

CHARTER FAHRTEN 2025



www.woertherseeschiffahrt.at

Friedelstrand 3 • 9020 Klagenfurt am Wörthersee • ☎ +43 (0) 463/211 55 • ✉ office@wsg.co.at



CHARTERPREISE

Unsere Flotte 2025	Grundtarif			jede weitere	
	2 Stunden	3 Stunden	4 Stunden	halbe Stunde	volle Stunde
MS THALIA	€ 2.750,00	€ 3.050,00	€ 3.400,00	€ 280,00	€ 580,00
MS KÄRNTEN	€ 2.800,00	€ 3.150,00	€ 3.600,00	€ 280,00	€ 580,00
MS KLAGENFURT	€ 2.800,00	€ 3.150,00	€ 3.600,00	€ 280,00	€ 580,00
MS VELDEN	€ 1.600,00	€ 1.850,00	€ 2.200,00	€ 215,00	€ 420,00

Für die An- und Abfahrt werden je Richtung folgende Zeiten als Fahrtarif gerechnet:

Velden: 1 Stunde | **Maria Wörth/Reifnitz:** 1/2 Stunde
Pörschach Werzer/Pörschach Landspitz: 3/4 Stunde

Etwaige Umbauten am Schiff werden nach Aufwand verrechnet. Wir erlauben uns bei Neukunden eine Anzahlungsrechnung in Höhe von 1.000,- € zu stellen, um Ihre Buchung garantieren zu können.

Aufgrund der Volatilität der Energie- und Treibstoffmärkte behalten wir uns vor einen laufend geprüften und angepassten Energie- und Treibstoffzuschlag als zusätzliche Position zu verrechnen. Danke für Ihre geschätztes Verständnis.

WÖRTHERSEE SCHIFFFAHRTS PICK UP POINTS



* Anfahrt nicht mit allen Schiffen möglich.



DS THALIA

ab 50	Personen (Mindestanzahl)	€ 105,50 p.P.
ab 70	Personen	€ 87,50 p.P.
ab 100	Personen	€ 73,00 p.P.
ab 150	Personen	€ 62,00 p.P.

MS KÄRNTEN und MS KLAGENFURT

ab 50	Personen (Mindestanzahl)	€ 100,00 p.P.
ab 70	Personen	€ 83,00 p.P.
ab 100	Personen	€ 70,00 p.P.
ab 150	Personen	€ 60,00 p.P.

MS VELDEN

ab 20	Personen (Mindestanzahl)	€ 129,00 p.P.
ab 30	Personen	€ 99,50 p.P.
ab 40	Personen	€ 84,00 p.P.
ab 50	Personen	€ 75,00 p.P.

HOCHZEITSPAUSCHALEN

Schiffsmiete:

Grundtarif für 3 Stunden
Kinder bis 6 Jahre frei!

Getränkepauschale:

Orangen/Apfelsaft, div. Fruchtsäfte,
Cola, Kaffee, Mineralwasser prickelnd/still,
Qualitätswein 0,75l Flasche weiß/rot,
Bier, sowie Sektempfang!

Speisen:

Gemischte Brötchen
(3 Stück pro Person)

PREISÜBERSICHT

Option 1 KLASSIK BUFFET

pro Person € 44,⁰⁰ mit Dessert

pro Person € 41,⁸⁰ ohne Dessert

Option 2 GRILL BUFFET

pro Person € 42,⁴⁰ mit Dessert

pro Person € 40,²⁰ ohne Dessert

Koch pro Stunde € 60,⁵⁰

Option 3 KÄRNTNER BUFFET

pro Person € 42,⁹⁰ mit Dessert

pro Person € 40,⁷⁰ ohne Dessert

Option 4 MEDITERRANES BUFFET

pro Person € 45,¹⁰ mit Dessert

pro Person € 42,⁹⁰ ohne Dessert

Option 5 VEGETARISCH VEGANES BUFFET

pro Person € 39,¹⁰ mit Dessert

pro Person € 37,⁰⁰ ohne Dessert

Option 6 BACKHENDL BUFFET

pro Person € 32,⁰⁰

Option 7 BUFFET WSG

pro Person € 37,⁰⁰ mit Dessert

pro Person € 35,⁰⁰ ohne Dessert

Option 8 PASTA BUFFET

pro Person € 31,⁰⁰

Option 9 FINGERFOOD

pro Stück € 4,⁹⁰

Option 10 BRÖTCHEN

pro Stück € 3,⁸⁰ Die Klassiker

pro Stück € 4,¹⁰ Die Eleganten

Option 11 SPIESSCHEN

pro Stück € 4,⁰⁰

Option 12 WRAPS

pro Stück € 4,¹⁰

Buffet Klassik

Option 1

€ 44,⁰⁰ mit Dessert

€ 41,⁸⁰ ohne Dessert

Mindestens 25 Personen.
Preis pro Person.

KALTE SPEISEN

Salami und Käseaufschnitt

fein garniert (GLM)



Mediterranes Grillgemüse

mit Ziegenkäsebällchen und schwarzem Sesam (GN)



Thunfisch Wrap (DGCL)



Auswahl an verschiedenen Salaten

mit zweierlei Dressing (ACGLMO)



Ofenfrisches Jour Gebäck (AFGN)

WARME SPEISEN

Putenmedaillons in Pfefferrahm

mit Kräuterreis und Buttergemüse (GLO)



Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“

mit Champignons, Paprika, Zwiebel dazu Butterspätzle (ACGLO)



Cannelloni mit Ricotta und Spinat

überbacken mit Bechamel und Parmesan (ACG)

DESSERTS

Schokoladen-Caramelcreme

mit Himbeeren (GO)



Apfelstrudel

mit Vanillesauce (ACGHO)

Grill Buffet

Option 2

€ 42,⁴⁰ mit Dessert

€ 40,²⁰ ohne Dessert

€ 60,⁵⁰ Koch pro Stunde

Mindestens 25 Personen.
Preis pro Person.

KALTE SPEISEN

Tomaten und Mozzarella
mit Basilikumpesto (GHL)



Griechischer Salat
mit Fetakäse (GO)



Tzaziki (G)



Salate vom Buffet

Kartoffel-, Kraut-, Bohnen-, Tomaten-, Mais-, Gurken- und
Blattsalat mit zweierlei Dressing und Gebäck (ACFGLMOP)

WARME SPEISEN

**Schweinerückensteak, Hühnerfilet,
Spare Ribs, Bratwürste,
Cevapcici** (C)



Ofenkartoffel mit Sauerrahm (FGL),
Mediterranes Grillgemüse (FGL),
Grillkäse (FGL)



**Dreierlei Grillsaucen und
Kräuterbutter** (ACGLMOP)
Gebäck (AFGN)

DESSERTS

Tiramisu
mit Kahlua (CGO)

Erdbeer-Joghurtcreme (G)

Kärntner Buffet

Option 3

€ 42,⁹⁰ mit Dessert

€ 40,⁷⁰ ohne Dessert

Mindestens 15 Personen.
Preis pro Person.

KALTE SPEISEN

Variation vom Räucherfisch

mit Kren und Kaviar (DGL)



Kärntner Jause fein geschnitten

mit Essiggemüse und heimischem Käse (GM)



Saures Rindfleisch

mit Kernöl Vinaigrette, Zwiebel und Sauergemüse (MCGLO)



Dreierlei Aufstriche

dazu Kärntner Krustenbrot (ACG)



Auswahl an verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten

mit zweierlei Dressing (AFGN)

WARME SPEISEN

Zweierlei vom Kärntnerbraten

(Schopf sowie Schweinebauch)
in Bratensaft, dazu Serviettenknödel und Speckkraut (ACGLMOP)



Gefüllte Kärntner Nudel

mit brauner Butter und frischem Schnittlauch (ACGLP)



Gebratenes Forellenfilet

mit Mandelbutter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln (ACGO)

DESSERTS

Apfelstrudel

mit Vanillesauce (ACGO)



Topfencreme

mit Marillenröster (CGO)

Mediterranes Buffet

Option 4

€ 45,¹⁰ mit Dessert

€ 42,⁹⁰ ohne Dessert

Mindestens 25 Personen.
Preis pro Person.

KALTE SPEISEN

Tramezzini

mit Rohschinken und Rucola (ADGM)



Nudelsalat

mit Grillgemüse, getrockneten Tomaten und Pinienkernen (ACGO)



Vitello Tonnato

rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme (DOM)



Tomate Mozzarella

mit Basilikum und Balsamico (EGO)

WARME SPEISEN

Gefülltes Hühnerbrustfilet

mit Salbeiportweinjus dazu Polentataler und glacierte Karotten (ACGO)



Gebratenes Fischfilet

auf Grillgemüse und Kartoffel (AFDLO)



Spinat Tortellini

aglio e olio und Pesto (ACGLO)

DESSERTS

Zweierlei Profiteroles (ACGO)



Panna Cotta

mit Himbeeren (GO)

Vegetarisch-Veganes Buffet

Option 5

€ 39,¹⁰ mit Dessert

€ 37,⁰⁰ ohne Dessert

Mindestens 25 Personen.
Preis pro Person.

KALTE SPEISEN

Rote Rüben Carpaccio

mit Ziegenkäse im Kräutermantel (AGH)



Tartar-VEGAN

Melanzani/Basilikum/Gebäck (AGH)



Italienische Antipasti

mit gehobelten Parmesan (CGO)

WARME SPEISEN

Falafel

mit Thahini und buntem Blattsalat (NOL)



Hirse-Spinatlaibchen

auf Karotten-Gemüse mit Schnittlauchdip (ACGLN)



Gemüse-Wok

mit Basmatireis und geräuchertem Tofu (EFLO)

DESSERTS

Frische Obstplatte (H)



Veganes Tiramisu

im Glas (AHO)

Backendl Buffet

Option 6

€ 32,⁰⁰

Mindestens 25 Pers.
Preis pro Person.

WARME SPEISEN

Backendl

mit Kartoffelsalat und Gebäck (ACGLMNO)

DESSERTS

Frische Obstplatte ^(H)



Schokomousse

mit frischen Himbeeren (CGO)

Buffet WSG

Option 7

€ 37,00 mit Dessert

€ 35,00 ohne Dessert

Mindestens 25 Personen.
Preis pro Person.

KALTE SPEISEN

Gebackene Hühnerstreifen

mit Preiselbeeren und Zitrone (ACG)



Wurst- und Käseplatte

mit saurer Garnitur und Kren (CGLMO)



Auswahl an verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten

mit zweierlei Dressing (ACGLMO)

WARME SPEISEN

Faschierte Laibchen

mit Bratkartoffel und Grillgemüse (ACGM)



Gefüllte Kärntner Nudel

mit brauner Butter und frischem Schnittlauch (ACGLP)



Pasta Bolognese

mit frischem Parmesan (ACGLO)

DESSERTS

Obstkuchen

mit Vanillesauce (ACG)



Bananen-Schokoladencreme

fein garniert (G)

Pasta Buffet

Option 8

€ 31,00

Mindestens 15 Pers.
Preis pro Person.

KALTE SPEISEN

Auswahl an verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten

mit zweierlei Dressing und
ofenfrischem Gebäck (ACGLMO)

WARME SPEISEN

Lasagne al forno

mit frischem Grana (ACGLO)



Rigatoni

mit Pilzrahmsauce (ACGLO)



Tortelloni - Napoli

mit Mozzarellabällchen (ACGLO)

Fingerfood

Option 9

€ 4,⁹⁰ pro Stück

Gefüllte Crespelle

mit Topfen und Spinat (ACDGO)



Schafskäsebällchen mit Sesam

auf mediterranem Gemüsesalat (GNO)



Pumpernickel mit zweierlei Gervaiscreme

und Bauernschinken gefüllt (AGL)



Roastbeefröllchen im Glas

mit Frischkäse und Karottensalat (GL)



Prosciutto mit Melonenperle

auf Antipasti-Gemüse (LN)

DESSERTS

Panna Cotta

mit Beerenragout (GO)

Erdbeermousse

(GO)

Dunkles Schokomousse

mit Himbeeren (GO)

Brötchen

Option 10

€ 3,⁸⁰ Die Klassiker

€ 4,¹⁰ Die Eleganten

Preis pro Stück.

DIE KLASSIKER

Weizenbaguette mit

- Butter, Salat, Räucherkäse oder Gouda, Mayonnaise, Traube (ACG)
- Butter, Karree, Gurkerl, Mayonnaise, Cherrytomate, Kren (AC)
- Butter, Salat, Thunfischauflauf, Ei, Mayonnaise, Paprika, Olive (ACEG)
- Butter, Backofenschinken, Ei, Gurkerl, Mayonnaise, Pfefferoni, Kren (AG)
- Butter, Salatgurke, Mailänder Salami, Ei, Mayonnaise, Olive (ACG)
- Pesto alla Genovese, Tomaten, Mozzarella, Basilikum (AE)
- Kren-Kräuteraufstrich, Cherrytomate, Schnittlauch (AG)
- Liptauer, Radieschen, Kräuterpetersilie (AG)



Vollkornbrot mit

- Butter, Tomaten, Eier, Salz, Schnittlauch (ACEG)
- Butter, Schinkenspeck, Ei, Gewürzgurkerl, Mayonnaise, Pfefferoni (ACG)
- Eiaufstrich, Radieschen, Krauspetersilie, Curry (ACE)
- Butter, Salat, Camembert, Paprika, Trauben (ACEG)
- Liptauer, Radieschen, Krauspetersilie (AEG)



DIE ELEGANTEN

Weizenbaguette mit

- Butter, Salat, Räucherlachs, Ei, Kaviarersatz, Mayonnaise, Krauspetersilie (ACEG)
- Butter, Salat, Rohschinken, Melone, Paprika, Olivenöl, Schnittlauch (AG)
- Shrimps, Salat, Mayonnaise, Ei, Paprika, Krauspetersilie (ADG)
- Roastbeef, Salat, Ei, Krauspetersilie, Paprika (ADG)



Spießchen

Option 11

€ 4,00 pro Stück

Prosciutto-Melonen-Spießchen

Prosciutto San Daniele, Guadaloupe-Melone, Paprika



Tomaten-Mozzarella-Spießchen

Cherry-Tomaten, Mini-Mozzarella-Bällchen, Pesto alla Genovese
(enthält Cashew- und Pinienkerne), Basilikum (GH)



Fleischbällchen-Spießchen

Rind-/ Schwein-/ Hühnchenbällchen und drei Sorten Paprika



Käse-Spießchen

diverse Käsesorten, Trauben (G)



Salami-Spießchen

mit Perlzwiebel und Olive



Wraps

Option 12

€4,¹⁰ pro Stück

Mexican Wrap

Tortilla-Wrap (Weizen), Guacamole, Chili-Tomaten-Sauce,
Huhn, Mais, Cheddar Cheese (AG)



Curry Wrap

Tortilla-Wrap (Weizen), Curry-Huhn, Mayonnaise,
Tomaten, Zwiebel, Salat (ACG)



New York Wrap

Tortilla-Wrap (Weizen), Mayonnaise, Schinken,
Cheddar Cheese, Tomaten, Zwiebel, Salat (ACG)



Italian Dream Wrap

Tortilla-Wrap (Weizen), Kräuteraufstrich, Salami,
Paprika, Gouda, Pesto alla Genovese
(enthält Cashew- und Pinienkerne), Salat (AGH)



Thunfisch Wrap

Tortilla-Wrap (Weizen), Thunfisch, Mayonnaise,
Salat, Mais, Zwiebel (ADCG)



Weißweinkarte

Grüner Veltliner

Eichenwald, Wörthersee Schifffahrt

Feine und sortentypische Düfte, reife Äpfel, ätherischer Hauch; saftig, viel Frucht, zarte Würze unterlegt, animierendes Säurespiel, Trinkspaß ohne Vordergründigkeit.



0,75 l

€ 26,90

Chardonnay

San Simone, Friaul

Wundervolle Exotic mit Noten saftiger Honigmelonen und reifer Birnen, samtiger Schmelz und angenehme Säure.



0,75 l

€ 29,00

Pinot Grigio

San Simone, Friaul

Der San Simone Pinot Grigio DOC ist ein erstklassiger Weißwein aus dem Friaul in Norditalien. Er besticht durch seine helle strohgelbe Farbe und sein frisches, fruchtiges Aroma. Dieser Pinot Grigio überzeugt mit einer harmonischen Säure und einem eleganten Abgang.



0,75 l

29,00 EUR

Gelber Muskateller

Polz, Südsteiermark

Aromatische und ausgeprägte Intensität, die sich jugendlich und animierend präsentiert. Aromen von Holler über Marillen bis hin zu floralen Anklängen von Holunderblüten. Würzige Nuancen die von Zitronenthymian geprägt sind.



0,75 l

€ 29,00

Sauvignon Blanc Das Vorspiel

Eichenwald, Burgenland

Auf eine unaufdringliche Art sortentypisch, grünfruchtige Elemente, schwarze Johannisbeeren und Rhabarber, vielschichtig; bringt diese Aromen auch im Geschmack, zusätzlich Pfirsiche, feines Säurespiel, Trinkfluss, fruchtiger Nachhall, mittlerer Länge.



0,75 l

€ 26,90

***Gerne kümmern wir uns auch um Ihren Wunschwein.**

Preisanpassungen möglich.

Weißweinkarte

Cuvec Das Vorspiel

Eichenwald, Burgenland

Helles, strahlendes Gelb Grün, in der Nase intensives Fruchtbukett nach grünen Äpfeln und Stachelbeeren, gepaart mit zarten Muskat und Hollerblütennoten, am Gaumen trotz wenig Alkohol erstaunlich beschwingt.



0,75 l

€ 26,90

Gelber Muskateller Fruchtkorb

Eichenwald, Burgenland

Als Sorte unverkennbar mit getrockneten Holunderblüten, Anklänge von Grapefruits, tief im Glas Äpfel und Nektarinen; auf dem Gaumen zunächst frische Frucht, hinten Kräuter und florale Noten, gute Substanz, zugänglich.



0,75 l

€ 26,90

Friulano

Scarbolo, Friaul

Der Friulano, eine einheimische Rebsorte, ist wie geschaffen für die friaulische Gastronomie. Seine seidige Textur (die Traube hat von Natur aus einen hohen Glycingehalt), gepaart mit ikonischen Aromen von getrockneten Kräutern und Mandeln.



0,75 l

€ 29,00

Sauvignon Blanc

Marco Felluga, Friaul

Goldgelbe Farbe mit ins Grüne tendierenden Nuancen. Intensives und frisches Bouquet mit Anklängen von Salbei, Holunder und frischem Pfeffer. Er hat eine gute Säurenote, die seine Frische und seinen Geschmack intensiviert. Ausgewogener und gut strukturierter Geschmack.



0,75 l

€ 38,50

Grüner Veltliner, Smaragd Terrassen

Domäne Wachau

Spät geerntete Trauben erzeugen einen vielschichtigen Grünen Veltliner Smaragd mit tiefer Struktur und intensiven Frucht nuances. Nachhaltig und biologisch in der Wachau angebaut, erfolgt eine sorgfältige Traubenselektion und Pressung.



0,75 l

€ 29,00

***Gerne kümmern wir uns auch um Ihren Wunschwein.**

Preisanpassungen möglich.

Rotweinkarte

Die Korallenrebe Rosé

Eichenwald, Burgenland

Die Korallenrebe ist ein Blend aus überwiegend Blaufränkischtrauben mit einem kleinen Teil Zweigelt. Mit viel Frische und elegantem Duft nach roten Beeren und Kirschen mit zarter Würze ist dieser Rosé sehr und saftig, mit der Frucht und feiner Säure.



0,75 l

€ 26,90

Blaufränkisch der Gugafanga

Eichenwald, Burgenland

Klassisches Sortenbukett, dunkle Frucht gibt den Ton an, feine Würze, Holz kein Thema, tief im Glas rotbeerige Akzente; bringt diese ausgewogene Aromatik auch im Geschmack, feine Säure, gut integrierte Gerbstoffe, frisch und ungekünstelt bei mittlerem Gewicht.



0,75 l

€ 26,90

Merlot

San Simone, Friaul

Ein herrlicher Merlot, rubin-granatrot, mit zarter Frucht, sehr ausgewogen. Er überzeugt durch Eleganz und Harmonie. Die Tannine sind gut eingebunden und weich. Ein junger, erdiger Roter mit angenehm samtigem Charakter.



0,75 l

€ 29,00

Cuvee Die Zeitreise

Eichenwald, Burgenland

Die Korallenrebe ist ein Blend aus überwiegend Blaufränkischtrauben mit einem kleinen Teil Zweigelt. Mit viel Frische und elegantem Duft nach roten Beeren und Kirschen mit zarter Würze ist dieser Rosé sehr und saftig, mit der Frucht und feiner Säure.



0,75 l

€ 26,90

LE VOLTE

Ornellaia, Toscana

Die Korallenrebe ist ein Blend aus überwiegend Blaufränkischtrauben mit einem kleinen Teil Zweigelt. Mit viel Frische und elegantem Duft nach roten Beeren und Kirschen mit zarter Würze ist dieser Rosé sehr und saftig, mit der Frucht und feiner Säure.



0,75 l

€ 44,90

***Gerne kümmern wir uns auch um Ihren Wunschwein.**

Preis Anpassungen möglich.

Getränkepauschalen

KLEINES PAKET:

Orangensaft/Apfelsaft, div. Fruchtsäfte,
 Kaffee, Mineral prickelnd/still, Bier,
 Qualitätswein in der 0,75 l Flasche weiß/rot

Dauer der Charterfahrt	pro Person
2 Stunden	€ 24, ²⁰
3 Stunden	€ 26, ²⁰
4 Stunden	€ 30, ²⁰
5 Stunden	€ 34, ²⁰
6 Stunden	€ 39, ²⁰

GROSSES PAKET:

Sektempfang
 Orangensaft/Apfelsaft, div. Fruchtsäfte,
 Kaffee, Mineral prickelnd/still, Bier,
 Qualitätswein in der 0,75 l Flasche weiß/rot

Dauer der Charterfahrt	pro Person
2 Stunden	€ 27, ²⁰
3 Stunden	€ 29, ²⁰
4 Stunden	€ 34, ²⁰
5 Stunden	€ 39, ²⁰
6 Stunden	€ 44, ²⁰

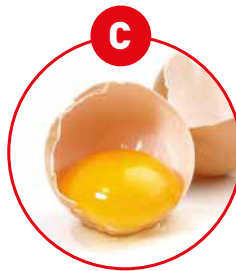
Allergeninformation



A
GLUTENHALTIGES
GETREIDE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



B
KREBSTIERE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



C
EIER VON
GEFLÜGEL
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



D
FISCH UND
DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE
(AUSSER
FISCHGELATINE)



E
ERDNÜSSE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



F
SOJABOHNEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



G
MILCH VON
SÄUGETIEREN
UND MILCHER-
ZEUGNISSE
(INKLUSIVE
LAKTOSE)



H
SCHALENFRÜCHTE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



L
SELLERIE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



M
SENF UND
DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



N
SESAMSAMEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



O
SCHWEFELDIOXID
UND SULFITE



P
LUPINEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



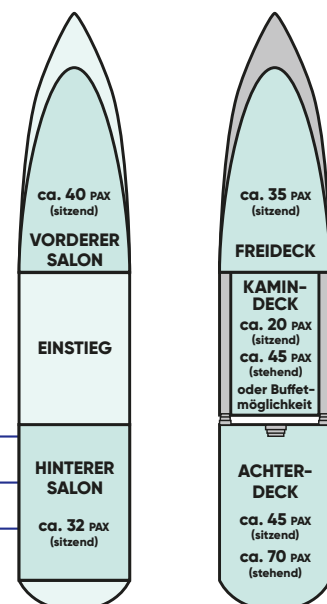
R
WEICHTIERE WIE
SCHNECKEN,
MUSCHELN,
TINTENFISCHE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



Die Grande Dame des Wörthersees - elegant und einzigartig.

Die Thalia ist eines der letzten Schraubendampfschiffe Europas. Spüren Sie den Hauch von Nostalgie, wenn die Thalia über den Wörthersee gleitet!

Bestuhlung	Gala
Zulassung	max. 300 Personen
Schönwetter	150 Personen
Schlechtwetter	120 Personen

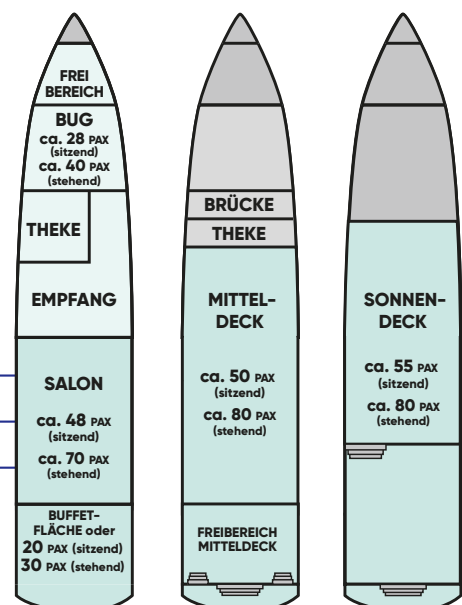




Das Motorschiff „Kärnten“

Das elegante MS bietet Platz für bis zu 250 Personen und ist nicht nur eines unserer beliebtesten Ausflugschiffe sondern eignet sich auch ausgezeichnet für Hochzeiten, Geburtstage und Firmenfeiern.

Bestuhlung	Gala, Kino, Stehtische
Zulassung	max. 300 Personen
Schönwetter	200 Personen
Schlechtwetter	130 Personen

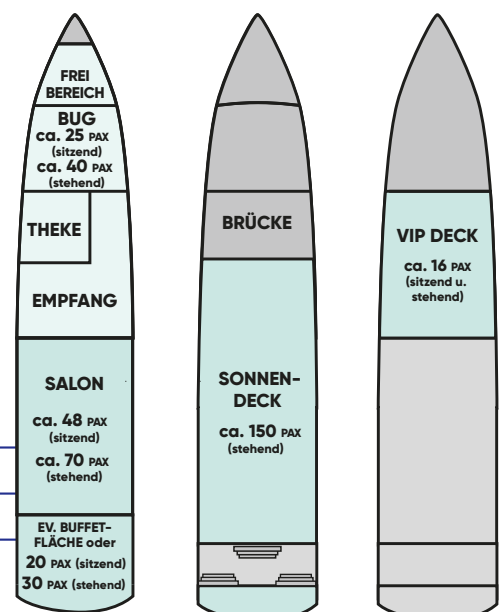




Das Motorschiff „Klagenfurt“

mit dem Motorschiff „Klagenfurt“ wird jede Feier zum vollen Erfolg. Durch die großzügige Fläche am Sonnendeck eignet sich die MS Klagenfurt auch optimal für Ihr Event.

Bestuhlung	Gala, Kino, Stehtische
Zulassung	max. 300 Personen
Schönwetter	200 Personen
Schlechtwetter	110 Personen





Bis 50 Personen - im kleineren Rahmen.

Erbaut 1966 und seit dieser Zeit laufend modernisiert bietet die MS Velden auch heute noch den idealen Rahmen für Ihre Veranstaltung im exklusiven Kreis.

Bestuhlung	Gala, Kino, Stehtische
Zulassung	max. 150 Personen
Schönwetter	50 Personen
Schlechtwetter	40 Personen

