### Schiffsbuffet NIEDERRHEIN

(erhältlich ab 10 Personen)





#### Kalte Speisen

Mini-Quiche mit Tomate, Mozzarella und Lauch Frikobällchen mit Senf Kartoffelsalat mit Gurke und Ei Grüner Bohnensalat

### Warme Speisen

Kasseler Nackenbraten mit Bratensauce
Hähnchengeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmsauce
Butterreis
Kartoffeln-Möhren "untereinander"
Bunte Gemüseplatte der Saison
Sauce Hollandaise

#### **Brot -und Dessertauswahl**

Schokoladenpudding
Vanillesauce
Brotkorb mit frischen Partybrötchen und Baguette aufgeschnitten
Land- und Kräuterbutter

Preis pro Person : 33,00 € , zzgl.19% MwSt.

## Vegetarisches Schiffsbuffet

(erhältlich ab 10 Personen)





#### Kalte Speisen

Nudelsalat mit Pesto aus getr.Tomaten, Fetakäse, Kirschtomaten, Walnüssen und Rucola

Bunter Cous-Coussalat mit Grillgemüse und Crème fraiche Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto Wildkräutersalat mit eingelegten Feigen, Nüsse & Balsamicodressing

### Warme Speisen

Spinatknödel mit Estragon, Bergkäse, Rahmschwammerl und Tomaten Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung an Salbeibutter, Datteltomaten und Pecorino Aubergine mit vegetarischer Füllung, Tomatensauce und Pilaw-Reis mit Datteln

#### **Brot -und Dessertauswahl**

Mousse von weißer und Zartbitterkuvertüre mit saisonalen Früchten Ciabattascheiben Antipasti-Dip

Preis pro Person: 41,00 €, zzgl.19% MwSt.

### Veganes Schiffsbuffet

(erhältlich ab 10 Personen)





#### Kalte Speisen

Berglinsensalat in Dillvinaigrette
Blumenkohlsalat mit Petersilie, getrockneten Tomaten, Balsamicodressing und
Kürbiskerne

Pellkartoffelsalat mit Basilikumpesto, kalamata Oliven und gerösteten Sonnenblumenkernen Schrebergartensalat mit Rucola, Apfelspalten und Kartoffeldressing

### Warme Speisen

Pikante Reisbällchen auf Kichererbsengemüse in Tikka-Masalasauce Mediterrane Nudelpfanne mit getrockneten Tomaten, gegrillter Aubergine, Zucchinistreifen, gelber Paprika und Rucolapesto Strudel von Blattspinat und Pinienkernen auf geschmorten Pilzen mit Pfefferkartoffeln

#### **Brot -und Dessertauswahl**

Kokosmilch-Panna Cotta mit Beerenmark im Gläschen Brotkorb mit Baguette-und Rustika-Baguettescheiben Hummus - Kicherbsencreme

Preis pro Person: 41,00 €, zzgl.19% MwSt.

### Schiffsbuffet HAFENMUND

(erhältlich ab 10 Personen)





#### Kalte Speisen

Rustikale Fischplatte mit Makrelenhappen
Matjes mit Zwiebeln
Brat- und Gabelrollmöpsen
Schinkenröllchen mit Spargel
Scheiben vom Schweinebraten auf Gemüsesalat
Bunte Markt- und Rohkostsalate mit Joghurt-Dressing

#### Warme Speisen

Schweinemedaillons "Schweizer Art"
mit Kochschinken,Röstzwiebeln und Käse überbacken
Kartoffelgratin
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
Hähnchenbrust "Peperonata" mit italienischem Gemüse und Butterreis
Blattspinatauflauf mit Knoblauch und Käse gratiniert

#### **Brot -und Dessertauswahl**

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce Brotkorb mit frischen Partybrötchen, Baguette und Ciabatta Land- und Kräuterbutter

Preis pro Person: 42,50 €, zzgl. 19% MwSt.

### Schiffsbuffet RHEINDAMPFER

(erhältlich ab 10 Personen)





#### Kalte Speisen

Lachsplatte mit Sahnemeerrettich Italienischer Rindfleischsalat Bunter Farfallesalat Kasseler Braten auf Gemüsesalat Zucchinihappen mit Hackfüllung

#### Warme Speisen

Schinken- Sahneschnitzel
Zartes Lummerschnitzel mit Kochschinken in leichter Sahnesauce
Poulardenfilet "Florentiner Art" gefüllt mit Blattspinat und
Gouda überbacken
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
Butterspätzle
Kartoffelgratin

#### **Brot -und Dessertauswahl**

Vanille-Frucht-Quark
Cremespeisen der Saison
Brotkorb mit frischen Partybrötchen,Baguette und Ciabatta
Land- und Kräuterbutter

Preis pro Person: 42,50 €, zzgl.19% MwSt:

### Schiffsbuffet "leicht & lecker"

(erhältlich ab 10 Personen)





#### Kalte Speisen

Tabouleh-Hirsesalat mit Minze, Petersilie, Schnittlauch und gerösteten Mandeln Rote Bete-Carpaccio mit Traubenkernöl, Limette und gerösteten Sonnenblumenkernen Mediterraner Tomaten-Brotsalat mit getrockneten Tomaten, Antipastigemüse, Rucola, Pinienkernen und Croûtons Caesar's Salad - Romanasalat mit Parmesandressing, Kirschtomaten und Croûtons

#### Warme Speisen

Hähnchenbrust "Caprese" mit Tomate und Mozzarella überbacken Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen und Kirschtomaten Patatas Bravas - kleine gebratene Kartoffeln in der Schale mit Olivenöl und Meersalz

Bulgurrisotto mit confierten Tomaten, gesmoktem Zucchinitatar und gebackenem Schafskäse Gazpachogemüse

Vegane Linsenbolognese mit Pasta

#### **Brot -und Dessertauswahl**

Topfenmousse mit Früchten der Saison im Gläschen Canihua-Schokoladenpudding mit mainierter Mango (vegan) Brotkorb mit frischen Partybrötchen Tomatenbutter Veganer Kräuter-Dip

Preis pro Person: 45,90 €, zzgl.19% MwSt.

### Schiffsbuffet LITTLE ITALY

(erhältlich ab 10 Personen)





#### Kalte Speisen

Antipasti - Gemüse : Marinierte Zucchinihappen , marinierte Auberginen, marinierte Paprikastreifen Grüne Oliven

Bratkartoffelsalat mit Oliven, Tomate und Frühlingslauch in Balsamico-Vinaigrette und Pecorino

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto Rucolasalat mit Balsamicodressing und gehobeltem Parmesan

#### Warme Speisen

Burgunder Braten vom Rind in Sauce, geschnitten Zitronen-Hühnchen-Schenkel von der Maispoularde mit Olive,Lorbeer und Knoblauch

Mediterranes Schmorgemüse, grüne Bohnen mit Speckwürfeln Drillingskartoffeln in der Schale mit Meersalz und Rosmarin

Vegetarisch

Mediterrane Nudelpfanne mit getrockneten Tomaten, gegrillte Aubergine, Zucchinistreifen und gelber Paprika ,dazu ein Rucolapesto

#### **Brot -und Dessertauswahl**

Fruchtige Zitronencreme
Klassisches Tiramisu
Baguettestangen und Ciabattascheiben
Landbutter
Tomaten-Basilikum-Dip mit Fetakäse

Preis pro Person: 46,00 €, zzgl.19% MwSt.

### Schiffsbuffet RHEINUFERPROMENADE

(erhältlich ab 20 Personen)





#### Kalte Speisen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Filet von der Bachforelle und Krabbensalat
Tomate-Mozzarelle mit Balsamicodressing
Marinierte Auberginen, grüne Oliven ohne Stein
Zucchinihappen mit Würzhackfüllung
Blattsalate mit Joghurt-Dressing

#### Warme Speisen

Lachssteak in rosa Pfeffersauce mit Wild-Patna-Reis
Duisburger Senfrostbraten vom Schweinekamm
Bandnudeln mit frischen Champignons in Sahnesauce
Geschnetzeltes von der Putenbrust in Curryrahmsauce mit Ananas
Kartoffelgratin
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

#### **Brot -und Dessertauswahl**

Hausgemachtes Mousse au Chocolat
Obstsalat mit Vanillesauce
Brotkorb mit frischen Partybrötchen,Baguette und Ciabatta
Land- und Kräuterbutter

Preis pro Person: 50,50 €, zzgl. 19% MwSt.

## Fingerfood Option 1





#### mit Fleisch

Mini-Wrap mit Caesar Hähnchen
Mini-Wrap mit Salami, Mozzarella und getrockneter Tomate
Blätterteigpastetchen mit Schinken und Käse
Hackfleisch-Spieß mit Ofentomate und Cornichon

### vegetarisch

Mini-Wrap mit Frischkäse,Käse,Tomate und Salat Laugenkonfekt mit Obatzda Pizza-Häppchen mit Käse und Spinat Brotkonfekt-Baguette, schräg im Anschnitt mit Käsespezialitäten

### vegan

Mini-Wrap mit Zucchini, Ofentomate, Oliven und Kräutern Bruschetta mit Paprika-Olivensalat

Wir kalkulieren 6 Teile Fingerfood als Snack

Preis pro Person : 26,50 € ,zzgl.19% MwSt.

## Fingerfood Option 2





#### mit Fleisch

Rindfleischbällchen auf Schwarzbrot und Hüttenkäsetaler Mini-Wrap mit italienischem Landschinken, Rucola, Parmesan und getrockneter Tomate Hähnchenspieß Caprese Mini-Wrap mit Hähnchenbrust,Blattsalaten,Frischkäse,Lauch und Mayonnaise

### vegetarisch

Mini-Wrap mit Tomate - Mozzarella, Pesto und Rucola Laugenkonfekt mit Bavaria-Blu-Käse Mini-Wrap mit gegrilltem Antipastigemüse

#### vegan

Mini-Wrap mit Hummus, getrockneter Tomate und frischem Gemüse Chili-Bulgurfrikadelle mit Grillzucchini auf einem Spießchen Zucchini-Kartoffeln mit Basilikum auf einem Spießchen

Wir kalkulieren 6 Teile Fingerfood als Snack

Preis pro Person : 27,50 €, zzgl. 19% MwSt.