



Charter Service

Buffets

Fünf verschiedene Buffetkategorien zur Auswahl

Wählen Sie für Ihr Event aus fünf unterschiedlichen Buffetkategorien, die wir auf den nachfolgenden Seiten für Sie zusammengestellt haben. Alle Buffetvarianten bestehen jeweils aus Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts.

Auf Wunsch können Sie gerne weitere Komponenten gegen Aufpreis hinzufügen oder tauschen. Kalkulationsbasis für die Buffets ist die gemeldete Gästezahl. Unsere Buffets gelten ausschließlich in Verbindung mit einer fest vorbestellten Getränkeauswahl.

Buffet BASIC

Auswahl bitte ankreuzen

Vorspeisen

Wiesenkräutersalate / Ziegenkäse / Honig-Vinaigrette
Roastbeef-Tranchen / Balsamico / Brunnenkresse / gehobelter Meerrettich
Räucherfisch-Wraps / Rauke / Tomate
Falafel Bällchen / Joghurt-Minz-Dip

Hauptspeisen

Glasierter Honigkrustenbraten / bunte Möhren / Kartoffeldrillinge
Rotes Gemüsecurry / Duftreis (vegetarisch/vegan)

Desserts

Crème Brûlée
Schokoladen-Mousse

Buffet BASIC pro Person: EUR 30,50



Buffet KLASSIK

Vorspeisen

Bunte Pflücksalate / marinierte Rohkostsalate / Mango-Minz-Dressing / Sprossen / Croûtons
Antipasti / Auberginen / Zucchini / Möhren / Champignons / Paprika / Oliven
Puten-Medaillons / gespießte Hähnchen-Rouladen / Chili-Schmand-Dip
Räucherfisch / Fjordlachs / Makrele / Hering / Forelle / Senf-Dill-Soße
Kölsche Tapas / Flönz / Partyfrikadellen / kleine Schnitzel / Käsewürfel

Hauptspeisen

Putenbrust / Safransoße / Parmesanpolenta
Kross gebratenes Barschfilet / Kokos-Senf-Soße / Rote-Bete-Gnocchi
Vegetarische Linsen-Feta Bällchen / Hibiskus Couscous

Desserts

Tiramisú
Frischer Fruchtsalat / Minze

Buffet KLASSIK pro Person: EUR 36,50



Buffet PREMIUM

Auswahl bitte ankreuzen

Vorspeisen

Caesar Chicken Salad / Knoblauch-Parmesan-Dressing
Antipasti / Auberginen / Zucchini / Möhren / Champignons / Paprika / Oliven
Getreidecocktail / Hafer / Roggen / Dinkel / Gerste / Buchweizen / Paprika / Apfel / Nüsse
Roastbeef-Tranchen / Balsamico / Brunnenkresse / gehobelter Meerrettich
Reibekuchen / Lachstartar / Forellenkaviar

Hauptspeisen

Rinderhüfte / Rotweinbutter / glasiertes Gartengemüse / Butterspätzle
Duroc Karree / Schalotten-Glace / Steckrüben-Karottengemüse / Süßkartoffel-Erdnuss-Püree
Vegetarisches Spinat-Parmesan-Risotto

Desserts

Eis am Stiel / zwei Sorten
Grießpudding / Rote-Bete-Relish / süßes Pesto
Bayrisch Crème / Himbeeren

Buffet PREMIUM pro Person: EUR 42,50



Buffet GALA

Vorspeisen

Wiesenkräutersalate / Ziegenkäse / Honig-Vinaigrette
Dreierlei Linsen / Balsamico / geräucherte Entenbrust
Kalbsmedaillons / Pfeffer-Aioli
Pochierte Salmschnitten / Fischpralinen / Wasabi-Crème / Orangen-Pfeffer
Schwarzwälder- / Wacholder- / Pfefferschinken / Salami / Gurken-Senf Relish

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef / Sauce Béarnaise / Kartoffel-Gemüse-Strudel
Kross gebratener Zander / Limettensoße / Cherry-Tomaten / Petersilienkartoffeln
Vegetarisches Gemüse Soufflé / Gorgonzola-Basilikum-Crème

Desserts

Duftender Kaiserschmarrn / Marillenkompott
Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas
Panna Cotta / Mangosoße

Buffet GALA pro Person: EUR 48,50



Buffet ROYAL

Auswahl bitte ankreuzen

Vorspeisen

Bunte Pflücksalate / marinierte Rohkostsalate / Mango-Minz-Dressing / Sprossen / Croûtons
Bresaola & Coppa / italienische Fleischspezialitäten / Rind & Schwein
Tafelspitzsülze / grüne Soße
Pochierte Salmschnitten / Fischpralinen / Wasabi-Crème / Orangen-Pfeffer
Ananas-Tomaten-Salat / Garnelen / Koriander
Grana-Padano-Kartoffel-Mousse / Oliven / Wildkräuter-Kresse-Beet

Hauptspeisen

Kalbsmedaillons / Trüffeljus / buntes Marktgemüse / Polenta-Törtchen
Gedünstetes Steinbeißerfilet / Zitronen-Kapern-Butter / bunte Tagliatelle
Gefüllte Cappellini / Basilikumrahm / Quinoa (vegetarisch)

Desserts

Feine Pâtisserie / Tarte Tatin / Knusperbanane / Passionsfrucht
Champagner-Mousse / Erdbeer-Minz-Ragout
Bergkäse / Camembert / Gouda / Gorgonzola / Ziegenkäse / Trauben / Oliven / Feigen-Senf

Buffet ROYAL pro Person: EUR 56,50



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

Buffets

Hinzubuchbare Buffetkomponenten

Auf den folgenden Seiten finden Sie weitere Buffetkomponenten, die Sie auf Wunsch zu Ihrem gewählten Buffet hinzubuchen oder tauschen können.

Bei einem Tausch fallen lediglich 50 % des ausgewiesenen Aufpreises an. Gerne sind wir Ihnen bei Ihrer Buffetauswahl behilflich.



Buffets

Hinzubuchbare Buffetkomponenten

	Aufpreis p. P.	Auswahl
VORSPEISEN		
Bunte Pflück- und marinierte Rohkostsalate / Mango-Minz-Dressing / Sprossen	€ 1,60	<input type="radio"/>
Wiesenkräutersalate / Ziegenkäse / Honig-Vinaigrette	€ 1,60	<input type="radio"/>
Caesar Chicken Salad / Knoblauch-Parmesan-Dressing	€ 1,60	<input type="radio"/>
Thunfisch-Paprika-Gurken-Salat / Zwiebelringe / Kräuter-Limetten-Dressing	€ 1,60	<input type="radio"/>
Schwarzwälder- / Wacholder- / Pfefferschinken / Salami / Gurken-Senf Relish	€ 1,60	<input type="radio"/>
Puten-Medaillons / Geflügelfrikadellen / Hähnchenspieße / Chili-Schmand-Dip	€ 1,60	<input type="radio"/>
Roastbeef-Tranchen / Balsamico / Brunnenkresse / gehobelter Meerrettich	€ 1,60	<input type="radio"/>
Räucherfisch-Wraps / Rauke / Tomate	€ 1,60	<input type="radio"/>
Pasta-Salat / Dörrtomaten / Zucchini / Rucola / Mandeln	€ 1,60	<input type="radio"/>
Fleischkäse-Pralinen / Pellkartoffelsalat	€ 1,60	<input type="radio"/>
Caprese / Tomaten / Kuhmilchmozzarella / Basilikum-Pesto	€ 1,60	<input type="radio"/>
Matjestatar / Pumpnickel / Kirschtomate / Dill	€ 1,60	<input type="radio"/>
Räucherfisch / Fjordlachs / Makrele / Hering / Forelle / Senf-Dill-Soße	€ 2,00	<input type="radio"/>
Antipasti / Auberginen / Zucchini / Möhren / Champignons / Paprika / Oliven	€ 2,00	<input type="radio"/>
Dreierlei Linsen / Balsamico / geräucherte Entenbrust	€ 2,00	<input type="radio"/>
Empanadas / Rindfleisch / Olivenrahm	€ 2,00	<input type="radio"/>
Reibekuchen / Lachstatar / Forellenkaviar	€ 2,00	<input type="radio"/>
Pochierte Salmschnitten / Fischpralinen / Wasabi-Crème / Orangen-Pfeffer	€ 2,00	<input type="radio"/>
Grana-Padano-Kartoffel-Mousse / Oliven / Wildkräuter-Kresse-Bett	€ 2,00	<input type="radio"/>
Mini-Hähnchenrouladen / Yuzu - japanische Zitrone	€ 2,00	<input type="radio"/>
Ananas-Tomaten-Salat / Garnelen / Koriander	€ 2,00	<input type="radio"/>
Bresaola & Coppa / italienische Fleischspezialitäten / Rind & Schwein	€ 2,00	<input type="radio"/>
Falafel Bällchen / Joghurt-Minz-Dip	€ 2,00	<input type="radio"/>
Grünkernsalat / Ananas / Papaya / Bambus / Cashew-Nüsse (vegan)	€ 2,00	<input type="radio"/>



Buffets

Hinzubuchbare Buffetkomponenten

	Aufpreis p. P.	Auswahl
Aus dem SUPPENKESSEL		
Karotten-Ingwersüppchen	€ 2,80	<input type="radio"/>
Kokos-Limetten-Suppe	€ 2,80	<input type="radio"/>
Passiertes Erbsensüppchen / Pancetta	€ 2,80	<input type="radio"/>
FLEISCHGERICHTE		
Kalbsrollbraten / Estragon-Rahmsoße / Butterspätzle	€ 3,00	<input type="radio"/>
Schweinefilet / Kräutermantel / Speck-Zwiebel-Bohnen / Kartoffelgratin	€ 3,00	<input type="radio"/>
Putenbrust / Safransoße / Parmesanpolenta	€ 3,00	<input type="radio"/>
Rheinischer Sauerbraten / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße	€ 3,00	<input type="radio"/>
Glasierter Honigkrustenbraten / bunte Möhren / Kartoffeldrillinge	€ 3,00	<input type="radio"/>
Pikantes Geflügelcurry / Sesamkarotten / Jasminreis	€ 3,00	<input type="radio"/>
Involtini Hähnchenbrust / Blattspinatfüllung / Tomatensugo / Tabouleh	€ 3,00	<input type="radio"/>
Rinderhüfte / Rotweibutter / glasiertes Gartengemüse / Butterspätzle	€ 4,00	<input type="radio"/>
Kalbstafelspitz / Meerrettichsoße / Kartoffel-Boullion-Gemüse	€ 4,00	<input type="radio"/>
Kalbsmedaillons / Trüffeljus / buntes Marktgemüse / Polenta-Törtchen	€ 4,60	<input type="radio"/>
Rosa gebratenes Roastbeef / Sauce Bénaise / Kartoffel-Gemüse-Strudel	€ 4,60	<input type="radio"/>
Geschmorte Rinderbäckchen / Wirsinggemüse / Schupfnudeln	€ 4,60	<input type="radio"/>
Ausgelöste Lammstelzen / Ratatouille / Rosmarin-Drillinge	€ 4,60	<input type="radio"/>
Duroc Karree / Schalotten-Glace / Steckrüben-Karottengemüse / Sellerie-Kartoffel-Püree	€ 4,60	<input type="radio"/>
FISCHGERICHTE		
Forellenfilet / Mandelbutter / Fenchel-Kartoffel-Gemüse	€ 3,00	<input type="radio"/>
Kross gebratenes Barschfilet / Kokos-Senf-Soße / Rote-Bete-Gnocchi	€ 3,60	<input type="radio"/>
Gebratener Zander / Limettensoße / Cherry-Tomaten / Petersilienkartoffeln	€ 3,60	<input type="radio"/>
Gedünstetes Steinbeißerfilet / Zitronen-Kapern-Butter / bunte Tagliatelle	€ 4,00	<input type="radio"/>
Norwegischer Lachs / Tomaten-Lauchgemüse / Dillkartoffeln	€ 4,00	<input type="radio"/>



Buffets

Hinzubuchbare Buffetkomponenten

	Aufpreis p. P.	Auswahl
VEGETARISCHE GERICHTE		
Spinat-Parmesan-Risotto	€ 2,80	<input type="radio"/>
Tagliatelle / Zucchini / Paprikapesto	€ 2,80	<input type="radio"/>
Rotes Gemüsecurry / Duftreis (auch vegan)	€ 2,80	<input type="radio"/>
Ratatouille-Gnocchi-Gratin	€ 2,80	<input type="radio"/>
Gefüllte Cappelini / Basilikumrahm	€ 2,80	<input type="radio"/>
Linsen-Feta Bällchen / Hibiskus Couscous	€ 3,00	<input type="radio"/>
Gemüse Soufflé / Gorgonzola-Basilikum-Crème	€ 3,00	<input type="radio"/>
Gemüsepfanne / gebratener Tofu (auch vegan)	€ 3,00	<input type="radio"/>
HAUPTSPEISEN zur Winterzeit		
Geschmortes Hirschragout / Wacholder-Preiselbeersosse / Wintergemüse / Spätzle	€ 4,00	<input type="radio"/>
Truthahnbrust / Cranberryrahm / Walnuss-Spitzkohl / Kartoffelgratin	€ 4,00	<input type="radio"/>
Knusprige Gänsebrust / Trauben-Nuss-Crème / Zimtrotkohl / Kartoffelklöße	€ 4,60	<input type="radio"/>
Rehkeule / Sellerie-Pfifferling-Gemüse / Schupfnudeln	€ 4,60	<input type="radio"/>



Buffets

Hinzubuchbare Buffetkomponenten

	Aufpreis p. P.	Auswahl
DESSERTS		
Bayrisch Crème / Himbeeren	€ 1,20	<input type="radio"/>
Topfenstrudel / Früchte	€ 1,20	<input type="radio"/>
Crème Brûlée	€ 1,60	<input type="radio"/>
Schokoladen-Mousse	€ 1,60	<input type="radio"/>
Rote Beerengrütze	€ 1,60	<input type="radio"/>
Tiramisú	€ 1,60	<input type="radio"/>
Frischer Fruchtsalat / Minze (ohne Alkohol)	€ 1,60	<input type="radio"/>
Grießpudding / Rote-Bete-Relish / süßes Pesto	€ 1,60	<input type="radio"/>
Panna Cotta / Mangosoße	€ 1,60	<input type="radio"/>
Duo Zartbitterschokoladen-Mousse	€ 1,60	<input type="radio"/>
Eis am Stiel / zwei Sorten	€ 1,60	<input type="radio"/>
Feine Pâtisserie / Tarte Tatin / Knusperbanane / Passionsfrucht	€ 2,20	<input type="radio"/>
Champagner-Mousse / Erdbeer-Minz-Ragout	€ 2,20	<input type="radio"/>
Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas	€ 2,20	<input type="radio"/>
Duftender Kaiserschmarrn / Marillenkompott	€ 2,60	<input type="radio"/>
Eisbombe Traumschiff AHOI	€ 3,00	<input type="radio"/>
DESSERTS zur Winterzeit		
Lebkuchen-Crème / Spekulatius Crumble	€ 1,20	<input type="radio"/>
Bratapfelmousse / karamellisierte Nüsse	€ 1,20	<input type="radio"/>
Mandarinen-Marzipan-Mousse / Schokostreusel	€ 1,60	<input type="radio"/>
Zimtcrème / eingelegte Armagnac-Pflaumen	€ 1,60	<input type="radio"/>
Nuss-Nougat-Schnitte	€ 2,20	<input type="radio"/>
Cognac-Pralinencrème / Orangen-Pfeffer-Ragout	€ 2,20	<input type="radio"/>
KÄSE		
Käsewürfel / Gouda / Emmentaler / Weintrauben / Salzgebäck	€ 2,80	<input type="radio"/>
Bergkäse / Camembert / Gouda / Gorgonzola / Ziegenkäse / Trauben / Oliven / Feigensenf	€ 3,40	<input type="radio"/>

Buffets

Optionale Zusatzleistungen

Aufpreis p. P. Auswahl

Koch fürs Buffet – empfehlenswert

Je nach Buffetkategorie und Personenzahl empfehlen wir zusätzlich 1-2 Köche für die perfekte Buffetbetreuung

Preis pro Buffet-Koch für mindestens 5 Std. Einsatzdauer

1 Buffet-Koch inkl. Fahrtkosten	€ 225,00	<input type="radio"/>
2 Buffet-Köche inkl. Fahrtkosten	€ 450,00	<input type="radio"/>

Stoffservietten

Je nach Anlass empfehlen wir passend zur Standard-Tischwäsche eine Stoffserviette 50 x 50 cm.

(anstelle der inkludierten anthrazitfarbenen stoffähnlichen Serviette)	€ 1,50	<input type="radio"/>
--	--------	-----------------------

Gerne sind wir bei der Buffetauswahl behilflich und beraten Sie persönlich.



Ihre Kontaktdaten

Buffets

Name / Firma: _____

Name Charterkunde: _____

Name Schiff: _____

Veranstaltungsdatum: _____

Gesamte Personenzahl: _____ davon:

Kinder bis 4 Jahre (kostenfrei): _____

Kinder bis 12 Jahre (50 %): _____

Dienstleister/Künstler (50 %): _____

Sonstige Anmerkungen: _____

Datum/Stempel/Unterschrift

**Alle angegebene Preise sind Endpreise und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Bitte senden Sie uns dieses Formular ausgefüllt zurück oder rufen Sie uns an.**