



BRUNCHBUFFET



Brunchen an Bord

Der perfekte Start in den Tag - genießen Sie ein köstliches Brunchbuffet an Bord unserer modernen Schiffe und erleben Sie eine unvergessliche Veranstaltung. Wählen Sie aus einer Vielzahl von Speisen und Getränken, die frisch an Bord zubereitet und serviert werden. Ob süß oder herzhaft – für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Genießen Sie währenddessen die schöne Aussicht auf dem Rhein und den Ausblick auf die Stadt, die an Ihnen vorbeizieht. Das kalt-warme Brunchbuffet ist eine ideale Gelegenheit, um entspannt in Ihr Event zu starten und sich mit Kollegen, Freunden oder Familie auszutauschen.

KD Deutsche Rheinschiffahrt GmbH

Frankenwerft 35 · 50667 Köln · T. +49 221. 20 88-500 · events@k-d.com · www.k-d.com

FRÜHSTÜCK – 09:00 – 11:00 UHR

AMTISCH

Gemischter Brotkorb ^A

Aufstriche

Konfitüre ^H · Butter ^G · Becel ^G · Honig

Etagere

Käse ^G · Gemischter Aufschnitt ^{1 2 3} · Antipasti
Tomate-Mozzarella ^G · Graved Lachs ^D · Räuchermakrele ^D

AM BUFFET

Gebäck

Brötchen ^A · Croissants ^A · Süße Teilchen ^A

Healthy Corner

Müsli · Cornflakes · Milch ^G · Obstsalat · Fruchtojoghurt ^G · Quark ^G
Sesam ^K · Mandeln ^H · Walnuss ^H · Kürbiskerne · Kokosraspel · Rosinen

Warme Speisen

Nürnberger Rostbratwürstchen ^{H 1 1 2 3} · Rührei ^C · Speckstreifen · Grilltomaten

MITTAGESSEN – 11:30 – 13:00 UHR

HAUPTSPEISEN

Honigkrustenbraten ^J

Bratenjus

Geflügelragout

Champignons · Cremesauce ^G

Gebratenes Fischfilet ^D

Dill-Weißweinsauce ^{L J G}

Pasta Rustico Triangolo ^A

Portobello Pilze · Champignons · Kräutercreme · Kirschtomaten

BEILAGEN

Butterspätzle ^A

Buntes Gemüse

Rosmarin-Kartoffeldrillinge

Auswahl bitte ankreuzen

SALATE

Erlesene Blattsalate

Bunte Auswahl

Karotten

Ananas · Rosinen · Orangensaft · Honig · Apfelessig & Rapsöl Marinade

Gurken

Sauerrahm ^G · Zitronensaft · Dill

Tomaten

Rote Zwiebeln · Basilikum · Essig-Rapsöl Marinade ^J

Paprika

Bunte Pfefferschoten · Rote Zwiebeln · Oregano · Essig-Rapsöl Marinade ^J

Salatbeilagen

Kürbiskerne · Sonnenblumenkerne · Weizenbrot-Croûton ^{AG}

Dressing

Italian Dressing ^J · Honig-Balsamico Dressing ^{1G}

DESSERTS

Mousse au Chocolat ^{GC}

Karamellsauce · Beeren

Tiramisu ^{ACG}

Amaretto ^{HL}

Kleine gemischte Kuchenstücke ^{ACG}

BRUNCHBUFFET pro Person · 38,50 Euro

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  Meerestiere

Brunchbuffet · Bitte ausfüllen

Name / Firma: _____

Name Veranstalter _____

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.**