



Charter Service

Buffet

Entdecken Sie unsere Bewirtungsvorschläge und gestalten Sie Ihr individuelles Catering

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Charterteam. Wir helfen Ihnen gerne weiter und unterstützen Sie bei der Erstellung Ihres individuellen Caterings.

Alle gastronomischen Leistungen werden im Namen und im Auftrag der KD Europe S.à.r.L. oder im Namen des jeweiligen Gastronomiebetreibers an Bord der Schiffe vorgenommen. Die aufgeführten Preise basieren auf einer Personenzahl von min. 60 Gästen und beinhalten eine Servicegebühr bzw. die Bedienung sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer. Bei einer Personenzahl unter 60 berechnen wir einen 10%igen Aufschlag. **Gültig ab Juni 2020 – Änderungen vorbehalten.**

Und so funktioniert's

Die Speisen unserer Buffets sind in die drei Kategorien eingeteilt: „Vorspeisen“, „Hauptspeisen“ und „Desserts“.

Jede dieser Kategorien ist erneut in drei Farben unterteilt. Grün, Gelb und Rot.

1. Buffet entsprechend auswählen.
2. Gewünschte Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts aus der Inhaltsliste auswählen und ankreuzen.
3. Bitte eine Kopie der Liste an uns zurückschicken

| <input type="checkbox"/> | BASIC für € 28,00 inkl. MwSt. pro Person | | |
|--------------------------|--|----------|--|
| Bitte wählen Sie: | | | |
| Vorspeisen | 3 x Grün | 2 x Gelb | |
| Hauptspeisen | 1 x Grün | 1 x Gelb | |
| Desserts | 2 x Grün | | |

| <input type="checkbox"/> | KLASSIK für € 34,50 inkl. MwSt. pro Person | | |
|--------------------------|--|----------|--|
| Bitte wählen Sie: | | | |
| Vorspeisen | 3 x Grün | 2 x Gelb | |
| Hauptspeisen | 2 x Grün | 1 x Gelb | |
| Desserts | | 2 x Gelb | |

| <input type="checkbox"/> | PREMIUM für € 40,50 inkl. MwSt. pro Person | | |
|--------------------------|--|----------|--|
| Bitte wählen Sie: | | | |
| Vorspeisen | 3 x Grün | 3 x Gelb | |
| Hauptspeisen | 1 x Grün | 2 x Gelb | |
| Desserts | 1 x Grün | 2 x Gelb | |

| <input type="checkbox"/> | GALA für € 46,50 inkl. MwSt. pro Person | | |
|--------------------------|---|----------|---------|
| Bitte wählen Sie: | | | |
| Vorspeisen | 2 x Grün | 2 x Gelb | 2 x Rot |
| Hauptspeisen | 1 x Grün | 1 x Gelb | 1 x Rot |
| Desserts | | 2 x Gelb | 1 x Rot |

| <input type="checkbox"/> | ROYAL für € 53,00 inkl. MwSt. pro Person | | |
|--------------------------|--|----------|---------|
| Bitte wählen Sie: | | | |
| Vorspeisen | | 3 x Gelb | 3 x Rot |
| Hauptspeisen | | 2 x Gelb | 1 x Rot |
| Desserts | | | 3 x Rot |

Zu allen unseren Buffets setzen wir auf den Tischen reichhaltig gefüllte **Brotkörbe** sowie **zweierlei Dips** ein.

KD Charter Service
Tel. 02 21/20 88 - 500
E-Mail: charter@k-d.com



Willkommen an Bord.

Vorspeisen

Vorspeisen - grün

| | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Wiesenkräutersalate / Ziegenkäse / Honig-Vinaigrette |
| <input type="checkbox"/> | Thunfisch-Paprika-Gurken-Salat / rote Zwiebelringe / Kräuter-Limetten-Dressing |
| <input type="checkbox"/> | Schwarzwälder- / Wacholder- / Pfefferschinken / Salami / Gurken-Senf Relish |
| <input type="checkbox"/> | Puten-Medaillons / Geflügelfrikadellen / gespießte Hähnchen-Rouladen / Chili-Schmand-Dip |
| <input type="checkbox"/> | Bunte Pflücksalate / marinierte Rohkostsalate / Mango-Minz-Dressing / Sprossen / Croûtons |
| <input type="checkbox"/> | Roter CousCous / Sellerie / Granatapfelkerne |
| <input type="checkbox"/> | Getreidecocktail / Hafer / Roggen / Dinkel / Gerste / Buchweizen / Paprika / Apfel / Nüsse |
| <input type="checkbox"/> | Fleischkäse-Pralinen / Pellkartoffelsalat |
| <input type="checkbox"/> | Kölsche Tapas / Flönz / Frikadellen / kleine Schnitzel / Käsewürfel |
| <input type="checkbox"/> | Räucherfisch-Wraps / Rauke / Tomate |
| <input type="checkbox"/> | Karotten-Ingwersüppchen / Kräuter-Crème fraîche |

Vorspeisen – gelb

| | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Matjestatar / Pumpernickel / Kirschtomate / Dill |
| <input type="checkbox"/> | Putenbrust / Thunfisch-Crème / Kapern |
| <input type="checkbox"/> | Roastbeef-Tranchen / Balsamico / Brunnenkresse / gehobelter Meerrettich |
| <input type="checkbox"/> | Räucherfisch / Fjordlachs / Makrele / Hering / Forelle / Senf-Dill-Soße |
| <input type="checkbox"/> | Pasta-Salat / Dörrtomaten / Zucchini / Rucola / Mandeln |
| <input type="checkbox"/> | Caprese / Tomaten / Kuhmilchmozzarella / Basilikum-Pesto |
| <input type="checkbox"/> | Antipasti / Auberginen / Zucchini / Möhren / Champignons / Paprika / Oliven |
| <input type="checkbox"/> | Falafel Bällchen / Joghurt-Minz-Dip |
| <input type="checkbox"/> | Caesar Chicken Salad / Knoblauch-Parmesan-Dressing |
| <input type="checkbox"/> | Tafelspitzsülze / grüne Soße |
| <input type="checkbox"/> | Kokos-Limetten-Suppe / Garnelen |

Vorspeisen - rot

| | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Bresaola & Coppa / italienische Fleischspezialitäten / Rind / Schwein |
| <input type="checkbox"/> | Empanadas / Rindfleisch / Olivenrahm |
| <input type="checkbox"/> | Kalbsmedaillons / Pfeffer-Aioli |
| <input type="checkbox"/> | Reibekuchen / Lachstatar / Forellenkaviar |
| <input type="checkbox"/> | Pochierte Salmschnitten / Fischpralinen / Wasabi-Crème / Orangen-Pfeffer |
| <input type="checkbox"/> | Ananas-Tomaten-Salat / Garnelen / Koriander |
| <input type="checkbox"/> | Dreierlei Linsen / Balsamico / geräucherte Entenbrust |
| <input type="checkbox"/> | Grana-Padano-Kartoffel-Mousse / Oliven / Wildkräuter-Kresse-Bett |
| <input type="checkbox"/> | Mini-Hähnchenrouladen / Yuzu - japanische Zitrone |
| <input type="checkbox"/> | Grünkernsalat / Ananas / Papaya / Bambus / Cashew-Nüsse (vegan) |
| <input type="checkbox"/> | Passiertes Erbsensüppchen / Pancetta - italienischer Bauchspeck |

Hauptspeisen

Hauptspeisen - grün

| | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Kalbsrollbraten / Estragonrahmsauce / Butterspätzle |
| <input type="checkbox"/> | Schweinefilet / Kräutermantel / Speck-Zwiebel-Bohnen / Kartoffelgratin |
| <input type="checkbox"/> | Glasierter Honigkrustenbraten / bunte Möhren / Kartoffeldrillinge |
| <input type="checkbox"/> | Himmel & Äad / Blutwurst / Kartoffelstampf / Äpfel / Zwiebeln |
| <input type="checkbox"/> | Rheinischer Sauerbraten / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße |
| <input type="checkbox"/> | Putenbrust / Safransauce / Parmesanpolenta |
| <input type="checkbox"/> | Rindergulasch / Waldpilze / Spirelli-Nudeln |
| <input type="checkbox"/> | Forellenfilet / Mandelbutter / Fenchel-Kartoffel-Gemüse |
| <input type="checkbox"/> | Spinat-Parmesan- Risotto (vegetarisch) |
| <input type="checkbox"/> | Tagliatelle / Zucchini / Paprikapesto (vegetarisch) |
| <input type="checkbox"/> | Rotes Gemüsecurry / Duftreis (vegan) |

Hauptspeisen - gelb

| | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Rinderhüfte / Rotweibutter / glasiertes Gartengemüse / Bratkartoffeln |
| <input type="checkbox"/> | Kalbstafiletspitz / Meerrettichsauce / Kartoffel-Boullion-Gemüse |
| <input type="checkbox"/> | Duroc Karree / Schalotten-Glace / Steckerrüben-Karottengemüse / Süßkartoffel-Erdnuss-Püree |
| <input type="checkbox"/> | Pikantes Geflügelcurry / Sesamkarotten / Jasminreis |
| <input type="checkbox"/> | Involcini Hähnchenbrust / Blattspinatfüllung / Tomatensugo / Tabouleh |
| <input type="checkbox"/> | Kross gebratenes Barschfilet / Kokos-Senf-Soße / rote Bete Gnocchi |
| <input type="checkbox"/> | gebratener Zander / Limettensauce / Cherry-Tomaten / Petersilienkartoffeln |
| <input type="checkbox"/> | Ratatouille-Gnocchi-Gratin (vegetarisch) |
| <input type="checkbox"/> | Gefüllte Cappellini / Basilikumrahm / Quinoa (vegetarisch) |
| <input type="checkbox"/> | Geschmortes Hirschragout / Wacholder-Preiselbeersauce / Wintergemüse / Butterspätzle (zur Winterzeit) |
| <input type="checkbox"/> | Truthahnbrust / Cranberryrahm / Walnuss-Spitzkohl / Kartoffelgratin (zur Winterzeit) |

Hauptspeisen – rot

| | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Kalbsmedaillons / Trüffeljus / buntes Marktgemüse / Polenta-Törtchen |
| <input type="checkbox"/> | Rosa gebratenes Roastbeef / Sauce Béarnaise / Kartoffel-Gemüse-Strudel |
| <input type="checkbox"/> | Geschmorte Rinderbäckchen / Wirsinggemüse / Schupfnudeln |
| <input type="checkbox"/> | Ausgelöste Lammstelzen / Ratatouille / Rosmarin-Drillinge |
| <input type="checkbox"/> | Gedünstetes Steinbeißerfilet / Zitronen-Kapern-Butter / bunte Tagliatelle |
| <input type="checkbox"/> | Norwegischer Lachs / Tomaten-Lauchgemüse / Dillkartoffeln |
| <input type="checkbox"/> | Linsen-Feta Bällchen / Hibiskus CousCous (vegetarisch) |
| <input type="checkbox"/> | Gemüse Soufflé / Gorgonzola-Basilikum-Crème (vegetarisch) |
| <input type="checkbox"/> | Gemüsepfanne / gebratener Tofu (vegan) |
| <input type="checkbox"/> | Knusprige Gänsebrust / Trauben-Nuss-Crème / Zimtrötkohl / Kartoffelklöße (zur Winterzeit) |
| <input type="checkbox"/> | Rehkeule / Sellerie-Pfifferling-Gemüse / Schupfnudeln (zur Winterzeit) |



Desserts

Desserts - grün

| | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | „Arme Ritter“ / Vanillesoße |
| <input type="checkbox"/> | Crème Brûlée |
| <input type="checkbox"/> | Schokoladen-Mousse |
| <input type="checkbox"/> | Bayrisch Creme / Himbeeren |
| <input type="checkbox"/> | Topfenstrudel / Früchte |
| <input type="checkbox"/> | Rote Beerengrütze |
| <input type="checkbox"/> | Mini Obstblechkuchen |
| <input type="checkbox"/> | Lebkuchen-Crème / Spekulatius Crumble (zur Winterzeit) |
| <input type="checkbox"/> | Bratapfelmousse / karamellierte Nüsse (zur Winterzeit) |

Desserts - gelb

| | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Tiramisú |
| <input type="checkbox"/> | Frischer Fruchtsalat / Minze |
| <input type="checkbox"/> | Grießpudding / Rote-Bete-Relish / süßes Pesto |
| <input type="checkbox"/> | Panna Cotta / Mangosoße |
| <input type="checkbox"/> | Duo Zartbitterschokoladen-Mousse |
| <input type="checkbox"/> | Eis am Stiel / zwei Sorten |
| <input type="checkbox"/> | Käsewürfel / Gouda / Emmentaler / Weintrauben / Salzgebäck |
| <input type="checkbox"/> | Mandarinen-Marzipan-Mousse / Schokostreusel (zur Winterzeit) |
| <input type="checkbox"/> | Zimtcrème / eingelegte Armagnac-Pflaumen (zur Winterzeit) |

Desserts - rot

| | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Eisbombe Traumschiff AHOI |
| <input type="checkbox"/> | Feine Pâtisserie / Tarte Tatin / Knusperbanane / Passionsfrucht |
| <input type="checkbox"/> | Himbeer-Cheesecake |
| <input type="checkbox"/> | Champagner-Mousse / Erdbeer-Minz-Ragout |
| <input type="checkbox"/> | Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas |
| <input type="checkbox"/> | Duftender Kaiserschmarrn / Marillenkompott |
| <input type="checkbox"/> | Bergkäse / Camembert / Gouda / Gorgonzola / Ziegenkäse / Trauben / Oliven / Feigen-Senf |
| <input type="checkbox"/> | Nuss-Nougat-Schnitte (zur Winterzeit) |
| <input type="checkbox"/> | Cognac-Pralinencreme / Orangen-Pfeffer-Ragout (zur Winterzeit) |



Große Auswahl, viele Möglichkeiten

Ihre Kontaktdaten

Veranstalter/Kunde: _____

Veranstaltungstag: _____

Schiff: _____

**Gesamte
Personenzahl:**

Davon:

Kinder bis 4 Jahre: _____

Kinder bis 12 Jahre: _____

Dienstleister/Künstler: _____

Anmerkungen: _____

Datum/Stempel/Unterschrift

Bitte senden Sie uns alle Unterlagen ausgefüllt zurück.



Sehr geehrter Gast,
gerne reichen wir Ihnen eine separate Information, in der die Hauptallergene aufgeführt sind. Darüber hinaus stehen wir Ihnen bei etwaigen Fragen persönlich zur Verfügung.

Alle gastronomischen Leistungen werden im Namen und im Auftrag der KD Europe S.à.r.L. oder im Namen des jeweiligen Gastronomiebetreibers an Bord der Schiffe vorgenommen. Die aufgeführten Preise basieren auf einer Personenzahl von min. 60 Gästen und beinhalten eine Servicegebühr bzw. die Bedienung sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer. Bei einer Personenzahl unter 60 berechnen wir einen 10%igen Aufschlag. **Gültig ab Juni 2020 – Änderungen vorbehalten**

KD Charter Service
Tel. 02 21/20 88 - 500
E-Mail: charter@k-d.com



Willkommen an Bord.