



# GRILLBUFFET



## BBQ-Flair an Bord

Sie suchen nach einer originellen Idee für Ihre nächste Firmenfeier? Wie wäre es mit einem Grillbuffet? Genießen Sie die sommerliche Atmosphäre auf dem Wasser, während Sie sich an köstlichen Spezialitäten vom Grill erfreuen.

Ob Fleisch, Fisch, Gemüse oder vegan, wir haben für jeden Geschmack die passende Auswahl. Unser freundliches und professionelles Personal sorgt dafür, dass Sie sich rundum wohl fühlen. Buchen Sie jetzt Ihr Grillbuffet an Bord und erleben Sie eine unvergessliche Feier mit BBQ-Flair.

Bitte beachten Sie, dass das Grillbuffet auf einigen Schiffen aus der Küche serviert wird und kein Live-Cooking möglich ist. 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](mailto:events@k-d.com) · [www.k-d.com](http://www.k-d.com)

## SALATE

### Salatbuffet

Mischsalat · Blattsalate · rote Zwiebeln · Mais · Paprika · Gurke

### Dressings

French Dressing <sup>J1</sup> · Italian Dressing <sup>J1</sup>

### BBQ-Salate

Tomatensalat · Dill-Gurkensalat · Kartoffelsalat · Coleslaw · Nudelsalat <sup>A</sup>

## FLEISCH

### Wurst

Bratwurst <sup>IJC</sup> · Rindsbratwurst <sup>IJ</sup>

### Steaks

Rinder-Minutensteaks · Putensteaks

## FISCH

### Lachsfilet

Bunter Pfeffer

## VEGAN

### Beyond Meat Burger <sup>AH</sup>

Eisbergsalat · Tomate · Gurke · vegane Mayonaise

## GEMÜSE

### BBQ Gemüse

Champignons · Paprika · Aubergine · Zucchini · Zwiebel · Rosmarin-Kartoffeldrillinge

## BROT

Baguette <sup>A</sup> · Partybrötchen <sup>A</sup>

## SAUCEN

Klassik BBQ-Sauce <sup>J1 11</sup> · Ketchup <sup>J1 11</sup> · Senf <sup>J</sup> · Mayonaise

## DESSERTS

### Karamel Trifle <sup>AG</sup>

### No bake Cheesecake <sup>AG</sup>

Himbeeren

**GRILLBUFFET** pro Person · 45,00 Euro

## 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
<b>BBQ-ZUSATZ</b>	
<b>Tzaziki</b> <sup>G</sup> 	€ 2,00
<b>Halloumi Grillkäse</b> <sup>G</sup> 	€ 3,20
<b>Gemüsespieße</b> 	
Paprika · Zucchini · Aubergine · Zwiebel	€ 3,20
<b>Süßkartoffel</b> 	
Gebratene Scheiben · Kräuterpesto <sup>GH</sup> · Kirschtomaten	€ 3,20
<b>Marinierte Schweinenackensteaks</b>	
Paprika-Knoblauch-Rub	€ 5,80
<b>Scampi-Spieße</b> 	
Kräuter-Knoblauch-Öl	€ 6,00

## 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