

CATERING BEI TAGES- & ABENDFAHRTEN 2019

Buffets / Schlemmer-Teller / Kleine Happen



Auch für Ihr leibliches Wohl soll bei einer Tages- oder Abendfahrten gesorgt sein. Nachfolgend einige Vorschläge, wie Ihr Catering aussehen könnte. **Die Preise sind Netto-Preise und verstehen sich zzgl. MwSt.**

Baltic Sea Buffet ca. € 27,50 p. P. (So könnte Ihr Buffet aussehen)

Spinat-Quiche mit Feta-Käse
Räucherfisch auf Kartoffel-Rösti
Matjes-Salat mit marinierter Rote Beete
Bunte Frikadellen mit Pfeffer-Kraut
Brot, Brötchen, Butter, Kräuterdip
Käse & Obst Platte
Kräuter-Senf-Braten auf Kartoffel-Lauch-Gratin

Dessert: Mousse au Chocolat in zwei Farben mit frischen Obststücken

BBQ Buffet ca. € 36,50 p. P. (So könnte Ihr Buffet aussehen)

Sollte das Grillen an Bord nicht möglich sein, so würden wir die bordeigene Küche zum Garen von Fisch & Fleisch nutzen

Salatauswahl

*bunter Sommer-Garten-Salat mit Senf-Dressing
*mediterraner Nudelsalat (vegan)
*herzhafter Kartoffelsalat
*Buschtomaten, Mozzarella & Basilikum
Brot, Brötchen & 4 Saucen

Vom Grill:

*Lachsfilet
*Nackensteaks
*Schinkenwürstchen
*marinierte Hähnchenbrust
*Garnelen-Spieße

Dessert: Gegrillte Pfefferbananen mit Ananas

Ergänzung Rind für € 8,00 p. P. möglich

Störtebecker Buffet ca. € 29,55 p. P. (So könnte Ihr Buffet aussehen)

Sauerfleisch & Remoulade
Labskaus & Rollmops
Bunte Bohnen & gegrillte Süßkartoffeln
Hummus & Falafel (vegan)
Hähnchen & Paprika mit Käse überbacken
Fisch & Rosmarin mit Crème Fraiche
Hausgemachter bunter Kartoffelsalat

Dessert: Erdbeere & Vanilleeis, Schoko Erdnuss Brownies (vegan)

Buffet James Cook ca. € 34,00 p. P. (So könnte Ihr Buffet aussehen)

Thai-Hähnchen – Suppe aus Kokosmilch, Gemüse und etwas Chili
Bataten – Süßkartoffel-Klößchen mit Lauch und Käse überbacken
Fisch & Chips – Fisch in Teig gebacken mit Kartoffelstäbchen
Pastell de choclo – Auflauf aus Lamm, Paprika, Zucchini und Kräuterpolenta
Spiced Bananas – würziges Dessert mit Trauben, Apfel und Bananen

Schlemmer Teller (So könnten Ihre Tellergerichte aussehen)

Mariniertes Schweinerückensteak ca. € 12,00 p. P.

Mit gestoßenem Pfeffer, Kräutercreme, Speckbohnen und Rosmarin-Bratkartoffeln

Hähnchen mit Ofenkartoffeln ca. € 11,00 p. P.

Mit knusprigen Hähnchenfiletstreifen, Champignons, roten Zwiebeln, Salatbeilage und Sourcream

Gourmetschnitzel ca. € 13,00 p. P.

Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons, Sauce Béarnaise und Käse überbacken, dazu Ofenkartoffeln und ein kleiner Salat

Penne Siziliana ca. € 10,50 p. P.

mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven, Paprika, Zucchini und Frühlingszwiebeln in würziger Tomatensauce

Caeser Salad ca. € 10,50 p. P.

Römersalat mit Tomaten, Croutons, Parmesanspänen, dazu Caesar-Dressing und ofenfrisches Kräuterciabatta

Kleine Happen...

Brötchenpaket ca. € 5,50 p. P.

3 halbe, belegte Brötchen mit verschiedenen Wurst-, Käse- und Salatspezialitäten.

Knackige Bockwurst ca. € 7,00 p. P.

mit Kartoffelsalat

Kuchen vom Blech ca. € 4,50 p. P.

Pro Person 2 Stück Kuchen – Apfel-, Butter-, oder Pflaumenkuchen (je nach Saison)

Kuchen vom Blech inkl. Kaffee & Tee ca. € 6,40 p. P.

Pro Person 2 Stück Kuchen – Apfel-, Butter-, oder Pflaumenkuchen (je nach Saison)

Eintopf nach Art des Schiffes ca. € 7,00 p. P.

mit knusprigem Baguette

Individuelle Wünsche erstellen wir gern mit Ihnen und unserem Catering-Partner zusammen.

Bei allen Lieferungen berechnen wir ein Anlieferungspauschale von ca. 30,00 € - Personal an Bord wird mit ca. 18,00 € pro Stunde abgerechnet; zuzüglich je ½ Stunde vor und nach den Gästen.

Bei Aufträgen unter 400,00 € Nettoumsatz erheben wir eine Servicepauschale von 80,00 €
Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt. // Mindestauftragswert: € 400,00

