

Wir empfehlen unseren Gästen

Getränke



**Reederei Riedel GmbH • Planufer 78 • 10967 Berlin
Tel.: 0 30-6 93 46 46 • Fax: 0 30-6 94 21 91**

Getränke 2010



Erfrischungsgetränke

Fassbrause (3)	0,3 Gl.	1,90 €
Fassbrause (3)	0,5 Gl.	2,70 €
Malztrunk, Vitamalz (3)	0,33 Fl.	2,20 €
Bonaqa Tafelwasser	0,3 Gl.	2,30 €
Spreequell Naturell - still	0,3 Gl.	2,30 €
Bonaqa Tafelwasser	0,5 Gl.	3,00 €
Spreequell Naturell - still	0,5 Gl.	3,00 €
Coca Cola (2, 3, 4), Fanta (1, 2, 3), Sprite (2)	0,3 Gl.	2,40 €
Coca Cola (2, 3, 4), Fanta (1, 2, 3), Sprite (2)	0,5 Gl.	3,40 €
Apfelsaft	0,2 Gl.	2,60 €
Apfelsaftschorle	0,3 Gl.	2,40 €
Apfelsaftschorle	0,5 Gl.	3,40 €
Orangensaft	0,2 Gl.	2,60 €
Tonic Water (7)	0,2 Gl.	2,40 €
Bitter Lemon (1, 7)	0,2 Gl.	2,40 €
Spezi (3, 4)	0,3 Gl.	2,40 €
Spezi (3, 4)	0,5 Gl.	3,40 €

Biere

Beck's Bier (Pils)	0,3 Gl.	2,60 €
Beck's Bier (Pils)	0,5 Gl.	3,70 €
Beck's Bier (Pils) - alkoholfrei	0,33 Fl.	2,60 €
Schwarzbier (Staropramen oder Köstritzer)	0,5 Gl./Fl.	3,70 €
Franziskaner Kristallweizen	0,5 Fl.	3,80 €
Franziskaner Hefeweizen	0,5 Fl.	3,80 €
Beck's Bier (Pils)	50 Ltr Fass	320,00 €

Alkoholhaltige Getränke

Berliner Weiße mit Schuss Himbeersirup	0,33 Gl.	2,90 €
Berliner Weiße mit Schuss Waldmeistersirup(3)	0,33 Gl.	2,90 €
Alster (Bier und Sprite) (2, 3)	0,3 Gl.	2,50 €
Alster (Bier und Sprite) (2, 3)	0,5 Gl.	3,50 €
Radler (Bier und Fanta) (2, 3)	0,3 Gl.	2,50 €
Radler (Bier und Fanta) (2, 3)	0,5 Gl.	3,50 €
Diesel (Bier und Cola) (2, 3, 4)	0,3 Gl.	2,50 €
Diesel (Bier und Cola) (2, 3, 4)	0,5 Gl.	3,50 €

Warme Getränke

Kännchen Tee		2,90 €
Kännchen Kaffee		2,90 €
Kännchen Kaffee HAG - entcoffeiniert		2,90 €
Tasse Kaffee		1,80 €
Pott Kaffee		2,40 €
Tasse Cappuccino mit Sahnehäubchen		2,60 €
Pott Trinkschokolade mit Sahnehäubchen		2,60 €
Pharisäer (2 cl Rum, Kaffee, Sahne)		3,30 €
Grog aus Rum (4 cl)	0,2 Gl.	3,50 €
Glühwein	0,2 Gl.	2,50 €
Glühwein mit Amaretto (2 cl) (3)	0,2 Gl.	3,20 €

(1) Antioxidationsmittel, (2) Konservierungsmittel, (3) Farbstoffe, (4) koffeinhaltig, (5) enthält eine Phenylalaninquelle, (7) chininhaltig. Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung!



Offene Weine

Hauswein rot/weiß	0,2 Ltr	3,60 €
Schoppenwein weiß	0,2 Ltr	3,90 €
Schoppenwein rot	0,2 Ltr	3,90 €
Weinschorle weiß (weinhaltiges Mischgetränk)	0,2 Ltr	3,40 €
Weinschorle rot (weinhaltiges Mischgetränk)	0,2 Ltr	3,40 €

Weißwein

- Weißburgunder** QbA trocken - WG Weingarten - Baden
Feinduftiger, jugendlicher Weißburgunder aus dem nördlichen Baden. Herzhaft und pikant mit langem Abgang.
- Müller-Thurgau** - trocken, unser Hauswein
Pfälzer Landwein vom Weingut Langenwalter mit zartem, angenehmem Muskataroma und leichter und aromatisch-fruchtiger Frische.
- Grüner Veltliner** - Weingut Holzer-Wagram
Fruchtiger Veltliner mit pfeffriger Note, naturnah ausgebaut, spritzig und würzig.

Rotwein/Rosé

- Dornfelder** QbA trocken - Weingut Hensel-Pfalz
Vollmundiger Rotwein voller farblicher und geschmacklicher Intensität. Am Gaumen zeigen sich Noten von Holunder, Schwarzkirsche und Brombeere
- Rosso della Casa** - unser Hauswein aus Venetien
Angenehm frischer, leichter Rotwein aus der Umgebung von Valpolicella. Fruchtiges Bouquet, rund im Abgang.
- Merlot del Piave** DOC - Insieme - Veneto
Leichter, angenehm frischer Merlot mit zarter Struktur und fruchtiger Säure.
- Portugieser Weißherbst** QbA (Rosé) - Weingut Langenwalter - Pfalz
Lieblicher Rosé mit feiner Säurestruktur, saftig und harmonisch.

Flaschenweine

Weißwein

2007er Bianco della Casa - unser Hauswein aus Venetien Frischer Landwein aus dem Veneto, jugendlich leicht und aromatisch, feinherb im Abgang.	0,75 Ltr	12,90 €
2007er Huxel Spätlese - Weingut Bretz - Rheinhessen Würzig, süße Spätlese mit ausgeprägten, exotischen Aromen, feinduftig und nachhaltig.	0,75 Ltr	14,50 €
2008er Grauer Burgunder - QbA trocken, Weingut Ernst Bretz Zartduftiger Wein mit blumigen Bouquet und Aromen von Zitrusfrüchten und grünem Apfel	0,75 Ltr	18,50 €
2008er Riesling Grauschiefer - Spätlese trocken - Selektion Riedel Saftiger Moselriesling mit schöner Fruchtreife, würziges Säurespiel, angenehm stoffig, edel und fein zugleich, wunderbarer Nachhall.	0,75 Ltr	19,50 €

Rosé

2008er Rosé - QbA trocken, Weingut Max Müller I, Franken Die Portugieser-Traube verleiht dem Wein sein blumig-zartes Bouquet, der Dornfelder sorgt für die saftig intensive Frucht.	0,75 Ltr	16,50 €
---	----------	---------

Rotwein

2008er Rosso della Casa - unser Hauswein aus Venetien Angenehm frischer, leichter Rotwein aus der Umgebung von Valpolicella. Fruchtiges Bouquet, rund im Abgang.	0,75 Ltr	12,90 €
2008er Trollinger mit Lemberger - .QbA trocken "Edition" Eine gelungene Vermählung der beiden urschwäbischen Rebsorten. Angenehm, zarter Sauerkirschduft mit fein eingebundener Säure.	0,75 Ltr	16,50 €
2007er Dornfelder QbA, trocken - Weingut Langenwalter - Pfalz Tiefdunkle Farbe, fruchtiger, saftiger Rotwein aus Weisenheim mit weichem Abgang.	0,75 Ltr	17,50 €
2008er Spätburgunder - Weingut Hensel Verführerische Nase mit Noten von Sauerkirsche und Walderdbeere sowie zarten Röstaromen. Am Gaumen saftig und mit feiner Textur.	0,75 Ltr	18,50 €
2008er Cabernet Sauvignon/Shiraz - Milara Spring - Australien Herrliches, sehr schön abgestimmtes Sortenbouquet von beiden Rebsorten, feines Spiel von Frucht und Würze.	0,75 Ltr	19,50 €

Sektkarte

Sekt (Glas)

Sekt Hausmarke, halbtrocken	0,1 Ltr	2,70 €
Sekt Hausmarke und O-Saft	0,1 Ltr	2,70 €
Rotkäppchen Sekt, trocken	0,1 Ltr	3,20 €

Sekt (Flaschen)

Hausmarke Reederei Riedel GmbH Sekt, Piccolo, halbtrocken	0,2 Ltr	4,20 €
Hausmarke Reederei Riedel GmbH Sekt, halbtrocken	0,75 Ltr	14,50 €
Prosecco Frizzante del Vineto "Insieme", trocken	0,75 Ltr	14,50 €
Lutter & Wegener Sekt, trocken	0,75 Ltr	15,50 €
Rotkäppchen Sekt, halbtrocken	0,75 Ltr	17,00 €
Rotkäppchen Sekt, trocken	0,75 Ltr	17,00 €
Mumm Dry Sekt, trocken	0,75 Ltr	21,50 €
Fürst von Metternich Sekt, trocken	0,75 Ltr	28,50 €

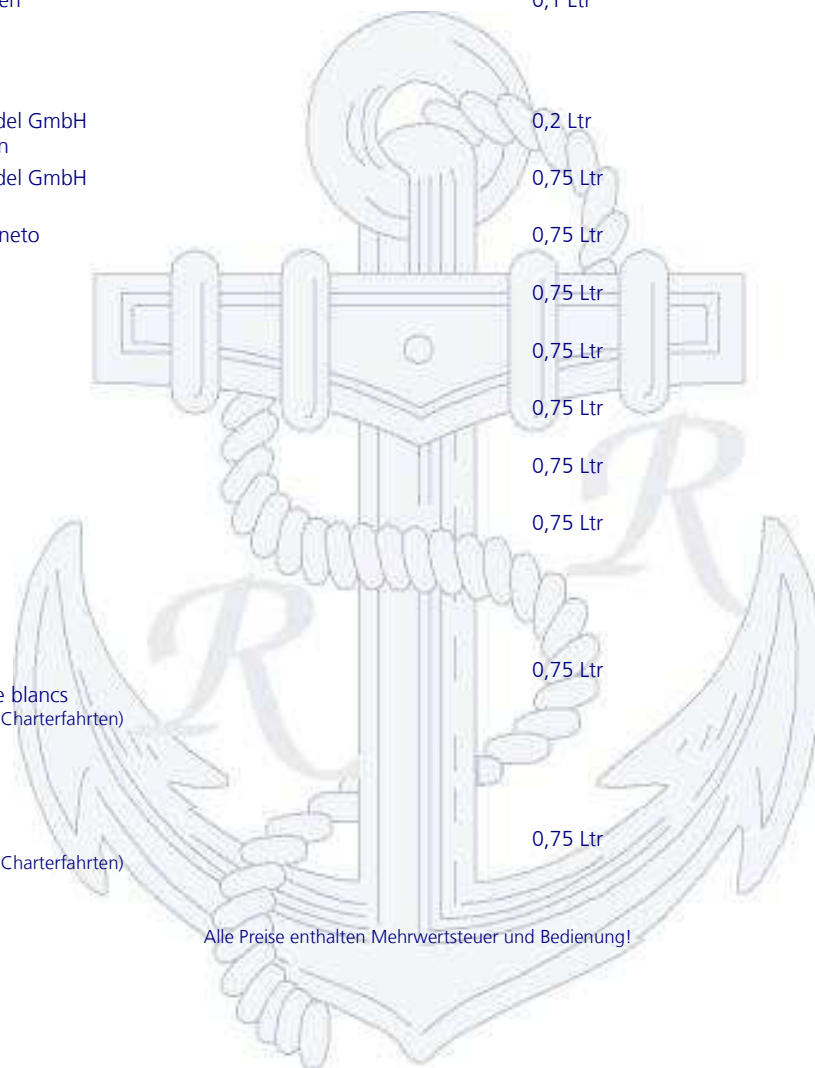
Crémant

Bouvet Brut Crémant d'Loire blanc de blancs (nur nach Vorbestellung bei Charterfahrten)	0,75 Ltr	30,00 €
---	----------	---------

Champagner

Pommery Brut Royal (nur nach Vorbestellung bei Charterfahrten)	0,75 Ltr	68,00 €
---	----------	---------

Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung!



Spirituosen

Absolut Wodka	2 cl	2,10 €
Altfränkische Pflaume	2 cl	2,10 €
Amaretto (4)	2 cl	2,10 €
Ba Ba Lu (4)	2 cl	2,10 €
Bacardi	2 cl	2,30 €
Ballantine's Scotch Whisky (4)	2 cl	2,10 €
Bols Alter Weinbrand VSOP	2 cl	2,10 €
Fürst Bismarck	2 cl	2,10 €
Himbeergeist Schladerer	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,10 €
Jim Beam Bourbon Whiskey (4)	2 cl	2,30 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50 €
Karibischer Rum (Havanna, 3-jährig)	2 cl	2,10 €
Kirschwasser Schladerer	2 cl	2,50 €
Kleiner Feigling	2 cl	2,10 €
Kümmerling	2 cl	2,10 €
Malteser	2 cl	2,50 €
Remy Martin VSOP	2 cl	3,10 €
Underberg	2 cl	2,10 €

Longdrinks und Mixgetränke

Longdrinks

Cola mit Bacardi (4 cl) (Cola (4) coffeinhaltig)	0,20 Ltr Glas	5,00 €
Cola mit Weinbrand (4 cl) (Cola (4) coffeinhaltig)	0,20 Ltr Glas	5,00 €
Cola mit Whisky (4 cl) (Cola (4) coffeinhaltig)	0,20 Ltr Glas	5,00 €
Cola mit Wodka (4 cl) (Cola (4) coffeinhaltig)	0,20 Ltr Glas	5,00 €
Gin-Tonic (chininhaltig)	0,20 Ltr Glas	5,00 €
Campari mit Orangensaft (4)	0,20 Ltr Glas	5,00 €
Wodka Lemon	0,20 Ltr Glas	5,00 €

Mixgetränke

Caipirinha (nur nach Vorbestellung bei Charterfahrten)	0,20 Ltr Glas	5,00 €
--	---------------	--------

(4) = mit Farbstoff

Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung!

Wir empfehlen unseren Gästen

Speisen



**Reederei Riedel GmbH • Planufer 78 • 10967 Berlin
Tel.: 0 30-6 93 46 46 • Fax: 0 30-6 94 21 91**

Imbiss



Tasse Suppe gemäß Tagesangebot	2,80 €
Portion Kartoffelsalat (1;2)	1,60 €
Bulette mit Graubrot	1,90 €
Bockwurst mit Kartoffelsalat (1;2)	3,60 €
Bockwurst mit Baguettebrot (1)	2,00 €
Hähnchenbrustfilet, unpaniert mit Kartoffelsalat	4,70 €
Schnitzel mit Kartoffelsalat	5,10 €
Chicken Nuggets, 6 Stück mit Graubrot	3,30 €
Chicken Nuggets, 9 Stück mit Graubrot	4,90 €

(1) = konserviert mit Sorbinsäure, (2) = konserviert mit Benzoesäure
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung!

Weitere Speiseangebote sind ebenfalls an Bord je nach Schiff variierend erhältlich.

Berliner Teller

Für Gruppen ab 10 Personen

Original „Berliner Teller“ (Größe 1)

Drei kleine Berliner Buletten
Eine Bockwurst mit Senf
Ein Gabelrollmops
Ein Ei
Kleine Portion Kartoffelsalat
Ein Schusterjunge / Eine Scheibe Brot
Schmalz und Butter

9,50 €

Original „Berliner Teller“ (Größe 2)

Hähnchenbrustfilet in Tranchen
Drei kleine Berliner Buletten
Eine Bockwurst mit Senf
Ein Gabelrollmops
Ein Ei
Kleine Portion Kartoffelsalat
Ein Schusterjunge / Eine Scheibe Brot
Schmalz und Butter

11,50 €

Vegetarischer Teller

Eine Frühlingsrolle
Garnierte Eier auf Maissalat
Rohkostsalat
Kartoffelsalat mit Joghurt
Kräuterquark
Zwei Brötchen

9,50 €

**Die angebotenen Speisen sind auf den 1,5-stündigen Stadtkernfahrten
und 3-stündigen Stadtrundfahrten nur nach Vorbestellung erhältlich.**

Vorbestellung bis 14 Tage vor Fahrt erbeten.

Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung!



Tagesangebot

Stadtrundfahrten 2010

Für Gruppen ab 10 Personen

Vorspeisen

Broccolicremesuppe mit Sahnehäubchen und Mandeln
Tomatensuppe und Basilikum (2)
Champignoncremesuppe mit frischen Kräutern

Hauptgerichte

Fischfilet in Dillsoße mit Salzkartoffeln
Geschnetztes vom Schwein mit Ratatouillegemüse, Tomaten und Spiralnudeln (2)
Schnitzel „Wiener Art“ mit gemischtem Gemüse und Petersilienkartoffeln
2 Paprikaschotenhälften mit Mozzarella und Gemüsejulienne gefüllt, Tomatensoße und Reis

Desserts

Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesoße (3)
Karamel Eis (3)
Eistörtchen Royal Erdbeer (3)

Preise

Hauptgericht:	9,90 €
Hauptgericht + Dessert:	12,40 €
Hauptgericht + Vorspeise:	12,40 €
Hauptgericht + Vorspeise + Dessert:	14,90 €

Alle angebotenen Speisen sind nur auf den 3-stündigen Stadtrundfahrten und nur nach Vorbestellung erhältlich.

Vorbestellungen bis 14 Tage vor Fahrt erbeten.

Mindestabnahmemenge 10 gleiche Essen pro Gang.

(1) Antioxidationsmittel, (2) Konservierungsmittel, (3) Farbstoff, (6) Süßungsmittel
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung!

Frühstückskarte

Frühstück (Größe 1)

2 halbe Brötchen
mit Wurst und Käse belegt,
1 Kännchen Kaffee oder Tee

5,50 €

Frühstück (Größe 2)

2 Brötchen
Marmelade
Wurst
Käse
1 Kännchen Kaffee oder Tee
1 Glas Orangensaft

6,70 €

Frühstück (Größe 3)

1 Brötchen
1 Scheibe Brot
Marmelade
Wurst
Käse
1 Ei
1 Kännchen Kaffee oder Tee
1 Glas Orangensaft

7,10 €

Frühstück (Größe 4)

1 Brötchen
1 Scheibe Brot
Marmelade
Wurst
Käse
Schinken
1 Ei
1 Kännchen Kaffee oder Tee
1 Glas Orangensaft

7,80 €

Kaffseekarte

Kuchentagesangebot (Erlenbacher Backwaren)

Kännchen Kaffee und 1 Stück Kuchen (zur Wahl):

Apfelkuchen mit Mandelsplitter	140 g pro Stück
Pflaumen-Streusel-Kuchen	170 g pro Stück
Käsekuchen	190 g pro Stück

Preis pro Gedeck: 4,90 €

Blechkuchen (Bäcker)

Apfel - Streusel	Kategorie I,	½ Blech	=	22 Stück	35,00 €
Butter - Zucker - Kuchen	Kategorie I,	½ Blech	=	22 Stück	35,00 €
Streuselkuchen	Kategorie I,	½ Blech	=	22 Stück	35,00 €
Bienenstich	Kategorie I,	½ Blech	=	22 Stück	40,00 €
gefüllter Streusel	Kategorie II,	½ Blech	=	22 Stück	49,50 €
gefüllter Bienenstich	Kategorie II,	½ Blech	=	22 Stück	49,50 €
gedeckter Apfelkuchen	Kategorie II,	½ Blech	=	22 Stück	51,50 €
Kirsch - Streusel	Kategorie II,	½ Blech	=	22 Stück	51,50 €
Pflaumenkuchen (nur in der Saison)	Kategorie II,	½ Blech	=	22 Stück	51,50 €

Kaffeegedecke

Kännchen Kaffee und 1 Stück
Blechkuchen der Kategorie I 4,90 €

Kännchen Kaffee und 1 Stück
Blechkuchen der Kategorie II 5,10 €

Kännchen Kaffee und 2 Stück
Blechkuchen der Kategorie I 6,90 €

Kännchen Kaffee und 2 Stück
Blechkuchen der Kategorie II 7,10 €

Torten

Sahnetorte	1 Torte	=	14 Stück	28,00 €
Marzipantorte	1 Torte	=	14 Stück	31,00 €
Schokoladentorte	1 Torte	=	14 Stück	31,00 €
gemischte Obsttorte	1 Torte	=	12 Stück	38,00 €
Crementorte	1 Torte	=	14 Stück	auf Anfrage

Alle Torten können nur im Ganzen bestellt werden.

Anstelle von Kaffee bieten wir auch Tee, Cappuccino oder Trinkschokolade an.

Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung!

Wir empfehlen unseren Gästen

**Speisen und Buffets
für
Charterfahrten**



**Reederei Riedel GmbH • Planufer 78 • 10967 Berlin
Tel.: 0 30-6 93 46 46 • Fax: 0 30-6 94 21 91**

Kanapees und Fingerfoods

Für Gruppen ab 10 Personen

Kanapees mit:

Putenbrust
Pfeffersalami
Katenrauchschinken
Angemachtem Frischkäse

pro Stück: 1,80 €

Geräucherter Forelle
Geräuchertem Lachs

pro Stück: 3,00 €

Pumpnickeltaler mit:

Angemachtem Gervais
Frischem Matjesfilet

pro Stück: 2,00 €

Schiffchen

Melonenschiffchen mit rohem Schinken
Melonenschiffchen mit gekochtem Schinken

pro Stück: 2,00 €

Spießchen mit:

3 Mini-Mozzarella und 2 Kirschtomaten mit Basilikum
3 Balsamico Zwiebeln mit Kräutern
2 gefüllten roten Peperoni mit Frischkäse
3 Stückchen mittelalter Gouda mit roten und weißen Trauben

pro Stück: 2,00 €

Mini-Roulade aus Lachs, gefüllt mit Meerrettichcreme

pro Stück: 3,00 €

Fertigspießchen

~ Hähnchen-Spieß-Yakitori mit Soja-Sauce
~ Hähnchen-Spieß-Yakitori mit Chili-Sauce
~ Hähnchen-Spieß-Yakitori mit Ananas
~ Hähnchen-Spieß-Yakitori mit Panang-Curry

pro Stück: 1,40 €

~ Spieß mit paniertem Ikarimi-Lachs und Schrimp
~ Schweinefilet-Spieß Gourmet
~ Lamm-Spieß

pro Stück: 2,00 €

Zu allen Fingerfoodspezialitäten werden immer pikante Dips gereicht.

Vorbestellung bis 14 Tage vor Fahrt erbeten.

Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung!

Halbe Brötchen

Halbes Brötchen bestrichen mit Butter und belegt mit:

Scheibenkäse 1,80 €

Salami 1,80 €

Frischwurst 1,80 €

Rohem Schinken 2,00 €

Frischem Hackepeter 2,00 €

Lachsschnitzel 2,00 €

Geräuchertem Lachs 3,10 €

Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung!

Berliner Rustikales Buffet

Suppe

Herzhafte Kartoffelsuppe

Warme Speisen

Blut- und Leberwurst auf Sauerkraut mit Kartoffeln

Kalte Speisen

Kleine Berliner Buletten

Frisch angemachter Hackepeter

Rollmöpfe mit Dill und Zwiebeln

Zarte Matjesfilets mit Zwiebelringen

Harzer Roller mit Zwiebeln und Kümmel

Salate

Kartoffelsalat

Bohnensalat

Bauernsalat

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

Beigaben

Spreewaldgurken

Bautzener Senf

Schmalz und Butter

Brotkorb mit Roggenbrot und Schusterjungs

Preis pro Person

16,00 €

Buffet erhältlich ab 20 Personen

Preis enthält Mehrwertsteuer und Bedienung!

Buffet Spree-Athen

Suppe

Rinderboullion mit dünnen Streifen von Kräuterpfannkuchen

Warme Speisen

Pikant gewürzte Hähnchenflügel

Kalte Speisen

Illustrierte Bratenplatte mit Schweinebraten, Putenbrust, Roastbeef

Garnierte Eier auf Gemüsesalat

Mozzarella mit Tomaten und Kräutern

Schinkenröllchen von gekochtem Schinken

Katenrauchschinken mit Melone

Pikanter Matjescocktail

Salate

Kartoffelsalat

Bohnensalat

Tomatensalat

Gurkensalat

Grüner Salat der Saison, dazu diverse Dressings

Käse

Käseauswahl aus deutschen Landen

Beigaben

Spreewaldgurken

Frische Landbutter

Schmalz

Gemischter Brotkorb

Bunter Obstkorb mit Früchten der Saison

Preis pro Person

22,50 €

Buffet erhältlich ab 20 Personen

Preis enthält Mehrwertsteuer und Bedienung!

City Buffet

Suppe

Broccolicremesuppe oder Minestrone

Warme Speisen

Schweinekrustenbraten
mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln
Kartoffelauflauf mit Gemüse und Parmesan

Kalte Speisen

Feine Edelfische geräuchert (z. B. Aal, Lachs und Forelle)
mit Sahnemeerrettich
Garnierte Eier auf Gemüsesalat
Katenrauchschinken mit Melone

Salate

Kartoffelsalat
Bohnensalat
Maissalat
Gurkensalat
Geflügelsalat
Grüner Salat der Saison, dazu verschiedene Dressings

Käse

Internationale Käseauswahl

Dessert

Mousse au Chocolat

Beigaben

Französisches Baguette
Großer gemischter Brotkorb
Frische Landbutter
Obstkorb mit Früchten der Saison

Preis pro Person

29,00 €

Buffet erhältlich ab 20 Personen

Preis enthält Mehrwertsteuer und Bedienung!

Italienisches Buffet

Suppe

Italienische Gemüsesuppe mit gehobeltem Parmesan

Warme Speisen

Gnocchi con Peste, mit Kirschtomaten,
Basilikum und geriebenem Parmesan

Scaloppa Milanese mit Spaghetti und Tomatensoße

Kalte Speisen

Antipasti

Frutti di Mare

Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und schwarzen Oliven

Krabbencocktail mit Orangen, Mandelsplittern und Amaretto

Salate

3 frische Salate der Saison, dazu 3 verschiedene Dressings

Käse

Käseplatte mit Variationen von Schafs-, Ziegen- und
Rohmilchkäse mit grünen, schwarzen und gefüllten Oliven

Dessert

Tiramisu

Beigaben

Baguettes mit Butterkugeln aus
frischer Butter und Knoblauchbutter

Preis pro Person

29,00 €

Buffet erhältlich ab 20 Personen

Preis enthält Mehrwertsteuer und Bedienung!

Vegetarisches Buffet

Suppe

Italienische Gemüsesuppe mit gehobeltem Parmesan
Tomatencremesuppe

Warme Speisen

Gedämpfter Kohlrabi mit eigener Füllung
Broccoliauflauf
Mischpilzpfanne mit Bratkartoffeln
Gefüllte Champignons
2 kleine Frühlingsrollen
Gemüsestrudel

Kalte Speisen

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Salate

Frische Salate der Saison:
z. B. aus Tomate, Gurke, Paprika, Mais oder Bohnen
Grüner Salat mit Croutons und Dressings

Käse

Kleine Käseauswahl

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße
Obstsalat

Beigaben

Gemüsesticks mit Dip
Butter
Gemischter Brotkorb

Preis pro Person
25,00 €

Buffet erhältlich ab 20 Personen

Preis enthält Mehrwertsteuer und Bedienung!

Fisch Buffet

Suppe

Büsumer Krabbensuppe

Warme Speisen

Spanische Paella, mit vielen Meeresfrüchten

Kalte Speisen

Potpourri von Räucherfischen aus Makrele, Aal, Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich

Remouladeneier mit Lachskaviar

Matjesfilets mit Zwiebelringen und Dill

Krabbencocktail mit Orangen, Mandelsplittern und Amaretto

Dillhappen und Bratmöpfe, süß-sauer

Häckerle mit Pumpernickel

Salate

Kartoffelsalat

Kartoffelsalat mit Hering

Gurkensalat

Grüner Salat mit Dressing

Käse

Kleine Käseplatte

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

Beigaben

Gemischter Brotkorb

Frische Butter

Obstkorb mit Früchten der Saison

Preis pro Person

31,00 €

Buffet erhältlich ab 20 Personen

Preis enthält Mehrwertsteuer und Bedienung!

Buffet Royal

Suppe

Wildconsommé mit Klößchen von Hirsch oder Reh

Warme Speisen

Jacobsmuscheln im Sud von Wurzelgemüse

Rinderfilet im Ganzen, rosa gebraten,
belegt mit zwei Großgarnelen in Sauce Cumberland

Medaillons vom Barramundi, überbacken mit Sauce Hollandaise

Gärtnerinnenkartoffeln

Wild- und Basmatireis mit Austernpilzen

Potpourri aus erlesenem Gemüse

Kalte Speisen

Frischer Hummer, als Cocktail angerichtet

Carpaccio vom Seranoschinken mit Wacholderdressing

Seezungenröllchen auf Meerrettichschaum

Meeresfrüchte mit frischer Brunnenkresse

Salate

Feldsalat mit Pilzpanaché

Bunter Frühlingsalat

Marinierte Auberginen und getrocknete Tomaten

Salatdressings in reicher Auswahl

Käse

Internationale Käsespezialitäten vom Brett

Dessert

Eisbombenparade

Beigaben

Kaviarbrötchen

Butterkugel aus frischer Butter

Preis pro Person

60,00 €

Buffet erhältlich ab 20 Personen

Preis enthält Mehrwertsteuer und Bedienung!

Brunch Buffet – Größe 1

Frühstückskomponenten

Müsli und frische Vollmilch
Honig und Konfitüre (verschiedene Sorten)
Früchtejoghurt

Suppe

Geflügelbouillon mit Gemüsestreifen und Griesklößchen

Warme Speisen

Nürnberger Rostbratwürstchen auf Ananaskraut
mit Kartoffeln
Rühreier mit Kräutern

Kalte Speisen

Katenrauchschinken mit Cornichons
Wurstspezialitäten aus der Region
Gabelrollmöpfe mit Zwiebelringen
Kräuterquark

Käse

Kleine Käseauswahl

Beigaben

Obstkorb mit Früchten der Saison
Reichhaltiges Brot- und Brötchensortiment
Butter und Pflanzenmargarine

Getränke

Ein Glas Orangen- oder Multivitaminsaft
Ein Kännchen Tee, Kaffee oder Schokolade

Preis pro Person

15,00 €

Buffet erhältlich ab 20 Personen

Preis enthält Mehrwertsteuer und Bedienung!

Brunch Buffet – Größe 2

Frühstückskomponenten

zwei Sorten Müsli und frische Vollmilch
Honig und Konfitüre (verschiedene Sorten)
Früchtejoghurt

Suppe

Rinderbouillon mit Maultaschen

Warme Speisen

Putenmedaillons in Champignonrahm und Gemüseis
Rührei mit Kräutern

Kalte Speisen

Variationen von Räucherfischen
Katenrauchschinken mit Cornichons
Wurstspezialitäten aus der Region
Kräuterquark

Käse

Kleine Käseauswahl

Salat

Salatherzen mit Estragondressing und Croutons

Beigaben

Obstkorb mit Früchten der Saison
Reichhaltiges Brot- und Brötchensortiment
Butter und Pflanzenmargarine

Getränke

Ein Glas Sekt
Ein Glas Orangensaft
Ein Kännchen Tee, Kaffee oder Schokolade

Preis pro Person

21,00 €

Buffet erhältlich ab 20 Personen

Preis enthält Mehrwertsteuer und Bedienung!

Brunch Buffet – Größe 3

Frühstückskomponenten

drei Sorten Müsli und frische Vollmilch
Honig und Konfitüren
Früchtejoghurt

Suppe

Ungarische Gulaschsuppe

Warme Speisen

Hähnchenkeulen in Martini mit Tomatenconccassé und Reis
Rührei mit Kräutern

Kalte Speisen

Illustrierte Bratenplatte mit Schweinebraten,
Putenbrust und Roastbeef
Roher und gekochter Schinken mit Essiggemüse
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Gabelrollmöpfe
Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln
Krabbencocktail mit Orangen und Mandelsplittern
Kräuterquark

Salate

Heringssalat
Gurkensalat, Tomatensalat
Waldorfsalat, Bauernsalat

Käse

Internationale Käseauswahl

Dessert

Rote Grütze

Beigaben

Obstkorb mit Früchten der Saison
Reichhaltiges Brot- und Brötchensortiment
Butter und Schmalz

Getränke

Ein Glas Sekt
Ein Glas Orangensaft
Ein Kännchen Tee, Kaffee oder Schokolade

Preis pro Person

36,00 €

Buffet erhältlich ab 20 Personen
Preis enthält Mehrwertsteuer und Bedienung!

Frühstücksbuffet

Süßes

Konfitüre (verschiedene Sorten)

Honig

Joghurt

Müsli mit Nüssen und Milch

Herhaftes

Rot-, Zungen- und Gutsleberwurst

Schinkenröllchen (gekocht) mit Spargel

Schinkenröllchen (roh) mit Spargel

Salami

Putenbrust

Gekochtes Ei

Lachs mit Sahnemeerrettich

Matjes mit Zwiebelringen

Warme Speisen

Rührei und Speck

Käse

Scheibenkäse (diverse Sorten)

Camembert (diverse Sorten)

Frischkäse

Schmelzkäse

Schafs- und Ziegenkäsevariationen

Beigaben

Gurkensalat

gemischter Brotkorb

Butter

Obstschale

Getränke

Ein Glas Orangensaft

Ein Kännchen Kaffee, Tee oder Schokolade

Preis pro Person

17,00 €

Buffet erhältlich ab 20 Personen

Preis enthält Mehrwertsteuer und Bedienung!