



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.

Alle Preise sind Endpreise und verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19% und sind gültig für Veranstaltungen bis einschließlich 31.03.2026.

KD Deutsche Rheinschiffahrt GmbH

Frankenwerft 35 · 50667 Köln · T. +49 221.20 88-500 · events@k-d.com · www.k-d.com

BROTKORB AM TISCH

Helles Baguette^A & Dunkles Baguette^A

Kräuterdip^G

VORSPEISEN

Rinderhüfte

Rosa gebraten & aufgeschnitten · Rucola · Aioli^G · Frischer Meerrettich

Kölsche Tapas

Flönz^{A I J} · Kleine Frikadellen^J · Kleine Schnitzel^{G C A} · Gouda Käsewürfel^G

Wiesenkräutersalat

Ziegenfrischkäse^G · Getrocknete Feigen · Walnuss^H · Rucola · Balsamico-Honig Dressing^{L 1}

Falafel

Kichererbsen Bällchen^{I J} · Couscous-Salat^A · Mango-Minze Dip

HAUPTSPEISEN

Hähnchencurry

Keulenfleisch · Gelbe Curry Paste^{J H} · Zitronengras · Kokosmilch
Koriander · Ingwer · Gebratene Aubergine · Sesam-Karotten^K · Reis

Rustico Triangolo^A

Portobello Pilze & Champignons · Kräutercreme

DESSERTS

Vanille-Joghurtcreme

Mango · Kürbiskern Crunch

Mousse au Chocolat ^{G C}

Karamellsauce^G · Beeren

BUFFET BASIC pro Person · 41,00 Euro

 vegetarisch (kann Lab enthalten)  vegan  scharf  Meerestiere

BROTKORB AM TISCH

Helles Baguette ^A & Dunkles Baguette ^A

Kräuterdip ^G

VORSPEISEN

Antipasti

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl und Thymian eingelegt:
Aubergine · Zucchini · Paprika · Orangen-Möhren · Champignon

Federtrio

Putenmedaillon ^{IJ} · Frikadelle ^{IJ} · Hähnchenspieß ^F · Chili Dip · Curry Dip ^{IJH}

Edelfisch Potpourri

Räuchermakrele ^{DIJ} & Wildpreiselbeerschaum ^G · Garnelen ^B & Limetten Aioli ^G
Graved Lachs ^D & Senf-Honig-Dill Sauce ^J

SALATBAR

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}

HAUPTSPEISEN

Maishähnchen

Gebratenes Brustfleisch · Brotbackgewürze Rub^I · Grillgemüse
Tomaten-Sauerrahmsauce · Couscous^A

Zander^D

Gebratenes Filetstück · Drillinge · Blattspinat^{GH} · Safransauce^{LG}

Gemüse-Curry

Aubergine · Rote Zwiebeln · Kürbis · Grüner Apfel · Paprika · Tomate · Brokkoli
Gelbe Currymischung^{IJH} · Kokosmilch · Röstzwiebeln · Kresse · Reis

DESSERTS

Tiramisu^{ACG}

Obstsalat mit Minze

Melone · Ananas · Apfel · Kiwi · Trauben

BUFFET KLASSIK pro Person · 46,00 Euro

 vegetarisch (kann Lab enthalten)  vegan  scharf  Meerestiere

BROTKORB AM TISCH

Helles Baguette ^A & Dunkles Baguette ^A

Kräuterdip ^G

VORSPEISEN

Caesar Salad

Römersalatherzen · Dijon Senfdressing · Gebratene Hühnerbruststücke ^{IJ}
Gekochtes Ei ^C · Bacon ^{IJ} · Parmesan Käse ^G · Knoblauch-Croûton ^{AG}

Antipasti

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl und Thymian eingelegt:
Aubergine · Zucchini · Paprika · Orangen-Möhren · Champignon

Mozzarella & Co.

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

SALATBAR

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}

HAUPTSPEISEN

Rinderbäckchen

Zartes Schmorfleisch mit Wurzelgemüse^l & Barolo Rotweinsauce^L
Kartoffelgratin^{A C G} · Ratatouille

Maishähnchen

Gebratenes Brustfleisch · Brotbackgewürze Rub^l · Grillgemüse
Tomaten-Sauerrahmsauce · Couscous^A

Rustico Ravioli^A

Feines Ragoût aus gegrillten Auberginen · Tomate · Zwiebel
Rosmarincreme · Kresse

DESSERTS

Mousse au Chocolat G C

Karamellsauce^C · Himbeeren

Bienenstich^G

Biskuit^{A C} · Karamellisierte Mandeln

Obstsalat mit Minze

Melone · Ananas · Apfel · Kiwi · Trauben

BUFFET PREMIUM pro Person · 54,00 Euro

 vegetarisch (kann Lab enthalten)  vegan  scharf  Meerestiere

BROTKORB AM TISCH

Helles Baguette ^A & Dunkles Baguette ^A

Kräuterdip ^G

VORSPEISEN

Antipasti

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl und Thymian eingelegt:

Aubergine · Zucchini · Paprika · Orangen-Möhren · Champignon

Vitello Tonnato

Kalter Kalbsbraten ^{IJ} · Thunfischcrème ^D · Frittierte Kapern · Kapernäpfel · Kresse

Wiesenkräutersalat

Ziegenfrischkäse ^G · Getrocknete Feigen · Walnuss · Rucola · Balsamico-Honig Dressing ^{L1}

Edelfisch Potpourri

Räuchermakrele ^{D1J} & Wildpreiselbeerschaum ^G · Garnelen ^B & Limetten Aioli ^G

Graved Lachs ^D & Senf-Honig-Dill Sauce ^J

SALATBAR

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}

HAUPTSPEISEN

Rosa gebratene Rinderhüfte

Angus Rinderhüfte · Pfeffer-Honig-Senf Rub ^J · Schupfnudeln ^{ACG}
Grillgemüse · Zwiebel-Senfrahmsauce ^{JIG}

Zander ^D

Gebratenes Filetstück · Drillinge · Blattspinat ^{GH} · Safransauce ^{LG}

Rustico Ravioli ^A

Feines Ragoût aus gegrillten Auberginen · Tomate · Zwiebel
Rosmarincream · Kresse

DESSERTS

Tiramisu ^{ACG}

No-bake Cheese Cake ^{AGC}

Erdbeersauce

Karamell-Trifle ^{ACG}

BUFFET GALA pro Person · 66,00 Euro

 vegetarisch (kann Lab enthalten)  vegan  scharf  Meerestiere

BROTKORB AM TISCH

Helles Baguette ^A & Dunkles Baguette ^A

Kräuterdip ^G

VORSPEISEN

Federtrio

Putenmedailon ^{IJ} · Frikadelle ^{IJ} · Hähnchenspieß ^F · Chili Dip · Curry Dip ^{IJH}

Rinderhüfte

Rosa gebraten & aufgeschnitten · Rucola · Aioli ^G · Frischer Meerrettich

Mozzarella & Co.

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

Falafel

Kichererbsen Bällchen ^{IJ} · Couscous-Salat ^A · Mango-Minze Dip

Edelfisch Potpourri

Räuchermakrele ^{DIJ} & Wildpreiselbeerschaum ^G · Garnelen ^B & Limetten Aioli ^G
Graved Lachs ^D & Senf-Honig-Dill Sauce ^J

SALATBAR

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}

HAUPTSPEISEN

Kalbsrücken

Rosa gegart · Gin-Rosmarin-Pfeffer Rub ^{LJJ} · Kartoffelgratin ^G
Trüffel-Demi Glace ^{IJJ} · Grillgemüse

Lachs ^D

Gebrautes Filetstück · Rosmarin-Drillinge · Grillgemüse
Dill-Weißweinsauce ^{LJG}

Rustico Ravioli ^A

Feines Ragoût aus gegrillten Auberginen · Tomate · Zwiebel
Rosmarin-creme · Kresse

DESSERTS

Mousse au Chocolat ^{GC}

Karamellsauce ^G · Beeren

Tiramisu ^{ACG}

Vanille-Joghurtcreme

Mango · Kürbiskern Crunch

Käse Potpourri ^{GCH}

Hartkäse ^G · Weichkäse ^G · Edelschimmelkäse ^G · Trauben
Kalamata Oliven ² · Kürbiskerne · Salz Cracker ^{AC} · Grissini ^{AC}
Laugenbrezel ^A · Feigensenf ^J

BUFFET ROYAL pro Person · 75,00 Euro

 vegetarisch (kann Lab enthalten)  vegan  scharf  Meerestiere

BROTKORB AM TISCH

Helles Baguette ^A & Dunkles Baguette ^A

Tomate-Kräuterkompott ^I · Kirchererbsen Dip

VORSPEISEN

Bruschetta

Geröstete Baguettescheiben ^A · Erbsenhummus · Koriander

Antipasti

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl eingelegt

Aubergine · Zucchini · Paprika · Orangen-Möhren · Champignon

Mozzarella & Co.

Kuhmilchmozzarella ^G · Strauchtomaten · Pesto ^{GH} · Balsamico Reduktion ¹ · Basilikum

Falafel

Kichererbsen Bällchen ^{IJ} · Couscous-Salat ^A · Mango-Minze Dip

SALATBAR

Erlesene Blattsalate

Bunte Auswahl

Karotten

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

Tomaten

Rote Zwiebeln · Basilikum · Essig-Rapsöl Marinade ^J

Paprika

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

Weizen und Vollwertsalat

Salatbeilagen

Kürbiskerne · Sonnenblumenkerne · Weizenbrot-Croûton ^{AG}

Dressing

Kräuter Vinaigrette ^J  · Honig-Balsamico Dressing ^{1G} 

HAUPTSPEISEN

Gemüse-Curry

Aubergine · Rote Zwiebeln · Kürbis · Grüner Apfel · Paprika · Tomate · Brokkoli
Gelbe Currymischung ^{I J H} · Kokosmilch · Röstzwiebeln · Kresse · Reis

Bami Goreng

Eiernudeln ^A · Rote Zwiebeln · Knoblauch · Ingwer · Kaiserschoten
Selleriegrün ^I · Chinakohl · Sesamöl ^K · Ketjap Manis ^F · Sojasauce ^F
Röstzwiebeln · Brat-Ei ^{C G}

Chili sin Carne

Beyond Meat · Tomate · Rote Zwiebel · Sellerie ^I · Kidney Bohnen
Rosmarin-Kartoffeldrillinge

Pasta ^A

Rustico Cappelletti Spinaci · Konfierte Kirschtomaten
Kräuterseitlinge · Lauch

DESSERTS

Obstsalat mit Minze

Melone · Ananas · Apfel · Kiwi · Trauben

Kokosmilchreis

Kirschkompott

No-bake Cheese Cake

Erdbeersauce

Heidelbeer-Limetten-Kuchen ^{A F}

BUFFET VEGGIE & VEGAN pro Person · 49,50 Euro

 vegetarisch (kann Lab enthalten)  vegan  scharf  Meerestiere

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.

	Aufpreis pro Person
SUPPEN	
Klare Hühnerbrühe	
Suppenhuhn · Zwiebeln · Gemüsebrühe ^{1 J H}	€ 3,20
Karotten-Ingwer Süppchen 	
Karotten · Zwiebeln · Gemüsebrühe ^{1 J H} · Ingwer · Crème Fraîche	€ 3,20
Rheinländer Kartoffel-Lauchsuppe 	
Passierte Kartoffeln · Lauch · Möhren · Sellerie ^J · Zwiebeln · Gemüsebrühe ^{1 J H}	€ 3,20
Crème von Schwarzwurzeln 	
Schwarzwurzeln · Wurzelsellerie · Zwiebeln · Brotbackgewürze Gemüsebrühe ^{1 J H} · Vollkorn Croûton ^A	€ 3,20
Kürbis-Kokos-Curry Suppe 	
Hokkaido Kürbis · Karotten · Gelbes Curry ^{1 J H} · Kokosmilch · Gemüsebrühe ^{1 J H}	€ 3,20
Gulaschsuppe	
Rindfleisch · Kartoffeln · Zwiebeln · Rote Pfefferschoten · Edelsüßer Paprika Knoblauch · Kümmel · Majoran · Liebstöckel · Zitrone · Gemüsebrühe ^{1 J H}	€ 6,10

Buffetkomponenten

Aufpreis pro Person

EINTÖPFE

Erbsen-Eintopf

Schälerbsen · Gemüsebrühe ^{IJH} · Rauchspeck ^{IJ} · Zwiebeln
Lorbeer · Liebstöckel

€ 5,40

Grüne Bohnen-Eintopf

Prinzess Bohnen · Kartoffeln · Zwiebeln · Sellerie ^I · Möhren · Speck ^{IJ}
Kasseler ^{IJ} · Dillkraut · Liebstöckel · Gemüsebrühe ^{IJH}

€ 5,40

Linsen-Eintopf

Braune Linsen · Wurzelgemüse ^I · Liebstöckel · Kasseler ^{IJ} · Gemüsebrühe ^{IJH}
Zwiebeln · Balsamico Essig ^{L1}

€ 5,40

Hokkaido Kürbiseintopf

Hokkaido Kürbis · Rote Zwiebeln · Rote Pfefferschoten · Gelbes Curry ^{IJH}
Knoblauch · Tomaten · Koriander · Kokosmilch · Zitronengras
Gemüsebrühe ^{IJH}

€ 5,40

Rheinländer Kartoffel- & Mettwurst-Eintopf

Kartoffeln · Möhren
Lauch · Sellerie ^I · Gemüsebrühe ^{IJH} · Petersilie · Mettwurst 3 ^{IJ}

€ 6,10

VORSPEISEN

Mozzarella & Co.

Kuhmilchmozzarella ^G · Strauchtomaten · Pesto ^{GH} · Balsamico Reduktion ^I

€ 2,40

Falafel

Kichererbsen Bällchen ^{IJ} · Couscous-Salat ^A · Mango-Minze Dip

€ 2,40

Kölsche Tapas

FlöNZ ^{AIJ} · Kleine Frikadellen ^J · Kleine Schnitzel ^{GCA} · Gouda Käsewürfel ^G

€ 2,50

Antipasti

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl und Thymian eingelegt:
Aubergine · Zucchini · Paprika · Orangen-Möhren · Champignon

€ 2,90

Buffetkomponenten

Aufpreis pro Person

Graved Lachs ^D

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

€ 3,20

Caesar Salad

Römersalatherzen · Dijon Senfdressing · Gebratene Hühnerbruststücke ^{IJ}
Gekochtes Ei ^C · Bacon ^{IJ} · Parmesan Käse ^G · Knoblauch-Croûton ^{AG}

€ 3,20

Wiesenkräutersalat

Ziegenfrischkäse ^G · Getrocknete Feige · Walnuss ^H · Rucola
Balsamico-Honig Dressing ^{L1}

€ 3,30

Federtrio

Putenmedaillon ^{IJ} · Frikadelle ^{IJ} · Hähnchenspieß ^F · Chili Dip · Curry Dip ^{IJH}

€ 3,40

Rinderhüfte

Rosa gebraten & aufgeschnitten · Rucola · Aioli ^G · Frischer Meerrettich

€ 3,40

Vitello Tonnato

Kalter Kalbsbraten ^{IJ} · Thunfischcrème ^D · Frittierte Kapern · Kapernäpfel · Kresse

€ 3,40

Räucherforelle ^D

Räuchermakrele ^D · Graved Lachs ^D · Pochierter Lachs ^D · Meerrettich
Senf-Honig-Dill Sauce ^J

€ 3,40

Edelfisch Potpourri

Räuchermakrele ^{D IJ} & Wildpreiselbeerschaum ^G · Garnelen ^B & Limetten Aioli ^G
Graved Lachs ^D & Senf-Honig-Dill Sauce ^J

€ 3,50

HAUPTSPEISEN · PASTA

Penne all'arrabbiata

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

€ 3,40

Aglione e olio e Pepperoncino

Rigatoni ^{ACG} · Zwiebel · Knoblauch · Chili · Oliventapenade · Parmesan Käse ^G

€ 3,40

Rustico Triangolo ^A

Portobello Pilze & Champignons · Kräutercreme

€ 3,80

Rustico Ravioli ^A

Feines Ragoût aus gegrillten Auberginen · Tomate · Zwiebel
Rosmarincreme · Kresse

€ 3,80

Buffetkomponenten

HAUPTSPEISEN · SCHWEIN

Aufpreis pro Person

Schweinebraten

Nackenstück an Kümmel-Knoblauch-Majoran-Senf Rub ^J

Kartoffelgratin ^G · Bohnen mit Speck & Zwiebeln · Kümmel-Jus ^{1 J1}

€ 6,40

Schweinefilet

im Dijon-Senf-Pankomehl-Kräutermantel ^{J1A} · Schupfnudeln ^{AC}

Bohnen mit Speck & Zwiebeln ^{J1} · Balsamico-Jus ^{1 J}

€ 6,40

Schweinefilet

im Senf-Pfeffer Rub & Bacon Mantel ^{J11} · Rosmarin-Kartoffeldrillinge

Schwarzwurzel · Balsamico-Jus

€ 6,50

Honig-Schweinekrustenbraten

Bauchstück mit Schwarte an Honig-Cola-Chili-Ingwer-Thymian Rub ⁹

Schupfnudeln ^A · Speck-Rahmwürsting · Kümmel-Jus ^{1 J1}

€ 6,50

HAUPTSPEISEN · RIND

Rinderbäckchen

Zartes Schmorfleisch mit Wurzelgemüse ^I & Barolo Rotweinsauce ^L

Kartoffelgratin ^{ACG} · Ratatouille

€ 6,70

Rheinländer Sauerbraten

Rinder Semerrolle · Pfefferkuchensauce ^{A J1H} · Rosinen

Kartoffelkloß ^C · Rotkohl

€ 6,70

Rosa gebratene Rinderhüfte

Angus Rinderhüfte · Pfeffer-Honig-Senf Rub ^J · Schupfnudeln ^{ACG}

Grillgemüse · Zwiebel-Senfrahmsauce ^{J1G}

€ 7,00

Rinderhüfte

Angus Rinderhüftsteaks · Pfeffer-Honig-Senf Rub ^J · Kartoffelgratin ^{ACG}

Blumenkohl · Jus

€ 7,00

Düsseldorfer-Senfrostbraten

Rinderrumpsteak · Senfruste ^{JA} · Malzbiersauce ^{A J1H}

Rosmarin-Kartoffeldrillinge · Grillgemüse

€ 7,00

Buffetkomponenten

Aufpreis pro Person

HAUPTSPEISEN · KALB

Kalbsrahmgeschnetztes^G

Zwiebeln · Champignon · Butterspätzle^{ACG} · Grüner Spargel^G € 7,00

Kalbsrücken

Rosa gegart · Gin-Rosmarin-Pfeffer Rub^{LJJ} · Kartoffelgratin
Trüffel-Demi Glace^{IJJ} · Grillgemüse € 7,00

HAUPTSPEISEN · GEFLÜGEL

Hähnchencurry

Keulenfleisch · Gelbe Curry Paste^{JHH} · Zitronengras · Kokosmilch
Koriander · Ingwer · Gebratene Aubergine · Sesam-Karotten^K · Reis € 5,40

Putenbraten

Brustfleisch · Senfsaat-Estragon Rub^J · Butterspätzle^{ACGH} · Grillgemüse € 6,40

Maishähnchen

Gebratenes Brustfleisch · Brotbackgewürze Rub^I · Grillgemüse
Tomaten-Sauerrahmsauce · Couscous^A € 6,50

Gänsebrust^{JJ}

im Ofen geschmort · Wildpreiselbeeren · Kartoffelkloß^C · Rotkohl € 6,90

HAUPTSPEISEN · LAMM

Lammbraten

Keule an Limetten-Minze Rub^L · Kartoffelgratin · Grillgemüse · Jus € 7,10

Lamm „Navarin“

Geschmortes Schulterfleisch · Champignon · Kräuter der Provence
Wurzelgemüse^I · Schalotten-Lavendel Jus^{IJJ} · Rosmarinkartoffeln € 7,10

Buffetkomponenten

Aufpreis pro Person

HAUPTSPEISEN · WILD

Hirschragoût

In Rotwein gebeiztes Schulterfleisch · Pfifferlinge · Speck ^{J1} · Perlzwiebeln
Rotkohl ^L · Kartoffelkloß ^{CH}

€ 7,10

Hirschbraten

Wacholder-Rosmarin-Orangen Rub ^L · Keulenfleisch · Rosmarinkartoffeln
Schalotten-Lavendel Jus ^{IJL}

€ 7,10

HAUPTSPEISEN · FISCH

Lachs ^D

Gebrautes Filetstück · Rosmarin-Kartoffeldrillinge · Grillgemüse
Dill-Weißweinsauce ^{LJG}

€ 7,70

Zander ^D

Gebrautes Filetstück · Rosmarin-Kartoffeldrillinge · Blattspinat ^{GH}
Safransauce ^{LG}

€ 7,70

Wolfsbarsch ^D

Gegrilltes Filetstück · Petersilienkartoffeln ^G · Sauce Béarnaise ^{CG} · Grillgemüse

€ 7,70

Kabeljau ^D

Speck-Zwiebelstippe ^{IJG} · Bratkartoffeln · Grillgemüse

€ 7,70

HAUPTSPEISEN · VEGETARISCH & VEGAN

Gemüse-Curry

Aubergine · Rote Zwiebeln · Kürbis · Grüner Apfel · Paprika · Tomate · Brokkoli
Gelbe Currymischung ^{IJH} · Kokosmilch · Röstzwiebeln · Kresse · Reis

€ 5,40

Nasi Goreng

Reis · Rote Zwiebeln · Knoblauch · Ingwer · Erbsen · Selleriegrün ^I
Sesamöl ^K · Ketjap Manis ^F · Sojasauce ^F · Röstzwiebeln · Brat-Ei ^{CG}

€ 5,40

Bami Goreng

Eiernudeln · Rote Zwiebeln · Knoblauch · Ingwer · Chinakohl
Selleriegrün ^I · Sesamöl ^K · Ketjap Manis ^F · Sojasauce ^F · Brat-Ei ^{CG}

€ 5,40

Große knusprige Frühlingsrolle (Pro Stück)

Chinakohl · Kaiserschoten · Möhren · Glasnudeln · Pilze · Sojasauce ^F
Süße Chilisauce

€ 5,40

Chili sin Carne

Beyond Meat ^{EH} · Tomate · Rote Zwiebel · Sellerie ^I · Kidney Bohnen
Rosmarin-Kartoffeldrillinge

€ 5,40

Buffetkomponenten

DESSERTS

Aufpreis pro Person

Apfelstrudel  ^{ACGL}	€ 3,00
Schokoladenschnitte  ^{ACG}	€ 3,00
Tiramisu ^{ACG}	€ 3,20
No-bake Cheese Cake ^{AGC}	
Erdbeersauce	€ 3,20
Erdbeerschnitte ^{ACGH}	€ 3,20
Himbeerschnitte ^{ACG}	€ 3,20
Tarte Tatin  ^{ACG}	€ 3,40
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas ^{ACGL}	€ 4,20
Bienenstich im Glas  ^{ACG}	€ 4,20
Kokosmilchreis 	
Kirschkompott	€ 4,20
Obstsalat mit Minze 	
Melone · Ananas · Apfel · Kiwi · Trauben	€ 4,20
Mousse au Chocolat  ^{GC}	
Karamellsauce ^C · Beeren	€ 4,20
Karamell Trifle  ^{ACG}	€ 4,20
Baked Alaska 	
Schokoladeneis ^{CG} · Erdbeereis ^{CGH} · Vanilleeis ^{CG1}	
Eischnee ^C · Beerenkompott ^{HL}	€ 4,20
Vanille-Joghurtcreme 	
Mango · Kürbiskern Crunch	€ 4,50
Heidelbeer-Limetten-Kuchen ^{AF} 	€ 4,50
Crème Brûlée  ^{GC}	€ 4,50

KÄSE

Käsewürfel	
Emmentaler Käse ^G · Gouda Käse ^G · Trauben · Laugenbrezel ^{AC}	€ 3,50
Käsevariation	
Hartkäse ^G · Weichkäse ^G · Schimmelkultur Käse ^G · Trauben	
Geröstete Kürbiskerne · Salz Cracker ^{AC} · Feigensenf	€ 5,30
Käse Potpourri	
Hartkäse ^G · Weichkäse ^G · Edelschimmelkäse ^G · Trauben	
Kalamata Oliven ² · Kürbiskerne · Salz Cracker ^{AC} · Grissini ^{AC}	
Laugenbrezel ^A · Feigensenf ^J	€ 6,30

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 (kann Lab enthalten)  vegan  scharf  Meerestiere

Optionale Zusatzleistungen

KOCH FÜRS BUFFET – EMPFEHLENSWERT

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

Preis pro Buffet-Koch für maximal 5 Std. Einsatzdauer

1 Buffet-Koch inkl. Fahrtkosten	€ 310,00	☐
1 Buffet-Koch / Zusatzstunde	€ 55,00	☐

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)

€ 2,10 ☐

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