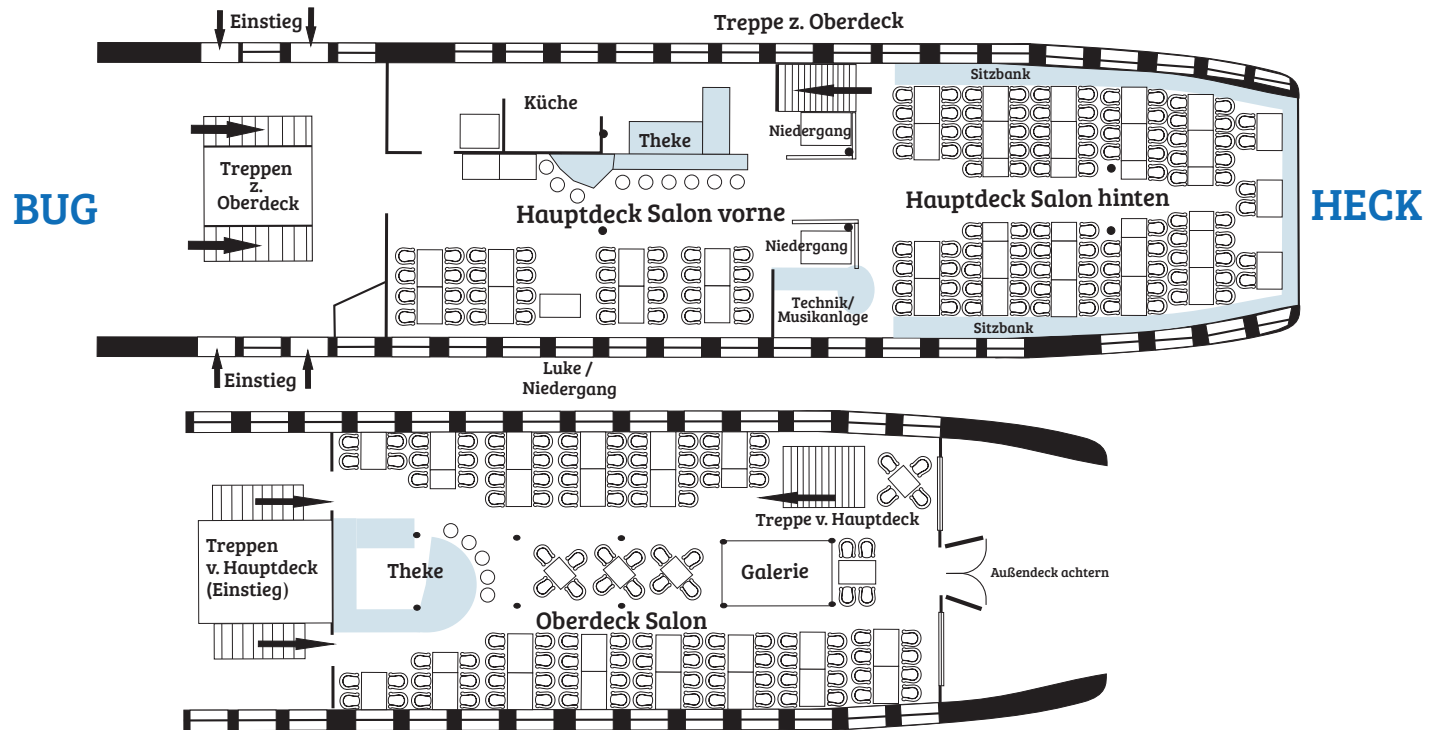
 max. 150
PLÄTZE AN TISCHEN

 300

 65




FGS Oceana



 max. 600

 max. 300
PLÄTZE AN TISCHEN

 500

 100



CATERING

Speisen, Getränke und was
noch so dazugehört

Professionelles Catering macht jeden Anlass zu einem Erlebnis für Sie und Ihre Gäste. Und auf die verschiedenen Anlässe, Geschmäcker und Gewohnheiten muss das Catering perfekt abgestimmt sein.

Lassen Sie sich von den nachfolgenden Büfettvorschlägen inspirieren. Saisonal oder festlich, nordisch oder international, ein Imbiss für Zwischendurch oder Deftiges aus dem Suppentopf - die Möglichkeiten sind umfangreicher, als wir es hier darstellen können aber nicht zu umfangreich, als das wir es nicht für Ihre Veranstaltung umsetzen könnten.



International, Bremisch, vegetarisch oder...

Unsere Büfets bieten eine Vielzahl von Möglichkeiten. Hier zeigen wir Ihnen eine Auswahl aufeinander abgestimmter Speisen. Natürlich können wir auch für Sie ganz individuell etwas zusammenstellen.

BÜFETTS

Das Lüttsche

VORSPEISEN & SALAT

Albondigas	<i>Hackbällchen in Tomatensugo</i>
Blätterteigkissen	<i>mit Pilzen und Frischkäse</i>
Salat	<i>von Tomate, Gurke, Paprika und Salatherzen mit Crôutons und French-Dressing</i>

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Pasta	<i>mit geschmolzenen Tomaten, Babyspinat und Parmesan</i>
Hähnchen	<i>auf mediterranem Gemüse gegart mit kleinen Kartoffeln spanischer Art im Ofen gegart</i>

NACHSPEISEN

Panna cotta	<i>mit Ragout von Beerenfrüchten</i>
Joghurt-Pistazienmousse	<i>mit Granatapfelsauce</i>

BROT & BUTTER

Auswahl	<i>verschiedener Baguettesorten, Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Frischkäsecreme</i>
---------	---

ab **40,⁵⁰**
pro Pers.



Die kleine Feier

VORSPEISEN & SALAT

Glasierte Kirschtomaten	<i>und Büffelmozzarella</i>
Gemüse	<i>ingelegt</i>
Marinierter Fleischspieß	<i>mit Paprika und Zucchini</i>
Kräuterhackbällchen	<i>an pikanter Sauce</i>
Wrap gefüllt	<i>mit American Beef</i>
Spieß von Riesengarnele	<i>in Salsa Verde</i>
Cäsar-Salat	<i>von Römersalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Kapern, Croûtons, Parmesan und Cäsar-Dressing</i>
Thunfischsalat	<i>mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Ei</i>

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Hähnchen-Bacon-Spieß	<i>an Currysauce</i>
Gefüllte Backkartoffel	<i>mit buntem Chili-Gemüse gefüllt und mit Käse gratiniert</i>
Beilagen	<i>fruchtiges Paprikagemüse, Mandelreis</i>
Brot & Butter	<i>Ciabatta und Baguette, Tomaten-Olivenbutter und Kräuterfrischkäse</i>

NACHSPEISEN & KÄSE

Obstsalat	<i>von frischen Früchten</i>
Cheesecake-Creme	<i>mit Blaubeeren</i>

BROT & BUTTER

Ciabatta und Baguette	<i>mit Tomate-Oliven-Butter und Kräuterfrischkäse</i>
-----------------------	---

ab **49,⁰⁰**
pro Pers.





Zünftiges Büfett

VORSPEISEN & SALAT

Räucherfischplatte	mit Lachs, Makrele, Heilbutt und Sahnemeerrettich
Kleine Hackbällchen	mit pikanter Sauce
Mini-Schnitzel	mit Spitzkohlsalat und Senf
Heringssalat	auf Norddeutsche Art
Kartoffelsalat	mit Gurke und Radieschen
Gemischter Salat	von Tomate, Gurke, Paprika und Salatherzen mit French-Dressing

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Spießbraten	vom Schwein mit Dijon-Jus
Gebratene	Hähnchenbrust
Gebratenes Filet	vom Seelachs mit Zitronenecke und Remouladensauce
Beilagen	grüne Bohnen, Kartoffelgratin und Bratkartoffeln
Brot & Butter	verschiedene Baguettesorten und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Frischkäsecreme

NACHSPEISEN & KÄSE

Vanillegries	mit Beerenfrüchten
Mousse	au Chocolat
Kleine Käseauswahl	mit Trauben

BROT & BUTTER

Auswahl	verschiedener Baguettesorten, Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Frischkäsecreme
---------	--

ab **51,⁵⁰**
pro Pers.

Bremer Büfett

VORSPEISEN & SALAT

Roastbeef	<i>rosa gebraten mit Mixed Pickles</i>
Kleine Kräuterfrikadellen	<i>mit Remouladensauce</i>
Räucherfischplatte	<i>mit Lachs, Makrele und Heilbutt dazu Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsauce</i>
Matjesfilet	<i>auf Hausfrauen-Art</i>
Heringssalat	<i>auf Bremer Art</i>
Gemischter Salat	<i>von Tomate, Gurke, Paprika und Salatherzen mit French-Dressing</i>
Gurkensalat	<i>mit frischem Meerrettich</i>

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Ragout	<i>vom Hähnchenbrustfilet mit Spargel und Champignons in leichter Krustentier-Sauce</i>
Pannfisch	<i>Streifen vom gebratenen Seelachsfilet an Senfsauce</i>
Knipp	<i>gebratene Grützwurst mit Gewürzgurke und Apfelmus</i>
Beilagen	<i>grüne Bohnen, Bratkartoffeln und Reis</i>
Brot & Butter	<i>verschiedene Baguettesorten und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Frischkäsecreme</i>

NACHSPEISEN

Rote Grütze	<i>mit Vanillesauce</i>
Pudding und Kuchen	<i>Schokoladenpudding Bremer Butterkuchen</i>
Käseauswahl	<i>verschiedene Käsesorten mit Trauben</i>

Vegetarisches Büfett

VORSPEISEN & SALAT

Büffelmozzarella	<i>mit glasierten Kirschtomaten und Basilikum</i>
Karottenstreifen	<i>ingelegt in Himbeeressig und Honig</i>
Fenchel	<i>gebraten mit Parmesanspänen</i>
Antipasti	<i>von eingelegtem Gemüse</i>
Knoblauchchampignons	<i>gerbaten mit Sherry, Rosmarin und Petersilie</i>
Gemischter Salat	<i>von Tomate, Gurke, Paprika und Salatherzen mit French-Dressing</i>
Spanischer Gemüsesalat	<i>mit gegrillter Paprika, weißen Bohnen, Artischocken und Oliven</i>

Ziegenkäse

in gemischtem Blattsalat mit Kirschtomaten, gegrillter Ananas, Pinienkernen und Feigen-Vinaigrette

Tarte

mit Gemüse

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Gefüllte Nudelsäckchen	<i>in Sahnesauce mit Babyspinat, Champignons und Kirschtomaten</i>
Backkartoffel	<i>mit Chili-Gemüse gefüllt und mit Käse gratiniert</i>
Spitzpaprika	<i>mit Knoblauchreis gefüllt und in pikantem Tomatensugo gegart</i>
Brot & Butter	<i>verschiedene Baguettesorten und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Frischkäsecreme</i>

NACHSPEISEN & KÄSE

Obstsalat	<i>von frischen Früchten</i>
Mousse	<i>aus Früchten</i>

ab **54,⁰⁰**
pro Pers.

ab **57,⁵⁰**
pro Pers.



Mediterranes Büfett

VORSPEISEN & SALAT

Vitello Tonnato	<i>marinierte Kalbfleischscheiben mit leichter Thunfischcreme</i>
Hackbällchen	<i>mediterran mit Tomaten-Oliven Sugo</i>
Karottenstreifen	<i>ingelegt in Honig und Himbeeressig</i>
Fenchel	<i>gebraten mit Parmesanspänen</i>
Paprika	<i>ingelegt mit Thunfisch und Kapern</i>
Glasierte Kirschtomaten	<i>mit Büffelmozzarella</i>
Panzerotti	<i>mit Gorgonzola und Schinken</i>
Caesar Salat	<i>Römersalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Kapern, Croutons, Parmesan und Caesar-Dressing</i>
Mediterraner Pastasalat	<i>mit Riesengarnelen</i>

HAUPTGERICHTE AUS DEM OFEN & BEILAGEN

Hähnchenburst	<i>auf Gemüse von Tomaten, Zucchini, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch, Balsamico-Jus und Ofenkartoffeln</i>
Lachs	<i>im Brickteig gefüllt mit getrockneten Tomaten, mediterranen Kräutern und Mozzarella</i>
Gefüllte Nudelsäckchen	<i>(vegetarisch) in Sahnesauce mit Babyspinat, Champignons und Kirschtomaten</i>
Brot & Butter	<i>Ciabatta und Baguette mit Tomaten-Olivenbutter und Kräuterfrischkäse</i>

NACHSPEISEN & KÄSE

Pannacotta	<i>mit Himbeeren</i>
Creme	<i>von Latte Macchiato mit frischen Beeren</i>

ab **60,⁵⁰**
pro Pers.

Stand 04/2026 . Die genannten Preise sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Preisanpassungen, Änderung von Verfügbarkeiten und Fehler vorbehalten.

Festliches Büfett

VORSPEISEN & SALAT

Fisch und Krustentiere	<i>Konfekt von Räucherfischen, gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce, frische Nordsekrabben, Spieße von der Riesengarnele und Flusskrebs-Cocktail</i>
Roastbeef	<i>rosa gebraten mit Mixed Pickles</i>
Gebratener Grünspargel	<i>mit Honigtomaten Oliven, Kapern und Grana Pandano</i>
Kürbis	<i>süß-sauer mit Rauke und Ziegenkäse</i>
Vegetarisch	<i>Gemüsekuchen</i>
Salat	<i>Chicrée-Salat mit Birne, Speck und Saint Agur in Honig-Senf-Vinaigrette</i>
Waldorfsalat	<i>mit rosa gebratener Entenbrust und Nüssen</i>

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Kabeljaufilet	<i>mit Lachsmousse und Garnelen an Weißwein-Velouté</i>
Braten	<i>von der Kalbskeule und Schweinelende an Morchelrahmsauce</i>
Penne Nudeln	<i>in leichter Krustentiersauce mit frischen Champignons, Babyspinat und Flusskrebsen</i>
Beilagen	<i>Brokkoli, Bohnenwickel, Wildreis und überbackene Sahnekartoffeln</i>
Brot & Butter	<i>verschiedene Baguettesorten und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Frischkäsecreme</i>

NACHSPEISEN & KÄSE

Mousse	<i>au Chocolat</i>
Flan	<i>nach Art einer Crème brûlée mit frischen Früchten der Saison</i>
Obstsalat	<i>von frischen Früchten</i>
Käseauswahl	<i>international, dazu Trauben</i>

ab **76,00**
pro Pers.



Spargel, Gans & Grünkohl

Das sind nur drei Zutaten verschiedener Jahreszeiten. Jede Saison hat ihre Spezialitäten und besonderen Produkte. Für alle vier Jahreszeiten haben wir hier für Sie köstliche Büfets zusammengestellt.

SAISONAL



Frühlingsbüfett

VORSPEISEN & SALATE

Gebeizter Lachs	mit Honig-Senf-Dillsauce
Frische Nordseekrabben	
Glasierte Kirschtomaten	mit Büffelmozzarella
Gebackenes Blätteteigkissen mit Pilzen, Gemüse Kuchen	
Gemischter Wildkräutersalat	mit Sprossen, Gurke, Melone und Radieschen mit Himbeer-Senf-Vinaigrette
Grüner und weißer Spargel	als Salat mit Austernpilzen und Kirschtomaten
Salat von roter Beete	mit Rauke und Ziegenkäse
Schinkenplatte	mit rohem und gekochtem Schinken
Spargelcremesuppe	mit Schwarzbrotcroûtons

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Filet vom Kabeljau	im Kräutermantel gebraten
Schweinefilet	als Medaillons an Jus
Weißer Stangenspargel	mit Sauce nach Art Hollandaise und zerlassener Butter
Beilagen	buntes Marktgemüse, Petersilienkartoffeln und überbackene Sahnkartoffeln
Brot & Butter	verschiedene Baguettesorten und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Frischkäsecreme

NACHSPEISE & KÄSE

Panna cotta	mit Erdbeeren
Limonen-Joghurt Mousse	mit frischen Beeren
Käseauswahl	mit Trauben

ab **57,⁵⁰**
pro Pers.

* Preis kann aufgrund von Verfügbarkeit und Marktpreis bestimmter Zutaten variieren



Sommerbüfett

VORSPEISEN & SALAT

Räucherfisch	<i>als Konfekt</i>
Gebeizter Lachs	<i>mit Honig-Senf-Dill Sauce</i>
Spießchen	<i>von mariniertem Hähnchen und Ananas</i>
Kräuterfrikadellen	<i>mit pikanter Sauce</i>
Mini-Schnitzel	<i>dazu Spitzkohlsalat und Senf</i>
Glasierte Kirschtomaten	<i>mit Büffelmozzarella</i>
Wrap gefüllt	<i>mit Gemüse und Frischkäse auf Spießchen</i>
Gebäck	<i>Gemüsekekchen</i>
Caesar-Salat	<i>Römersalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Kapern, Croutons, Parmesan und Caesar-Dressing</i>
Gemischter Wildkräutersalat	<i>mit Sprossen, Gurke, Melone, Radieschen und Himbeer-Senf-Vinaigrette</i>
Rote Beete	<i>als Salat mit Rauke und Ziegenkäse</i>

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Lachs und Kabeljau	<i>auf Spieß an Weißwein-Velouté</i>
Kalbsbraten	<i>an Rahmsauce</i>
Gefüllte Nudelsäckchen	<i>(vegetarisch) in einer Sahnesauce mit Babyspinat, Champignons und Kirschtomaten</i>
Beilagen	<i>Blattspinat, Rübligemüse, neue Kartoffeln und Schupfnudeln</i>
Brot & Butter	<i>verschiedene Baguettesorten und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Frischkäsecreme</i>

NACHSPEISEN & KÄSE

Erdbeeren	<i>frisch vom Markt</i>
Trifle	<i>von Eierlikör, Mascarpone und Oreo</i>
Kleine Käseauswahl	<i>mit Trauben</i>

ab **60,00**
pro Pers.

Herbstbüfett

VORWEG

Empfang *mit Apfel-Cidre und Mini-Quiches*

VORSPEISEN & SALATE

Forellenfilet *geräuchert und mit Sahnemeerrettich*

Gebeizter Lachs *mit Honig-Senf-Dillsauce*

Tranchen von *der Schweinelende mit Pflaumen-Chutney an Waldorfsalat*

Hähnchenspieß *mit Bacon und Backpflaume*

Blätterteigkissen *mit Pilzen und Frischkäse*

Karottenstreifen *eingelegt in Himbeeressig und Honig*

Gebratener Fenchel *mit Parmesanspänen*

Krabben *als Salat*

Rapunzel Salat *mit gebratenen Austernpilzen, Kirschtomaten, Gurke und Speckkartoffeldressing*

Gemischter Blattsalat *mit Pinienkernen, Kirschtomaten, gegrillter Ananas, Ziegenkäse und Feigen-Vinaigrette*

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Gebratenes Zanderfilet *mit Rahmwirsing*

Entenbraten *an Preiselbeersauce*

Gratin *von Kartoffeln und Kürbis (vegetarisch)*

Beilagen *Rotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln und Serviettenknödel*

Brot & Butter *verschiedene Baguettesorten und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Frischkäsecreme*

NACHSPEISEN & KÄSE

Obstsalat *von frischen Früchten*

Apple-Pie *im Glas*

Trifle *mit Blaubeeren und Vanille*

ab **60,⁵⁰**
pro Pers.

Winterbüfett

VORSPEISEN & SALATE

Räucherfischwürfel *von Lachs und Heilbutt*

Forellenfilet *geräuchert und mit Sahnemeerrettich*

Spieß von der Schweinelende *mit Bacon und Backpflaume*

Blätterteigkissen *mit Ziegenkäse, Honig und Walnuss*

Tarte *mit Spitzkohl Kümmel, Birne und Frischkäse*

Winterlicher Blattsalat *mit Kirschtomate, Gurke, Birne, Sprossen und Himbeervinaigrette*

Mozzarellasalat *mit Mango und Orangenvinaigrette*

Pasta Salat *mit Pfifferlingen und Kräutern*

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Entenbraten *an Preiselbeersauce mit gefülltem Bratapfel*

Hirschbraten *mit Waldpilzen*

Vegetarische *Schupfnudelpfanne*

Beilagen *Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße und Nusskartoffeln*

Brot & Butter *verschiedene Baguettesorten und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Frischkäsecreme*

NACHSPEISEN & KÄSE

Tarte *vom Apfel*

Winterliche *Zimtcreme mit Himbeeren*

Käseauswahl *mit Trauben*

ab **60,⁵⁰**
pro Pers.

Grünkohlessen

VORWEG

Zur Begrüßung *Begrüßungsschnaps*

SUPPE

Hochzeitsuppe *mit reichlich Einlage von Gemüse, Mettbällchen und Hühnerfleisch*

WARME SPEISEN

Oldenburger Grünkohl *mit Kasseler, Bauchfleisch, Pinkel und Kochwurst*

Beilage *Salzkartoffeln*
Ausweichessen *für diejenigen, die Grünkohl nicht so gerne haben oder vegetarische Speisen bevorzugen, bieten wir gerne alternative Speisen an*

NACHSPEISEN

Rote Beerengrütze *mit Vanillesoße*

ab **38,⁵⁰**
pro Pers.



Frühstück ist fertig

Sonntagsfrühstück (geht auch an anderen Tagen), Brunch oder Sektf Frühstück. Machen Sie sich einen schönen Vormittag bei uns.
Knusprige Brötchen und Croissants, verschiedene Brotsorten, Aufschnitt, Käse, Rührei, Marmeladen, und, und, und - eben alles,

MORGENS

Frühstücksbüfett

KALTE SPEISEN

Aufschnitt	Schwarzwälder Schinken, Kochschinken, Salami, Putenbrust und Kasseler
Außerdem	kleine Leberwurstauswahl
Fleischsalat	nach Metzgerart
Fisch	Räucherlachs und Heringssalat
Käseauswahl	verschiedene Schnittkäsesorten mit Trauben, Brie und Frischkäse
Salat	Tomaten- und Gurkenscheiben
Joghurt und Quark	Natur- und Fruchtjoghurt, Kräuterquark
Cerealien	Müsli und Cornflakes, Milch, Haferdrink
Süßes	verschiedene Marmeladensorten, Honig, Nuss-Nougat-Creme

WARME SPEISEN

Eier	Rührei mit Frühstücksspeck und Rostbratwürstchen, gekochte Eier
Backfisch	mit Zitronenecke, Remouladensauce und Bratkartoffeln

NACHSPEISEN

Rote Beerengrütze	mit Vanillesoße
Creme	Schoko und Vanille
Pfannkuchen	mit Ahornsirup
Obst	geschnitten

BROT & BUTTER

Brötchen und Gebäck	krosse und mit Körnern, Croissants
Brot & Butter	Grau- und Schwarzbrot Butter und Margarine

GETRÄNKE

Kaffee, Tee und Orangensaft

ab **39,⁵⁰**
pro Pers.



Sektfrühstück

KALTE SPEISEN

Fisch & Krustentiere	<i>gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce, geräucherte Forellenfilets und frische Krabben</i>
Aufschnittplatten	<i>Serrano- und Katenschinken, Roastbeef, geräuchte Putenbrust, Hähnchenbrust, Mailänder Salami</i>
Salate	<i>Mozzarellasalat mit Mango und Orangenvinaigrette, Fleischsalat, Geflügelsalat und Matjessalat</i>
Käse	<i>verschiedene Schnittkäsesorten mit Trauben, Brie und Blauschimmelkäse, Frischkäse</i>
Joghurt und Müsli	<i>Frucht- und Naturjoghurt, verschiedene Frühstückscerealien, Müsli</i>
Süße Aufstriche	<i>Marmelade, Honig und Nutella</i>

WARME SPEISEN

Rührei	<i>mit Frühstücksspeck und Rostbratwürstchen</i>
Spießbraten	<i>vom Schwein mit Dijon-Jus</i>
Kabeljaufilet	<i>im Kräutermantel mit Zitronenecke und Remouladensauce</i>
Beilagen	<i>grüne Bohnen, Kartoffelgratin und Bratkartoffeln</i>

NACHSPEISEN

Rote Beerengrütze	<i>mit Vanillesoße</i>
Mousse	<i>au Chocolat</i>
Obst	<i>geschnitten</i>

BROT & BUTTER

Brötchen und Gebäck	<i>krosse und mit Körnern, Croissants</i>
Brot	<i>verschiedene Sorten und Schwarzbrot, Butter und Margarine</i>

GETRÄNKE

*Kaffee, Tee,
Orangensaft und Sekt*

ab **57,⁰⁰**
pro Pers.

Maritimes Frühstück

KALTE SPEISEN

- Aufschnitt** *Bauernschinken, Kasseler und Braten, Hähnchenbrust, Zwiebelmett*
- Außerdem** *kleine Kräuterfrikadellen und Mixed Pickles*
- Salat** *Krabben- und Fleischsalat, Tomaten- und Gurkenscheiben*
- Fisch** *gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce, Herings-Dillhappen, Matjes mit Zwiebelringen*
- Käseauswahl** *verschiedene Schnittkäsesorten mit Trauben, Brie und Blauschimmelkäse, Frischkäse*
- Süßes** *verschiedene Marmeladensorten, Honig*

WARME SPEISEN

- Rührei** *mit Frühstücksspeck und Rostbratwürstchen*
- Gebratenes Filet** *vom Seelachs mit Zitronenecken und Remouladensauce*
- Spießbraten** *vom Schweinekamm mit Dijon-Jus*
- Beilagen** *grüne Bohnen, Kartoffelgratin und Bratkartoffeln*

BROT & BUTTER

- Brötchen** *krosse und mit Körnern*
- Brot** *verschiedene Sorten und Schwarzbrot, Butter und Margarine*

GETRÄNKE

*Kaffee, Tee, Orangensaft
Bier vom Fass, Weizenbier*

**ab 55,⁵⁰
pro Pers.**



Unkompliziert & ohne Schnick-Schnack

Das ist das Motto bei diesem Angebot. So einfach wie möglich aber trotzdem gut. Und wenn Ihre Gäste anfangen, die Burger selber zu bauen, haben Sie gleich auch noch ein kleines Event dazu.

EINFACH

Hamburger Büfett (Zum Selberbauen)

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Vom Grill & aus dem Ofen	<i>Rinderhacksteaks, Gemüsefrikadellen und pulled pork</i>
Brötchen	<i>Hamburger- und Ciabattabrötchen</i>
Salat	<i>Blattsalat, Rucola</i>
Condiments	<i>Tomate, Gurke, süßsaure Gewürzgurken, Zwiebelringe, Röstzwiebeln, marinierte Paprika</i>
Käse	<i>Cheddar, Gouda, Mozzarella</i>
Soßen	<i>BBQ, Senf, Ketchup, Kräuter, Hot, Mayonnaise, Mangochutney, hot Chutney</i>

(Pro Person 3 Burger)

ab **39,⁵⁰**
pro Pers.



Kleine Speisen, Fingerfood & Schnittchen

Ideal geeignet für einen Empfang, als „Kleinigkeit“ oder kulinarische Begleitung einer Veranstaltung. Dem Klassiker, den „Schnittchen“, haben wir ein bisschen Pfiff verpasst. Die Angebote hier sind als Imbiss konzipiert. Wir beraten Sie aber gerne, wenn Sie diese Vorschläge als Hauptmahlzeit wünschen oder sich eine andere Zusammenstellung vorstellen.

SNACK & CO

FINGERFOOD

KÜSTE

- Warm** - Pellkartoffelspieß mit Gemüse, Speck und Kräuterquark
- Kleine Kräuterfrikadelle in pikanter Sauce
- Spießchen** - Hähnchen und Ananas mariniert
- Schweinelende mit Speck und Backpflaumen
- Kräuterpfannkuchen mit Frischkäse und Krabben
- Im Glas und** Matjescocktail
Edelfischkonfekt, Mini-Schnitzel mit Krautsalat und Senf, pikante Schinken-Paprikaschnecken, Canapés mit Roastbeef und Silberzwiebeln, Pumpernickel mit Brie und Beeren
- Nachspeise** Trifle von Eierlikör, Mascarpone und Oreo

Pro Person 12 Teile gemischt,
Preis gilt bei Abnahme
ab 20 Personen

ab **37,00**
pro Pers.



FINGERFOOD

AMERIKA

- Warm** - Mini-Cheeseburger
- Garnelen mit Bacon
- Chicken-Haxen mit BBQ-Sauce
- Kalt** - Empanadas mit Chili, Meat und Cheese
- Tortilla-Röllchen mit Bohnenmus und Bacon
- Mini-Pizza american style'
- Gemüsetarte
- pikante Hackbällchen mit Salsa
- gefüllter Wrap mit American Beef
- Sandwich mit Hähnchen, Tomate und Guacamole
- gegrillte Ananas mit Kokos-Minz-Joghurt
- Nachspeise** Cheesecake-Creme mit Blaubeeren

Pro Person 12 Teile gemischt
Preis gilt bei Abnahme
ab 20 Personen

ab **39,50**
pro Pers.



SCHNITTCHEN

TRADITIONELL

Gerecht auf gebutterter Sauerteig- und Schwarzbrotrolle mit Salatgarnitur. Pro Person 5 Stück (gemischt) belegt mit:

Fisch	<i>milder Räucherlachs und Kräutermatjes mit roten Zwiebeln</i>
Hähnchenbrust	<i>gebacken mit Frischkäse und Früchten</i>
Camembert	<i>mit Trauben</i>

Preis gilt bei Abnahme
ab 20 Personen

ab **27,50**
pro Pers.



SCHNITTCHEN

ITALIENISCH

Gerecht auf Baguette und Ciabatta mit Salatgarnitur. Pro Person 5 Stück (gemischt) belegt mit:

Garnelen	<i>mit Knoblauchsauce</i>
Büffelmozzarella	<i>und glasierten Kirschtomaten</i>
Italienischer Landschinken	<i>mit Cantaloupe-Melone</i>
Mariniertes Schweinefilet	<i>und getrockneten Tomaten und Olive</i>
Gegrillte Hähnchenbrust	<i>mit Frischkäse und eingelegtem Gemüse</i>

Preis gilt bei Abnahme
ab 20 Personen

ab **28,00**
pro Pers.



SCHNITTCHEN

NACH ART DES HAUSES

Gereicht auf Baguettescheiben, Ciabatta und Schwarzbrotrolle mit Salatgarnitur. Pro Person 5 Stück (gemischt) belegt mit:

Fisch	<i>milder Räucherlachs und Garnelen mit Kräutercreme</i>
Roastbeef	<i>mit Wasabicreme und Kapern</i>
Hähnchenbrust	<i>gebacken mit Frischkäse und Früchten</i>
Camembert	<i>mit frischen Beeren und Feigensenf</i>

Preis gilt bei Abnahme
ab 20 Personen

ab **27,⁵⁰**
pro Pers.

SCHNITTCHEN

ESPANOL

Gereicht auf Baguette und Ciabatta mit Salatgarnitur.
Pro Person 6 Stück (gemischt) belegt mit:

Morcilla (spanische Blutwurst)	<i>mit Paprika und Zwiebelconfit</i>
Thunfisch	<i>mit Wasabicreme und Wachtelei</i>
Albondigas	<i>in pikanter Sauce</i>
Gegrillte Hähnchenbrust	<i>mit Bacon und Pflaume</i>

Preis gilt bei Abnahme
ab 20 Personen

ab **31,⁰⁰**
pro Pers.

Mittags und wenn wenig Zeit ist

Wenn es schnell gehen muss, das Programm der Veranstaltung eigentlich schon stramm ist aber Ihre Gäste auch wieder zu Kräften kommen sollen, locker und formlos als Programmpunkt oder einfach mal so: unser Angebot für die Mittagszeit oder den knappen Zeiträumen.

KLEINIGKEIT

Suppe

AUS DEM SUPPENKESSEL

Deftig oder leicht, sommerlich oder passend für die kältere Jahreszeit - gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage auch Suppen an.



Mittagsimbiss „vital“

KALTE SPEISEN

- | | |
|-----------------------|--|
| Salat | <i>Bauernsalat mit Fetakäse</i>
<i>Gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Paprika und Salatherzen mit French-Dressing</i>
<i>Gemügesticks mit Kräuterfrischkäse</i> |
| Vollkornbrot-scheiben | <i>mit Putenstreifen und Räucherlachs</i> |

WARME SPEISEN

- | | |
|----------------|----------------------------------|
| Vollkornnudeln | <i>mit Basilikumpesto</i> |
| Spieße | <i>mit Garnelen und Geflügel</i> |

NACHSPEISE

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| Frischer Obstsalat | <i>mit Naturjoghurt</i> |
|--------------------|-------------------------|



ab **37,⁵⁰**
pro Pers.

Zusammenkommen wo's schön ist -

Für eine Tagung an Bord bieten wir Ihnen ein Rundum-sorglos-Paket und Sie können sich auf das Wesentliche - nämlich eine erfolgreiche Tagung - konzentrieren. Leinwand, Beamer und Flipchart können Sie bei uns buchen und wenn Sie weitere Tagungstechnik benötigen, organisieren wir das gerne für Sie.

TAGEN

Tagungspauschale

Zur Begrüßung *Kaffee-/Teestation*
Tagungsgetränke *Mineralwasser (medium), Coca-Cola,
Coca-Cola zero, Apfel- und Orangensaft*

PAUSE VORMITTAGS

Baguettescheiben *mit Schinken und Käse*
Außerdem *Laugenbrezeln & Obstkorb*

PAUSE MITTAGS

Kalte Speisen *gemischter Salat mit Tomate, Gurke,
Paprika, Salatherzen und zweierlei
Dressings*
Warme Speisen *mediterranes Pfannengemüse
gebratene Streifen von der Putenbrust*
Nachspeisen *Obstsalat mit Joghurtcreme
zweierlei Fruchtmouse*
Brot & Butter *verschiedene Baguettesorten und
Brötchen, Butter, Kräuterbutter und
würzige Tomatencreme*

PAUSE NACHMITTAGS

Schnittchen *mit Thunfisch- und Frischkäsecreme*
Kuchen *Obstkuchen und kleine Schokomuffins*

**Zu den Pausen jeweils Kaffee/Tee und alkoholfreie Getränke
Ab 30 Personen berechnen wir:**

1/2 Tag vormittags
oder 1/2 Tag nachmittags

ohne Mittagessen

ab **37,⁵⁰**
pro Pers.

mit Mittagessen

ab **77,⁵⁰**
pro Pers.

Ganzer Tag (8 Stunden)

*mit Pausensnacks und
Mittagessen*

ab **98,⁵⁰**
pro Pers.



Aus Flasche, Cocktailshaker, Kaffeemaschine & vom Fass

Unser Getränkeangebot ist groß - zu groß, um hier alles zu zeigen. Deshalb finden Sie hier nur einen Auszug der Getränkekarte an Bord.
Zu Ihrer Orientierung haben wir hier die Portionspreise aufgeführt - selbstverständlich servieren wir Ihnen auch gerne Flaschen.

PROST

Aus der Getränkekarte

KAFFEE UND ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Becher Kaffee		3,60 €
Espresso		2,50 €
Cappuccino, Latte Macchiato		3,90 €
Schwarzer Tee		3,10 €
Coca-Cola	0,33l	4,00 €
Fanta	0,33l	4,00 €
Sprite	0,33l	4,00 €
Mineralwasser	0,25l	2,90 €
	0,75l	7,00 €
Schweppes Tonic Water	0,2l	3,50 €
Bitter Lemon	0,2l	3,50 €
Apfelsaft	0,2l	3,40 €
Orangensaft	0,2l	3,80 €

BIER VOM FASS

Haake Beck	0,3l	4,10 €
Haake Beck	0,5l	5,90 €

FLASCHENBIER

Beck's	0,33l	4,10 €
Beck's Green Lemon	0,33l	4,10 €
Beck's alkoholfrei	0,33l	4,10 €
Franziskaner Hefeweizen	0,5l	5,90 €

KURZE

Mackenstedter		
verschiedene Sorten	2 cl	2,50 €
Malteser	2 cl	3,10 €
Linie	2 cl	3,10 €
Wodka	2 cl	3,00 €

AUSWAHL ANDERER SPIRITUOSEN

Campari	4 cl	4,00 €
Aperol	2 cl	3,60 €
Sambuca	2 cl	3,10 €
Amaretto	2 cl	3,10 €
Baileys	2 cl	3,10 €
Fernet	2 cl	3,10 €
Ramazotti	2 cl	3,10 €
Kümmerling	2 cl	3,10 €
Grappa	2 cl	4,50 €
Williams Birne	2 cl	4,10 €
Jack Daniel's	4 cl	6,70 €
Ballantine's	4 cl	5,70 €

LONGDRINKS (AUSWAHL)

Gin-Tonic		6,80 €
Wodka-Lemon		6,80 €
Jim Beam-Cola		6,80 €
Jack Daniel's-Cola		7,80 €
Korn-Cola		5,80 €

SPRITZIGES

Aperol-Spritz	0,2l	7,00 €
Hugo	0,2l	7,00 €

SEKT

Sekt		
Hausmarke	0,75l	26,00 €
Prosecco		
Hausmarke	0,75l	26,00 €

HINWEIS

Flaschenpreise gerne auf Anfrage.





Die hier beschriebenen Weinauswahl ist unser Standardsortiment. Natürlich können Sie für Ihre Veranstaltung auch andere Weine, die Sie vielleicht bevorzugen, bestellen. Diese würden wir dann entsprechend der vereinbarten Menge komplett berechnen - unabhängig davon ob sie während der Veranstaltung auch verzehrt wurden. In diesem Falle können Sie selbstverständlich die nicht verzehrten Weine Ihrer Veranstaltung auch mitnehmen.

Unsere Weinempfehlung

WEISSWEINE

Grauburgunder	<i>Kabinett Weingut Kiefer Deutschland, Baden, Kaiserstuhl trocken, sanfte Säure fruchtig und anhaltend, typisch Baden</i>	0,75l - 25,00
Chardonnay	<i>Domaine Astruc Südfrankreich igp trocken, sanft, leicht nussig, mittelkräftig</i>	0,75l - 25,00
Pinot Grigio	<i>Il Vignale Italien, Veneto trocken, elegant, frisch aber wenig Säure</i>	0,75L - 24,50

ROTWEINE

Cabernet Sauvignon	<i>Domaine Astruc Südfrankreich igp trocken, dunkel, saftig, Note von Johnannisbeere, harmonisch</i>	0,75l - 25,00
Montepulciano	<i>Cantine Teanum Italien, Apulien trocken, leicht herb</i>	0,75l - 24,00
Bordeaux rouge	<i>Château Gibeau Frankreich, Bordeaux trocken, ausgewogen, elegant mit feiner Frucht</i>	0,75l - 25,50

Gedeckter Tisch & Ausstattung

TISCH & CO.



Die Möglichkeiten für die Ausstattung bei einer Veranstaltung bei uns an Bord sind vielfältig. Bei uns ist in den Preisen für das Catering eine Standardausstattung enthalten. Individuell und ganz auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten können dann Zusatzleistungen hinzu gebucht werden.

Unsere Standardausstattung beinhaltet z.B., dass das Besteck und die Servietten mit am Büfett sind, der Tisch mit einem weißen Decker, einer Dekoblume und einer Menükarte ausgestattet ist und die Speisen am Büfett mit Schildchen gekennzeichnet sind.

Auswahl zusätzlich buchbarer Ausstattung

GEDECKTER TISCH

Gedeckter Tisch *weiße Stofftischdecke,
doppelt Besteck,
Serviette in Duniqualität
Wein- und Wasserglas
frische Schnittblume*

ab **2,00**
pro Pers.

BLUMENARRANGEMENTS

Gesteck *Arrangement in Vase
oder Glas pro Tisch*

ab **15,00**
pro Tisch

Weitere Möglichkeiten besprechen wir gerne mit Ihnen und machen Ihnen ein individuelles Angebot.



Gut zu wissen von A bis Z

ALLERGIEN Unsere Speisen können Inhaltsstoffe enthalten, die Allergien auslösen. Wir beraten Sie gerne individuell. Für das von Ihnen ausgewählte Catering stellen wir auf Anfrage eine Übersicht über die enthaltenen Allergene zur Verfügung. An Bord wird eine Übersicht der Allergene zum Catering zur Verfügung gestellt.

ANLEGER Wenn nicht anders vereinbart, gehen unsere Fahrten ab/an Martinianleger in Bremen. Unsere Schiffe können aber an allen Fahrgastanlegern anlegen. Ggf. entstehen zusätzliche Kosten für die Leerfahrt des Schiffes.

ANZAHLUNG Bei Vertragsabschluss berechnen wir eine Anzahlung, die im Regelfall etwa 10% des zu erwartenden Rechnungsbetrags beträgt. Je nach Art der Veranstaltung kann es sein, dass wir eine komplette Vorauszahlung oder eine höhere Anzahlung verlangen.

BEHINDERTENGERECHT Unsere Schiffe sind leider nur bedingt behindertengerecht. Bitte sprechen Sie uns für individuelle Fälle an.

BESICHTIGUNG Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin, wenn Sie sich die Schiffe ansehen möchten.

BLUMEN/DEKO Als Standard werden unsere Tische mit einem Decker und einer künstl. Blume ausgestattet. Besteck und Servietten finden Sie an den Büfettis (Siehe hierzu auch S. 53).

CATERING Wir arbeiten mit professionellen Catererern zusammen und können flexibel auf Ihre Wünsche reagieren. Die genannten Preise beinhalten bereits das erforderliche Servicepersonal. Sollten Sie mehr Personal als von uns geplant wünschen, wird dieses einzeln abgerechnet. Speisen und/oder Getränke können Sie leider nicht selber mitbringen.

DAUER IHRER VERANSTALTUNG Wie im Vertrag vereinbart + 15 Minuten zum Einstieg und 15 Minuten zum Ausstieg.

DJ/MUSIKER Gerne vermitteln wir Ihnen entsprechende DJs oder Künstler. Sie können natürlich auch selber Künstler beauftragen.

FAHRTSTRECKE Die mögliche Strecke richtet sich nach der Dauer der Fahrt und kann frei gewählt werden. Es müssen jedoch Faktoren wie Tide, Schleusenzeiten, Brücken, Fahrbegrenzungen etc. berücksichtigt werden.

FREMDSPRACHEN Unsere Mitarbeiter an Bord sprechen in der Regel Englisch als Fremdsprache. Speisekarten und Büfettbeschilderungen sind normalerweise in Deutsch, können aber auch in Englisch oder Deutsch/Englisch gestaltet werden. Für weitere Fremdsprachen sprechen Sie uns bitte an.

GEMA Je nach Art der Veranstaltung/Fahrt muss diese bei der GEMA angemeldet und entsprechende Gebühren entrichtet werden. Grundsätzlich obliegt die Verantwortung dafür beim Veranstalter/ bei der Veranstalterin. Wir unterstützen Sie gerne bei einer solchen Anmeldung. Bitte beachten Sie, dass wir verpflichtet sind zu prüfen, ob eine Anmeldung durchgeführt wurde.

GETRÄNKE Einen Auszug unseres Getränkeangebots finden Sie in dieser Broschüre. Getränke können grundsätzlich nicht selber mitgebracht werden - für individuelle Lösungen sprechen Sie uns bitte an.

HOCHZEITSTORTE Wir empfehlen hier, eine Konditorei Ihres Vertrauens zu beauftragen und die Torte zum Schiff anliefern lassen. Ggf. berechnen wir eine Pauschale für Bereitstellung von Geschirr und Besteck.

LAUTSTÄRKE/MUSIK Sobald das Schiff fährt und das Stadtgebiet verlassen hat, kann an Bord laute Musik gespielt werden (z.B. zum Tanzen). An den Anlegern muss auf die Anwohner Rücksicht

genommen werden - es darf außerhalb des Schiffes keine Musik zu hören sein.

NAHRUNGSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN Wir können Alternativgerichte - auch als Einzelportionen anbieten.

PARKPLÄTZE Die nächste Parkmöglichkeit beim Martinianleger ist das Parkhaus am Pressehaus in der Langenstraße (750 Meter vom Anleger entfernt).

PERSONENZAHL Die genaue Personenzahl benötigen wir zehn Tage vor der Fahrt. Sie ist beim Catering Grundlage für die Bestellung und Abrechnung.

PREISE Die genannten Preise sind gewissenhaft und sorgfältig kalkuliert. Umstände, auf die wir keinen Einfluss haben (z.B. starker Anstieg von Treib- und Rohstoffpreisen, unerwartete Preiserhöhungen bei Lieferanten, usw.), können zu, auch kurzfristigen, Preisanpassungen führen. Langfristige Verträge enthalten eine entsprechende Anpassungsklausel.

RAUCHEN An Bord der Schiffe wird nur auf den Außendecks geraucht.

REINIGUNG Im Falle starker Verschmutzung berechnen wir ggf. eine Reinigungspauschale.

RESERVIERUNG Wir bieten Ihnen an, bei Interesse ein Schiff für einen bestimmten Zeitraum für Sie unverbindlich zu reservieren. Fest gebucht ist ein Schiff, wenn wir den Vertrag unterschrieben zurückerhalten haben oder uns eine schriftliche Buchungsbestätigung vorliegt.

SEHENSWÜRDIGKEITEN Es besteht die Möglichkeit, dass an nach vorheriger Absprache Erklärungen zur Strecke (i.d.R. vom Band) gibt.

TECHNIK An Bord gibt es Mikrofon und eine Anlage für Hintergrundmusik. Auf der Oceana auch eine Multimediaanlage. Weitere Tagungstechnik/ -ausstattung kann bei uns gebucht werden.

WEITERE FRAGEN Wenden Sie sich bei weiteren Fragen gerne an unsere Charterabteilung.

ZAHLUNG Wenn Ihre Veranstaltung nicht vor Ort oder vorab bezahlt wurde, erhalten Sie nach der Veranstaltung eine Rechnung von uns, bei der eine geleistete Anzahlung berücksichtigt wird. Im Regelfall beträgt das Zahlungsziel 7 Tage. Der Rechnungsbetrag wird per Überweisung beglichen.

Weitere Informationen finden Sie auch auf unserer Internetseite www.hal-oever.de unter der Rubrik Service/F&A zur Charter.

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff	5 enthält Stabilisatoren	9 geschwefelt
2 mit Konservierungsstoff	6 mit Süßungsmitteln	11 mit Geschmacksverstärker
3 mit Antioxidationsmittel	8 chininhaltig	12 enthält Alkohol

Auf Anfrage erhalten Sie eine Übersicht über die in den ausgewählten Speisen enthaltenen Zusatzstoffe. An Bord wird eine entsprechende Übersicht zur Verfügung gestellt.

Kontakt & Impressum

Hal över Bremer Fahrgastschiffahrt GmbH
Schlachte 2 • 28195 Bremen

Tel.: 0421-33 89 89

Mail: info@hal-oever.de • Mail für Anfragen: charter@hal-oever.de

Bildnachweis: S. 1 (mitte&rechts), 3, 8, 12, 23, 25, 34 Adobe Stock, alle anderen Hal över. .

Stand 04/2026. Die genannten Preise sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Preisanpassungen, Änderung von Verfügbarkeiten und Fehler vorbehalten.

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Diese Bedingungen gelten zur Durchführung von Veranstaltungen/Fahrten an Bord der von der Hal über Bremer Fahrgastschiffahrt GmbH bewirtschafteten Schiffe und in allen von ihr betreuten Bereichen, sowie für alle in diesen zusammenhängenden weiteren Lieferungen und Leistungen durch die Hal über Bremer Fahrgastschiffahrt GmbH, nachfolgend Hal über genannt.

Die mündlichen und schriftlichen Vereinbarungen von Veranstaltungen, die das gastronomische Angebot, den Ablauf von Veranstaltungen und weitere Leistungen und Lieferungen beinhalten, sind für den Veranstalter und für Hal über bindend. Unvorhersehbare Änderungen der Beschaffungspreise (z.B. Treibstoff, Catering) berechtigen Hal über jedoch, einen entsprechenden Zuschlag zu berechnen.

Die Preise schließen die gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Eine Erhöhung der gesetzlichen Mehrwertsteuer nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Auftraggebers.

1. Bei Vertragsabschluss sind mind. 10% vom zu erwartenden Rechnungsbetrag als Anzahlung zu leisten. Gegebenenfalls kann vor der Veranstaltung eine weitere Anzahlung fällig werden.

2. Die Rechnungen von Hal über sind binnen 7 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zur Zahlung per Überweisung fällig.

3. Bei der Kalkulation unserer Speisenbüfets setzen wir eine Mindestteilnehmerzahl von 30 Gästen voraus, bei Unterschreitung der Mindestteilnehmerzahl berechnen wir einen Aufschlag des in Auftrag gegebenen Speisenbüfets pro teilnehmende Person. Der Veranstalter muss Hal über die endgültige Zahl der Teilnehmer mindestens zehn Tage vor dem Veranstaltungstermin mitteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern. Für Reduzierungen von gemeldeten Personenzahlen weniger als zehn Tage vor Veranstaltungsbeginn berechnen wir dem Auftraggeber 100% der vereinbarten gastronomischen Leistungen bei Speisen. Bei der Überschreitung der gemeldeten Personenzahl ohne vorherige Information an Hal über, übernimmt Hal über keine Gewähr für Quantität bezüglich der Speisen- und Getränkeversorgung bei der Veranstaltung, so wie der personellen Betreuung der Veranstaltung.

4. Kann die Veranstaltung nicht durchgeführt werden, ohne dass dies Hal über zu verantworten hat, so behält Hal über den Anspruch auf Zahlung einer angemessenen Vergütung, je nach dem, zu welchem Zeitpunkt die Veranstaltung aufgehoben wird und welche zusätzlichen Leistungen, insbesondere Verköstigung, vorgesehen waren. Absagen von Seiten des Veranstalters haben schriftlich zu erfolgen. Bei Stornierungen unter 3 Monaten (4 Monaten bei Veranstaltungszeitpunkt zwischen Mai und Oktober) vor der Veranstaltung erhebt Hal über eine Bearbeitungsgebühr von 10% des zu erwartenden Rechnungsbetrages, unter 1 Monat (2 Monate bei Veranstaltungszeitpunkt zwischen Mai und Oktober) 30% des zu erwartenden Rechnungsbetrages, bis 10 Tage 75% des zu erwartenden Rechnungsbetrages (inkl. Cateringleistungen) Bei Stornierungen, die weniger als zehn Tage vor Veranstaltungsbeginn vorgenommen werden, berechnen wir 100% der vereinbarten Leistungen (inkl. Cateringleistungen).

5. Im Falle von behördlichen Anordnungen und/oder Gesetzen oder Verfügungen, können vertraglich vereinbarte Leistungen auch einseitig durch Hal über geändert werden um den zum Leistungszeitpunkt gültigen Gesetzen, Verordnungen oder Verfügungen gerecht zu werden. Grundsätzlich besteht in diesen und vergleichbaren Fällen kein Anspruch auf Preisminderung und/oder Schadensersatz für den Leistungsempfänger (Kunden). Hal über wird sich aber immer bemühen, mit dem Leistungsempfänger (Kunden) erforderliche Änderungen im Vorfeld der Veranstaltung abzustimmen, sofern dieses als praktikabel und zumutbar angesehen werden kann. Sollte eine Veranstaltung nicht durchgeführt werden können, weil es aufgrund zum Leistungszeitpunkt gültiger behördlicher Anordnungen und/oder Gesetzen oder Verfügungen explizit nicht gestattet ist, besteht beiderseits, Hal über und Leistungsempfänger (Kunde), kein gegenseitiger Anspruch auf Schadensersatz. Hiervon unberührt bleiben ggf. entstehende Ansprüche gegenüber Dritten (z.B. Behörden). Für den Fall, dass Veranstaltungen mit Einschränkungen durchgeführt werden können/dürfen, gelten grundsätzlich die Stornierungsbedingungen (siehe Punkte 5 und 6.), selbst wenn diese Einschränkungen Auswirkungen auf den geplanten Charakter der Veranstaltung haben.

6. Bei Pauschalveranstaltungen, die über die vereinbarte Zeit hinausgehen, berechnet Hal über nicht eingeschlossene Leistungen per Einzelnachweis.

7. Wünscht der Veranstalter mehr Personal als erfahrungsgemäß von Hal über eingesetzt wird, trägt der Veranstalter diese zusätzlichen Kosten.

8. Der Veranstalter hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch sonstige Hilfskräfte sowie durch Veranstaltungsteilnehmer verursacht worden sind, ebenso einzustehen wie für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst verursacht hat. Es obliegt dem Veranstalter, hierfür die entsprechenden Versicherungen abzuschließen. Hal über kann den Nachweis solcher Versicherungen verlangen. Hal über behält sich das

Recht vor, im Bedarfsfall Reinigungs- und/oder Reparaturkosten dem Veranstalter in Rechnung zu stellen. Das Anbringen von Dekorationsmaterial, Bannern, Flaggen oder sonstigen Gegenständen muss durch Hal über genehmigt werden. Unabhängig, ob eine Anbringung außen oder innen geplant ist, sind Texte und/oder Motive Bestandteil einer solchen Genehmigung. Hal über kann das Anbringen und/oder die Verwendung untersagen. Der Auftraggeber übernimmt die Gewähr dafür, dass insbesondere das Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht, im Zweifelsfalle kann Hal über eine Bestätigung des zuständigen Brandschutzes verlangen. Hal über haftet für Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Gegenstände nur bei Verschulden im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen. Feuerwerkskörper, Bengalische Fackeln, Wunderkerzen oder Vergleichbares dürfen weder an Bord mitgebracht, verwendet noch gelagert werden. Gleiches gilt auch für alle Art von Gegenständen, deren Besitz und/oder Nutzung im öffentlichen Raum nicht gestattet ist, bzw. gesetzlichen Bestimmungen unterliegen.

9. Soweit Hal über für den Veranstalter technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt sie im Namen und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe dieser Einrichtungen und stellt Hal über von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

10. Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen kann darüber eine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen werden. In diesem Fällen werden eine Servicegebühr bzw. Korkgeld berechnet. Die Höhe des Betrages erfolgt in Absprache mit Hal über und richtet sich nach dem entgangenen Umsatz.

11. Veröffentlichungen (z.B. Zeitungsanzeigen), die Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen oder Hinweise auf sonstige Veranstaltungen enthalten, bedürfen grundsätzlich vorheriger schriftlicher Genehmigung durch Hal über. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Zustimmung, und werden dadurch wesentliche Interessen von Hal über beeinträchtigt, so hat Hal über das Recht, die Veranstaltung abzusagen. In diesem Falle gelten Punkt 5 und 6 dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen. Die Anmeldung der Veranstaltung bei der GEMA obliegt dem Veranstalter.

12. Hat Hal über begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Unternehmens zu gefährden droht sowie im Falle höherer Gewalt, kann sie die Veranstaltung absagen oder abbrechen. Höhere Gewalt schließt auch durch Hochwasserereignisse nicht befahrbare Streckenabschnitte, Brückenpassagen, gesperrte, belegte oder überflutete Schiffsanleger mit ein. Bei einem Schiffsdefekt oder Personalausfall behalten wir uns einen Schiffstausch vor. Im äußersten Fall muss die Veranstaltung am Liegeplatz des Schiffes stattfinden.

13. Die Haftung für Kinder obliegt den Eltern, bzw. Begleitpersonen.

14. Hal über hat an Bord das Hausrecht. Den Anweisungen des Personals ist Folge zu leisten.

15. Der Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz von Hal über.

16. Sollte eine Bestimmung der Allgemeinen Bedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahekommende Bestimmung. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen sind ausdrücklich Bestandteil des Vertrages. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen hängen öffentlich aus und werden von Hal über auf Verlangen ausgehändigt.

Allergene

a enthält glutenhaltiges Getreide

a1 Weizen

a2 Roggen

a3 Gerste

h Schalenfrüchte (Nüsse) & Nusserzeugnisse

h1 Mandeln

h2 Haselnüsse

h3 Walnüsse

h4 Cashewnüsse

c Eier & Eiererzeugnisse

d Fisch & Fischerzeugnisse

e Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse

f Soja & Sojaerzeugnisse

g Milch & Milcherzeugnisse inkl. Laktose

i Sellerie & Sellerieerzeugnisse

j Senf & Senferzeugnisse

k Schwefeldioxide & Sulfite

l Lupine & Lupinenerzeugnisse

m Sesamsamen & Erzeugnisse daraus

n Weichtiere & Weichtiererzeugnisse

o Krebstiere & Krebstiererzeugnisse

h5 Pecannüsse

h6 Paranüsse

h7 Pistazien

h8 Macadamia

Hal över Bremer Fahrgastschiffahrt GmbH
Schlachte 2 | 28195 Bremen

☎ 0421-33 89 888

✉ charter@hal-oever.de

💻 www.hal-oever.de