



Charter Service

Menüs

Verschiedene Menüs zur Auswahl

Wählen Sie aus fünf unterschiedlichen Menüs, die wir nachfolgend für Sie zusammengestellt haben. Menüs bieten wir als 3- oder 4-Gang Komposition an. Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü individuell zusammen. Alle Menükategorien bestehen jeweils aus Suppe/Vorspeise, Hauptgericht und Dessert. Individuelle Wünsche oder Änderungen sind gegen Aufpreis möglich.

Kalkulationsbasis für die Menüs ist die gemeldete Gästezahl.
Unsere Menüs gelten ausschließlich in Verbindung mit einer fest vorbestellten Getränkeauswahl.



Menüs

3-Gänge-Menü BASIC

Auswahl bitte ankreuzen

SUPPEN

Hühner Bouillon

Suppenhühnerbrühe ^{1JH} | Gemüsewürfel | Fusilli Nudeln ^{AG} | Petersilie

Crème von frischer Brunnenkresse

Kresse | Jungzwiebeln | Gemüsebrühe ^{1JH} | Sauerrahm | Croûton ^{AG}

Karotten-Ingwer Süppchen

Karotten | Zwiebeln | Gemüsebrühe ^{1JH} | Ingwer | Crème Fraîche

HAUPTSPEISEN

Schweinebraten

Nackenstück an Kümmel-Knoblauch-Majoran-Löwensenf Rub ^J | Kümmel Jus ^{1J1}

Bratkartoffeln ^{1J} | Bohnen mit Speck und Zwiebeln ^{1J}

Kalbsrahmgeschnetztes ^G

Zwiebeln | Champignon | Butterspätzle ^{ACG} | Kohlrabi-Erbesen ^G

Rheinländer Sauerbraten

Rinder Semerrolle | Pfefferkuchensauce ^{AJ1H} | Rosinen

Kartoffelkloß ^C | Rotkohl

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

Arrabbiata

Rigatoni ^{ACG} | Knoblauch | Zwiebeln | Chili | Tomaten | Parmesan Käse ^G

Gemüse-Curry

Aubergine | Rote Zwiebeln | Kürbis | Grüner Apfel | Paprika | Tomate | Brokkoli

Gelbe Currymischung ^{1JH} | Kokosmilch | Röstzwiebeln | Wasserkresse | Reis

DESSERTS

Schwarzwälder Crème ^{ACGL}

Erdbeerschnitte ^{ACGH}

Mousse au Chocolat ^{GC}

Karamellsauce ^C | Beeren

3-Gänge-Menü BASIC pro Person: EUR 33,50



Menüs

3-Gänge-Menü KLASSIK

Auswahl bitte ankreuzen

SUPPEN**Rheinländer Kartoffel- & Mettwurst-Eintopf**Kartoffeln | Möhren | Lauch | Sellerie ¹ | Gemüsebrühe ^{1,1H} | Petersilie | Mettwurst ^{3,1J}**Crème von frischer Brunnenkresse** Kresse | Jungzwiebeln | Gemüsebrühe ^{1,1H} | Sauerrahm | Croûton ^{A G}**Karotten-Ingwer Süppchen** Karotten | Zwiebeln | Gemüsebrühe ^{1,1H} | Ingwer | Crème Fraîche**HAUPTSPEISEN****Rheinländer Sauerbraten**Rinder Semerrolle | Pfefferkuchensauce ^{A,1,1H} | Rosinen | Kartoffelkloß ^C | Rotkohl**Honig-Schweinekrustenbraten**Bauchstück mit Schwarte an Honig-Cola-Chili-Ingwer-Thymian Rub ⁹Kartoffelgratin ^G | Grillgemüse | Ingwer-Thymian-Limetten Jus ^{1,1J}**Hähnchenroulade**Brustfleisch | Spinat Füllung ^{G,1,1} | cremige Schwarzwurzeln ^G | Kräuterkartoffel**HAUPTSPEISEN VEGETARISCH****Pilzrisotto** Rundkornreis | Pfifferlinge | Weißwein ^L | zerlassene Butter ^G | Parmesan Käse ^G**Arrabiata** Rigatoni ^{A,C,G} | Knoblauch | Zwiebeln | Chili | Tomaten | Parmesan Käse ^G**Gemüse-Curry**

Aubergine | Rote Zwiebeln | Kürbis | Grüner Apfel | Paprika | Tomate | Brokkoli

Gelbe Currymischung ^{1,1H} | Kokosmilch | Röstzwiebeln | Wasserkresse | Reis**DESSERTS****Panna Cotta** ^G

Mango

Apfelstrudel ^{A,C,G,L}**Kaiserschmarrn** ^{A,C,G,L}

Zwetschgenkompott

3-Gänge-Menü KLASSIK pro Person: EUR 38,50



Menüs

4-Gänge-Menü PREMIUM

Auswahl bitte ankreuzen

VORSPEISEN

Graved Lachs ^D

Kartoffelreibekuchen ^C | Crème fraîche ^G | Forellenkaviar ^D

Vitello Tonnato

Kalter Kalbsbraten ^{IJ} | Thunfischcrème ^D | frittierte Kapern
Kapernäpfel | Kresse

Wiesenkräutersalat

Ziegenfrischkäse ^G | Brombeeren | Rucola | Balsamico-Honig Dressing ^{L1}

SUPPEN

Kürbis-Kokos-Curry Suppe

Hokkaido Kürbis | Karotten | Gelbes Curry ^{IJH} | Kokosmilch | Gemüsebrühe ^{IJH}
Koriander Pappadum Chip

Crème von frischer Brunnenkresse

Kresse | Jungzwiebeln | Gemüsebrühe ^{IJH} | Sauerrahm | Croûton ^{AG}

Karotten-Ingwer Süppchen

Karotten | Zwiebeln | Gemüsebrühe ^{IJH} | Ingwer | Crème Fraîche

HAUPTSPEISEN

Maishähnchen

Gebratenes Brustfleisch | Brotbackgewürze Rub ^{IJ} | Salbei Jus ^{IJHL}
Tomaten-Sauerrahm Sauce ^G | Grillgemüse | Taboulé ^A

Rinderbäckchen

Zartes Schmorfleisch gegart mit Wurzelgemüse ^I und Barolo Rotweinsauce ^{IJHL}
Ratatouille | Kartoffelgratin

Lamm „Navarin“

Geschmortes Schulterfleisch | Champignon | Kräuter der Provence
Wurzelgemüse ^I | Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse



Menüs

4-Gänge-Menü PREMIUM

Auswahl bitte ankreuzen

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

Pilzrisotto

Rundkornreis | Pfifferlinge | Weißwein ^L | zerlassene Butter ^G | Parmesan Käse ^G

Große knusprige Frühlingsrolle

Chinakohl | Kaiserschoten | Möhren | Glasnudeln | Pilze | Soja Sauce ^F

Süße Chilisauce

Ravioli

Frischkäse gefüllt ^{A C G} | Butter ^G | frittierter Salbei | Parmesan Käse ^G

DESSERTS

Tarte Tatin ^{A C G}

Crème Brûlée ^{G C}

Mousse au Chocolat ^{G C}

Karamellsauce ^C | Beeren

Käsevariation

Hartkäse ^G | Weichkäse ^G | Schimmelkultur Käse ^G | Butter ^G

Trauben | Beeren ^H | Geröstete Kürbiskerne | Senffrüchte ^J

Salz Cracker ^{A C}

4-Gänge-Menü PREMIUM pro Person: EUR 44,50



Menüs

4-Gänge-Menü GALA

Auswahl bitte ankreuzen

VORSPEISEN

Edelfisch Potpourri

Räucherforelle ^{D I J} & Wildpreiselbeerschaum ^G | Garnelen ^B & Limetten Aioli ^G
Graved Lachs ^D | Senf-Honig-Dill Sauce ^J

Carpaccio

Geeistes Rinderfilet | Rucola | Aioli ^G | Parmesan Käse ^G | Kapernäpfel | Oliven

Federtrio

Putenmedaillon ^{I J} | Frikadelle ^{I J} | Hähnchenspieß ^F | Chili Dip | Curry Dip ^{I J H}

Wiesenkräutersalat

Ziegenfrischkäse ^G | Brombeeren | Rucola | Balsamico-Honig Dressing ^{L 1}

SUPPEN

Crème von frischer Brunnenkresse

Kresse | Jungzwiebeln | Gemüsebrühe ^{I J H} | Sauerrahm | Croûton ^{A G}

Karotten-Ingwer Süppchen

Karotten | Zwiebeln | Gemüsebrühe ^{I J H} | Ingwer | Crème Fraîche

Kürbis-Kokos-Curry Suppe

Hokkaido Kürbis | Karotten | Gelbes Curry ^{I J H} | Kokosmilch
Gemüsebrühe ^{I J H} | Koriander | Pappadum Chip

HAUPTSPEISEN

Roastbeef

Angus Rinderrücken | Pfeffer-Honig-Senf Rub ^J | Sauce Bèarnaise ^{G C}
Rosmarin-Drillinge Kartoffeln | Ratatouille

Schweinefilet

Im Löwensenf-Pfeffer Rub & Bacon Mantel ^{J 1} | Trüffel-Demi Glace ^{I J L}
Rissolée Kartoffeln | Kaiserschoten

Zander ^D

Gebratenes Filetstück | Fleur de Sel | Speck-Zwiebelstippe ^{I J G}
Reis | Knoblauch-Spinat ^{G H}



Menüs

4-Gänge-Menü GALA

Auswahl bitte ankreuzen

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

Pilzrisotto

Rundkornreis | Pfifferlinge | Weißwein ^L | zerlassene Butter ^G | Parmesan Käse ^G

Arrabiata

Rigatoni ^{ACG} | Knoblauch | Zwiebeln | Chili | Tomaten | Parmesan Käse ^G

Große knusprige Frühlingsrolle

Chinakohl | Kaiserschoten | Möhren | Glasnudeln | Pilze | Soja Sauce ^F

Süße Chilisauce

DESSERTS

Käsevariation

Hartkäse ^G | Weichkäse ^G | Schimmelkultur Käse ^G | Butter ^G

Trauben | Beeren ^H | Geröstete Kürbiskerne | Senffrüchte ^J

Salz Cracker ^{AC}

Mousse au Chocolat ^{GC}

Karamellsauce ^C | Beeren

Crème Brûlée ^{GC}

Baked Alaska

Schokoladeeis ^{CG} | Erdbeereis ^{CGH} | Vanilleeis ^{CG1}

Eischnee ^C | Beerenkompott ^{HL}

4-Gänge-Menü GALA pro Person: EUR 47,50



Menüs

4-Gänge-Menü ROYAL

Auswahl bitte ankreuzen

VORSPEISEN

Supreme von Barbarie Ente

Mit Kirschholz geräucherte Entenbrust ^{1J} | Balsamico Linsensalat ¹ | Himbeeren

Carpaccio

Geeistes Rinderfilet | Rucola | Aioli ^G | Parmesan Käse ^G | Kapernäpfel | Oliven

Graved Lachs ^D

Kartoffelreibekuchen ^C | Crème Fraîche ^G | Forellenkaviar ^D

Mozzarella & Co.

Kuhmilchmozzarella ^G | Strauchtomaten | Pesto ^{GH} | Balsamico Reduktion ¹

SUPPEN

Crème von frischer Brunnenkresse

Kresse | Jungzwiebeln | Gemüsebrühe ^{1JH} | Sauerrahm | Croûton ^{AG}

Karotten-Ingwer Süppchen

Karotten | Zwiebeln | Gemüsebrühe ^{1JH} | Ingwer | Crème Fraîche

Kürbis-Kokos-Curry Suppe

Hokkaido Kürbis | Karotten | Gelbes Curry ^{1JH} | Kokosmilch

Gemüsebrühe ^{1JH} | Koriander | Pappadum Chip

HAUPTSPEISEN FISCH

Lachs ^D

Gebratenes Filetstück | Fleur de Sel | Sauce Béarnaise ^{CG}

Rissolée Kartoffeln | Grillgemüse

Wolfsbarsch ^D

Gegrilltes Filetstück | Fleur de Sel | Sauce Béarnaise ^{CG}

Rissolée Kartoffeln | Grillgemüse

Zander ^D

Gebratenes Filetstück | Fleur de Sel | Sauce Béarnaise ^{CG}

Rissolée Kartoffeln | Grillgemüse



Menüs

4-Gänge-Menü ROYAL

Auswahl bitte ankreuzen

HAUPTSPEISEN FLEISCH

Roastbeef

Angus Rinderrücken | Pfeffer-Honig-Senf Rub ^J | Sauce Béarnaise ^{C G}
Rissolée Kartoffeln | Grillgemüse

Kalbsrücken

Rosa gegart | Gin-Rosmarin-Pfeffer Rub ^{L JJ} | Sauce Béarnaise ^{C G}
Rissolée Kartoffeln | Grillgemüse

Maishähnchen

Gebrautes Brustfleisch | Brotbackgewürze Rub ^I | Sauce Béarnaise ^{C G}
Rissolée Kartoffeln | Grillgemüse

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

Gemüse-Curry

Aubergine | Rote Zwiebeln | Kürbis | Grüner Apfel | Paprika | Tomate | Brokkoli
Gelbe Currymischung ^{JJH} | Kokosmilch | Röstzwiebeln | Wasserkresse | Reis

Pilzrisotto

Rundkornreis | Pfifferlinge | Weißwein ^L | zerlassene Butter ^G | Parmesan Käse ^G

Arrabbiata

Rigatoni ^{ACG} | Knoblauch | Zwiebeln | Chili | Tomaten | Parmesan Käse ^G

Große knusprige Frühlingsrolle

Chinakohl | Kaiserschoten | Möhren | Glasnudeln | Pilze | Soja Sauce ^F
Süße Chilisaucce

DESSERTS

Panna Cotta ^G

Mango

Mousse au Chocolat ^{GC}

Karamellsauce ^C | Beeren

Crème Brûlée ^{GC}

Tarte Tatin ^{ACG}

4-Gänge-Menü ROYAL pro Person: EUR 56,50



Charter Service

Legende

ALLERGENE

- A** Gluten
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch
- H** Schalenfrüchte
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesam
- L** Schwefeldioxid-Sulfide
- M** Lupine
- N** Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

- 1** Farbstoff
- 2** Konservierungsstoffmittel
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 4** mit Geschmacksverstärker
- 5** Schwefeldioxid
- 6** Schwärzungsmittel
- 7** Phosphat
- 8** Milcheiweiß
- 9** koffeinhaltig
- 10** chininhaltig
- 11** Süßungsmittel
- 12** Phenylalaninquelle (Aspartam)
- 13** gewachst
- 14** Taurin

 vegetarisch
  vegan
  scharf



Charter Service

Menüs

Optionale Zusatzleistungen

STOFFSERVIETTEN

Aufpreis pro Person Auswahl

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

(anstelle der inkludierten anthrazitfarbenen stoffähnlichen Serviette)

€ 1,50



**Individuelle Wünsche oder Änderungen sind gegen Aufpreis möglich.
Gerne sind wir bei der Menüauswahl behilflich und beraten Sie persönlich.**



Ihre Kontaktdaten

Menüs

Name / Firma: _____

Name Charterkunde: _____

Name Schiff: _____

Veranstaltungsdatum: _____

Gesamte Personenzahl: _____ davon _____ Vegetarier

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.**