



Charter Service

Menü

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 Menüs sind in fünf Kategorien eingeteilt: Vorspeisen, Suppen, Zwischengerichte, Hauptspeisen und Desserts. Jede dieser Kategorien ist erneut in drei Farben unterteilt. Grün, Gelb und Rot.

1. Für eine Anzahl der Gänge entscheiden
2. Zwischen Basic, Klassik und Royal wählen
3. Aus der Inhaltsliste entsprechend dem Menü auswählen und ankreuzen.
4. Eine Kopie der Liste an uns zurücksenden und sich auf eine unvergessliche Veranstaltung mit vielen kulinarischen Köstlichkeiten freuen.

3-Gang Menü			bestehend aus:
		3 Gänge	Bestandteil aus den Kategorien
Basic	<input type="checkbox"/>	€ 27,50	grün
Klassik	<input type="checkbox"/>	€ 33,50	grün + gelb
Royal	<input type="checkbox"/>	€ 39,50	grün + gelb + rot
			1 x Vorspeise oder Suppe
			1 x Hauptspeise
			1 x Dessert

4-Gang Menü			bestehend aus:
		4 Gänge	Bestandteil aus den Kategorien
Basic	<input type="checkbox"/>	€ 36,00	grün
Klassik	<input type="checkbox"/>	€ 42,00	grün + gelb
Royal	<input type="checkbox"/>	€ 48,00	grün + gelb + rot
			1 x Vorspeise oder Suppe
			1 x Zwischengang
			1 x Hauptspeise
			1 x Dessert

5-Gang Menü			bestehend aus:
		5 Gänge	Bestandteil aus den Kategorien
Basic	<input type="checkbox"/>	€ 45,00	grün
Klassik	<input type="checkbox"/>	€ 56,00	grün + gelb
Royal	<input type="checkbox"/>	€ 67,00	grün + gelb + rot
			1 x Vorspeise
			1 x Suppe
			1 x Zwischengang
			1 x Hauptspeise
			1 x Dessert

Zu allen unseren Menüs setzen wir auf den Tischen reichhaltig gefüllte Brotkörbe sowie zweierlei Dips ein. Das Menü Royal beinhaltet zusätzlich ein Amuse-Gueule, einen „Gruß aus der Küche“.

Vorspeisen

Vorspeisen - grün

<input type="checkbox"/>	Kölsche Tapas: Himmel & Äd / Rauchlachs-Tatar / Röggelchen-Crostini / Salatbouquet / Senf-Dressing
<input type="checkbox"/>	Mildes Heringsfilet / Äpfel / Rote Bete Sprossen / gebutterter Schwarzbrot-Salino
<input type="checkbox"/>	Sprossen-Pflücksalate / Mango / Shrimps
<input type="checkbox"/>	Caesar Salad / Parmesan / Croûtons (<i>vegetarisch</i>)
<input type="checkbox"/>	Süßkartoffel-Schaumsüppchen / Lauch

Vorspeisen - gelb

<input type="checkbox"/>	Rinderbäckchen / Blumenkohl-Kartoffel-Püree / Zwiebelstroh
<input type="checkbox"/>	Spanferkel Crêpinette / Schalottenconfit / Salatbouquet
<input type="checkbox"/>	Räucherlachs / Kartoffelrösti / Crème fraîche
<input type="checkbox"/>	Bunter Wiesensalat / Cherrytomaten / geröstete Pinienkerne / Parmesan
<input type="checkbox"/>	Caprese - Tomate / Mozzarella / Basilikum / Olivenöl

Vorspeisen - rot

<input type="checkbox"/>	Angus Rind Carpaccio / Mango-Schalotten-Salat
<input type="checkbox"/>	Vitello Tonnato - Kalbfleisch / Thunfisch-Kapern-Crème
<input type="checkbox"/>	Tafelspitz Sülze / Kresse-Salat / Frankfurter grüne Soße
<input type="checkbox"/>	Gewürz- / Rauchlachs / Limonen-Vanille Crème fraîche
<input type="checkbox"/>	Eismeersshrimps Cocktail / Avocado

Suppen

Suppe - grün

<input type="checkbox"/>	Kartoffel-Kresse-Schaumsüppchen / geröstete Pinienkerne
<input type="checkbox"/>	Karotten-Ingwer-Süppchen / Kräuter Crème fraîche
<input type="checkbox"/>	Geflügel-Hochzeitssüppchen / Eierstich / Gemüsebrunoise / Nudeln
<input type="checkbox"/>	Passiertes Erbsen-Süppchen / geräucherte Mettendenscheiben
<input type="checkbox"/>	Sauerkrautsuppe

Suppe - gelb

<input type="checkbox"/>	Tomatenconsommé / Parmesanchips
<input type="checkbox"/>	Zucchinirahm / Geflügelspieß
<input type="checkbox"/>	Champignonrahmsüppchen / gebratene Pilze / Kräuter
<input type="checkbox"/>	Grüner Spargel Süppchen / Räucherlachsstreifen
<input type="checkbox"/>	Kartoffel-Thymian-Süppchen / Rauchforelle

Vorspeisen - rot

<input type="checkbox"/>	Thailändische Currysuppe - Kokosmilch / Zitronengras / Geflügelstreifen
<input type="checkbox"/>	Erbsen-Minz-Suppe / Lachsstreifen
<input type="checkbox"/>	Mediterrane Meeresfrüchtesuppe / Garnelenspieß
<input type="checkbox"/>	Avocadocrèmesüppchen / Limone
<input type="checkbox"/>	Entenessenz / Orangenquarknocken / Blätterteigstangen <i>(zur Winterzeit)</i>

Zwischengerichte

Zwischengerichte - grün

<input type="checkbox"/>	Gefüllte Cappelloni / Pilze / Salbeibutter / geröstete Sonnenblumenkerne
<input type="checkbox"/>	Tagliatelle / Basilikum-Pinienkern-Pesto
<input type="checkbox"/>	Champignon-Risotto / geschmolzene Balsamico-Tomaten
<input type="checkbox"/>	Lachscarpaccio / dicke Bohnen-Salat / Dijon-Senf-Soße
<input type="checkbox"/>	Rote Beeren Sorbet / Minze
<input type="checkbox"/>	Zitrusfrüchte Sorbet / Zitronenmelisse

Zwischengerichte - gelb

<input type="checkbox"/>	Tagliatelle / Pilze / Kräuterschaum / Parmesan
<input type="checkbox"/>	Maultaschen / Gemüsefüllung / Tomaten
<input type="checkbox"/>	Limonen-Risotto / Ur-Wels
<input type="checkbox"/>	Kölsche Flönz Strudel / Senf / Zabaglione
<input type="checkbox"/>	Holunderblüten-Sorbet / Minze / Rieslingsekt
<input type="checkbox"/>	Zitronen-Basilikum-Sorbet / Wodka

Zwischengerichte - rot

<input type="checkbox"/>	Riesengarnele / Jakobsmuschel / Chili / Limonen-Chicorée
<input type="checkbox"/>	Geräucherte Entenbrust / Zuckerschotensalat / Cranberryschaum
<input type="checkbox"/>	Zanderfilet / Steinpilz-Kartoffel-Ragout
<input type="checkbox"/>	Hartweizengries-Linguine / Paprika-Limonenpesto / Rucola / Manchego Käse
<input type="checkbox"/>	Himbeer-Sorbet / Sekt
<input type="checkbox"/>	Blutorangen-Sorbet / Campari

Hauptspeisen

Hauptspeisen - grün

<input type="checkbox"/>	Rheinischer Winzerbraten / Rahmsoße / grüner Pfeffer / Krautsalat / Kartoffelplätzchen
<input type="checkbox"/>	Gefüllte Kohlroulade / Specksoße / Kartoffelpüree
<input type="checkbox"/>	Piccata Milanese - Putenbrust / Käse-Ei-Ummantelung / tomatisierte Tagliatelle
<input type="checkbox"/>	Hähnchenbrust / Sesammantel / Currysoße / Reistimbale / gebackene Banane
<input type="checkbox"/>	Forellenfilet / Ratatouille / Gnocchi
<input type="checkbox"/>	Fettuccine / Rucola-Pesto / Gemüsebrunoise / Parmesan (vegetarisch)
<input type="checkbox"/>	Spinat-Tofu-Strudel / Tomaten (vegetarisch)

Hauptspeisen - gelb

<input type="checkbox"/>	Kalb-Involtini / Kräuterpilze / Pfefferrahm / Penne Rigate
<input type="checkbox"/>	Geschmorte Lammschulter / Bohnenragout / Rosmarinkartoffeln
<input type="checkbox"/>	Maispouardenbrust / Kräutermantel / Speck-Zwiebel-Böhnchen / Kartoffelgratin
<input type="checkbox"/>	Gebratenes Zanderfilet / Mie-Nudeln / Wok-Gemüse / Orangen-Chili-Soße
<input type="checkbox"/>	Gebackene Gemüse-Kartoffeltaschen / Paprika-Pesto (vegetarisch)
<input type="checkbox"/>	Cannelloni / Ricotta / Kräutersoße / Champignons (vegetarisch)
<input type="checkbox"/>	Gebratene Polenta / Wok-Gemüse / Erbsenschoten (vegan)

Hauptspeisen - rot

<input type="checkbox"/>	Entrecôte / Kräuterkruste / gelber Paprikaschaum / Marktgemüse-Bouquet / Kartoffellkuchen
<input type="checkbox"/>	Kalbsfilet Medaillons / Schalottenbutter / Bohnen-Gemüse / Kartoffelgratin
<input type="checkbox"/>	Rosa gebratenes Entenbrustfilet / Trüffeljus / Schalotten / Risotto
<input type="checkbox"/>	Gebratenes Steinbeißerfilet / Bärlauchsoße / Rote-Bete-Flan / Safranreis
<input type="checkbox"/>	Gebratenes Zanderfilet / Ananas-Kokos-Gemüse / Reis
<input type="checkbox"/>	Zucchini-Auberginen-Törtchen / Rotweinschalotten / Kartoffelstroh / Parmesangalette (vegetarisch)
<input type="checkbox"/>	Safranrisotto / Mangold-Schwarzwurzelgemüse (vegetarisch)



Desserts

Desserts - grün

<input type="checkbox"/>	Weißer & brauner Schokoladenmousse / Orangensoße
<input type="checkbox"/>	Apfelstrudel / Bourbon-Vanillesoße / Sahne
<input type="checkbox"/>	Früchte-Cocktail / Minzschaum
<input type="checkbox"/>	Weinschaumcrème / Traubenkompott
<input type="checkbox"/>	Grießflammerie / Kirschgrütze
<input type="checkbox"/>	Spekulatiusmousse / Schokoladensoße (zur Winterzeit)

Desserts - gelb

<input type="checkbox"/>	Tiramisù / Himbeerfruchtspiegel
<input type="checkbox"/>	Panna Cotta / Mango-Zitrus-Salat
<input type="checkbox"/>	Schokoküchlein mit flüssigem Kern / marinierte Beeren
<input type="checkbox"/>	Jamaikanische Rumcrème / Biscuitmantel / Mohnsoße
<input type="checkbox"/>	Duo Zartbitterschokoladen-Mousse
<input type="checkbox"/>	Karamellisiertes Apfeltörtchen / Pflaumenparfait

Desserts - rot

<input type="checkbox"/>	Grand Marnier Eisparfait / Granatapfelschaum
<input type="checkbox"/>	Dunkle Biskuit-Lasagne / Erdbeermousse / frische Beeren
<input type="checkbox"/>	Weißes Kaffee-Panna-Cotta / Mandel-Crumble / Amarenakirschsoße
<input type="checkbox"/>	Tarte Tartin / Bourbon-Vanilleeis
<input type="checkbox"/>	Italienische Käseauswahl / Aprikosen-Senf / Grissini
<input type="checkbox"/>	Ziegenfrischkäse / Feigenconfit / karamellisierte Walnüsse / Honig



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.