



WEIHNACHTSBUFFET



Weihnachtliche Atmosphäre an Bord

Sie möchten Ihre Weihnachtsfeier an Bord abrunden? Unsere weihnachtlichen Buffets schaffen eine festliche und gemütliche Atmosphäre, die zum Feiern und Genießen einlädt. Bewundern Sie die winterliche Landschaft vom Wasser aus, während Sie sich an köstlichen Speisen und Getränken erfreuen.

Das Schiff ist gemütlich eingerichtet und weihnachtlich dekoriert. Sie können sich mit Ihren Kollegen oder Freunden unterhalten, oder einfach nur die ruhige Fahrt genießen. Lassen Sie das Jahr auf eine besondere Art ausklingen und stimmen Sie sich auf die Festtage ein.

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

Räucherfisch

Räuchermakrele Pfeffer & Zwiebel^{D I J} · Pochierter Lachs^D · Meerrettich · Graved Lachs^D · Senf-Honig-Dill Sauce^J

Bruschetta Hokkaido

Geröstete Baguettescheiben^A · Würziges Kürbisragout · Radieschen · Sprossen

Bruschetta Parma

Geröstete Baguettescheiben^A · Kürbismus · Parmaschinken · Parmesankäse

Rote Beete Carpaccio

Rote Beete Scheiben · Essig-Öl-Marinade · Schmand^G · karamellisierte Walnüsse^H

SALAT

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^{A G}

Dressing

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

Auswahl bitte ankreuzen

HAUPTSPEISEN

Winterbraten

Rinderbraten · geschmort mit weihnachtlichen Gewürzen · Semmelknödel ^{CG} · Apfelrotkohl

Kabeljau ^D

Nuss-Oliven-Kruste · Schmortomaten · Rosmarin-Drillingekartoffeln

Pasta

Rustico Cappelletti Spinaci · Pfifferlinge · Lauchstreifen · Zwiebeln · Kirschtomaten

DESSERTS

Mousse au Chocolat ^G

Zimtkirschen

Tiramisu ^{GC}

Spekulatius

BUFFET 1 pro Person · 49,50 Euro



BROTKORB AM TISCH

Helles Baguette ^A & Dunkles Baguette ^A

Kräuterdip ^G

VORSPEISEN

Edelfisch Potpourri

Matjesfilet auf gedämpfter Apfelscheibe ^{D I J} · Wildpreiselbeerschaum ^G · Garnelen ^B
Limetten Aioli ^G · Graved Lachs ^D · Senf-Honig-Dill Sauce ^J

Vitello Tonnato

Kalter Kalbsbraten ^{I J} · Thunfischcrème ^D · Frittierte Kapernäpfel · Kresse

Wiesenkräutersalat

Ziegenfrischkäse ^G · Physalis & Kumquats · Rucola · Balsamico-Honig Dressing ^{L I}

SALAT

Erlesene Blattsalate

Bunte Auswahl

Karotten

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

Tomaten

Rote Zwiebeln · Basilikum · Essig-Rapsöl Marinade ^J

Quinoa-Gemüsesalat

Curry Dressing

Salatbeilagen

Kürbiskerne · Sonnenblumenkerne · Weizenbrot-Croûton ^{A G}

Dressing

French Dressing ^G · Walnuss Dressing ^H

Auswahl bitte ankreuzen

HAUPTSPEISEN

Gänsebrust

Geschmorte Gänsebrust · Kartoffelklöße · Apfelrotkohl · Bratapfel

Sauerbraten

Sauerbraten vom Rind · Rotwein-Rosinen-Sauce^G · Nuss-Spätzle^{AC} · Rosenkohl

Pasta Rustico

Ravioli gefüllt mit Portobello Pilzen · gebratene Pfifferlinge · Rosmarincreme · Kresse

DESSERTS

Apple Crumble^{ACG}

Butterstreusel^A · Vanillesoße^G

Spekulatius Creme

Vanillecreme^G · Spekulatiusboden · Punschkirschen

Zimtmousse^G

Parfümierte Pflaumen

BUFFET 2 pro Person · 55,00 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 · Auswahl

SUPPEN

Klare Hühnerbrühe

Suppenhuhn · Zwiebeln · Gemüsebrühe ^{IJH}

€ 3,20



Karotten-Ingwer Süppchen

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

€ 3,20



Rheinländer Kartoffel-Lauchsuppe

Passierte Kartoffeln · Lauch · Möhren · Sellerie ^J · Zwiebeln · Gemüsebrühe ^{IJH}

€ 3,20



Crème von Schwarzwurzeln

Schwarzwurzeln · Wurzelsellerie · Zwiebeln · Brotbackgewürze
Gemüsebrühe ^{IJH} · Vollkorn Croûton ^A

€ 3,20



Kürbis-Kokos-Curry Suppe

Hokkaido Kürbis · Karotten · Gelbes Curry ^{IJH} · Kokosmilch · Gemüsebrühe ^{IJH}

€ 3,20



Gulaschsuppe

Rindfleisch · Kartoffeln · Zwiebeln · Rote Pfefferschoten · Edelsüßer Paprika
Knoblauch · Kümmel · Majoran · Liebstöckel · Zitrone · Gemüsebrühe ^{IJH}

€ 6,10



Buffetkomponenten

Aufpreis pro Person · Auswahl

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 ^{3IJ}

€ 6,10



VORSPEISEN

Kölsche Tapas

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

€ 2,30



Mozzarella & Co.

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

€ 2,30



Falafel

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

€ 2,30



Vitello Tonnato

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

€ 2,90



Buffetkomponenten

Aufpreis pro Person · Auswahl

Antipasti

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

€ 2,70



Caesar Salad

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

€ 3,20



Wiesenkräutersalat

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

€ 3,20



Federtrio

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

€ 3,20



Kaltes Roastbeef

Rosa gebratener Rinderrücken · Rucola · Aioli ^G · Frischer Meerrettich

€ 3,20



Graved Lachs ^D

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

€ 3,20



Räucherforelle ^D

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

€ 3,20



Edelfisch Potpourri

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

€ 3,20



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

Aufpreis pro Person · Auswahl

HAUPTSPEISEN SCHWEIN

Schweinebraten

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

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

€ 6,10



Honig-Schweinekrustenbraten

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

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

€ 6,10



Schweinefilet

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

Schwarzwurzel · Balsamico-Jus

€ 6,10



Schweinefilet

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

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

€ 6,10



HAUPTSPEISEN RIND

Rinderhüftstück

Angus Rind · Pfeffer-Honig-Senf Rub ^J · Kartoffelgratin ^{ACG} · Blumenkohl · Jus

€ 6,30



Rinderbäckchen

Zartes Schmorfleisch mit Wurzelgemüse ^I & Barolo Rotweinsauce ^L

Kartoffelgratin ^{ACG} · Ratatouille

€ 6,30



Roastbeef

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

Grillgemüse · Zwiebel-Senfrahmsauce ^{J1G}

€ 6,70



Rheinländer Sauerbraten

Rinder Semmerolle · Pfefferkuchensauce ^{AJ1H} · Rosinen

Kartoffelkloß ^C · Rotkohl

€ 6,70



Düsseldorfer-Senfrostbraten

Rinderrumpsteak · Senfruste ^{JA} · Malzbiersauce ^{AJ1H}

Rosmarin-Kartoffeldrillings · Grillgemüse

€ 6,70



Buffetkomponenten

Aufpreis pro Person · Auswahl

HAUPTSPEISEN KALB

Kalbsrahmgeschnetztes^G

Zwiebeln · Champignon · Butterspätzle^{ACG} · Grüner Spargel^G

€ 6,70



Kalbsrücken

Rosa gegart · Gin-Rosmarin-Pfeffer Rub^{LJJ} · Kartoffelgratin

Trüffel-Demi Glace^{IJJ} · Grillgemüse

€ 6,70



HAUPTSPEISEN GEFLÜGEL

Hähnchencurry

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

€ 5,10



Putenbraten

Brustfleisch · Senfsaat-Estragon Rub^J · Butterspätzle^{ACGH} · Grillgemüse

€ 5,80



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

€ 6,70



Lamm „Navarin“

Geschmortes Schulterfleisch · Champignon · Kräuter der Provence

Wurzelgemüse^I · Schalotten-Lavendel Jus^{IJJ} · Rosmarinkartoffeln

€ 6,70



Buffetkomponenten

Aufpreis pro Person · Auswahl

HAUPTSPEISEN WILD

Hirschragoût

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

€ 6,70



Hirschbraten

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

€ 6,70



HAUPTSPEISEN FISCH

Lachs ^D

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

€ 7,30



Zander ^D

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

€ 7,30



Wolfsbarsch ^D

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

€ 7,50



Kabeljau ^D

Speck-Zwiebelstippe ^{IJG} · Bratkartoffeln · Grillgemüse

€ 7,50



HAUPTSPEISEN VEGETARISCH & VEGAN

Gemüse-Curry

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

€ 5,10



Nasi Goreng

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

€ 5,10



Bami Goreng

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

€ 5,10



Große knusprige Frühlingsrolle (Pro Stück)

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

€ 5,10



Buffetkomponenten

DESSERTS

Aufpreis pro Person · Auswahl

Apfelstrudel  ^{ACGL}	€ 3,00	☐
Schokoladeschnitte  ^{ACG}	€ 3,00	☐
Tiramisu ^{ACG}	€ 3,20	☐
No-bake Cheese Cake ^{AGC}		
Himbeeren	€ 3,20	☐
Erdbeerschnitte ^{ACGH}	€ 3,20	☐
Himbeerschnitte ^{ACG}	€ 3,20	☐
Tarte Tatin  ^{ACG}	€ 3,40	☐
Schwarzwälder Kirschtorte ^{ACGL}		
im Glas	€ 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	☐
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 (ZIEGE/SCHAF/KUH)

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



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.

Weihnachtsbuffets · 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.**