



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.

Alle Preise sind Endpreise und verstehen sich inklusive der aktuell gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7% und sind gültig für Veranstaltungen ab 2027.

KD Deutsche Rheinschiffahrt GmbH

Frankenwerft 35 · 50667 Köln · T. +49 221.20 88-500 · charter@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 · karamellierte Walnüsse^H

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^{A G}

Dressing

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

HAUPTSPEISEN

Winterbraten

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

Kabeljau ^D

Nuss-Oliven-Kruste · Schmortomaten · Rosmarin-Drillinge

Pasta

Rustico Cappelletti Spinaci · Pfifferlinge · Lauchstreifen · Zwiebeln · Kirschtomaten

DESSERTS

Mousse au Chocolat ^G

Zimtkirschen

Tiramisu ^{GC}

Spekulatius

BUFFET CHRISTKIND pro Person · 53,00 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

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 WEIHNACHTSTRAUM pro Person · 58,50 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