

# Buffet

## Drei Farben, drei Kategorien – Einzigartige Auswahl!

Bei der Buffetauswahl haben wir uns etwas ganz Besonderes für Sie einfallen lassen. Mit unserem Ampelsystem können Sie selbst entscheiden, welche Speisen auf Ihrem Buffet angeboten werden und wie viel es pro Person kosten darf.

Sehr geehrter Gast,  
gerne reichen wir Ihnen eine separate Information, welche die Hauptallergene aufführt. Darüber hinaus stehen wir Ihnen bei etwaigen Fragen persönlich zur Verfügung.

### Ihre Angaben:

Veranstalter/Kunde:

Veranstaltungstag:

Schiff:

Personenzahl, gesamt:                      davon:

Kinder bis 4 Jahre:  
Kinder bis 12 Jahre:  
Dienstleister/ Künstler:

Anmerkungen:



# So funktioniert's

Die Speisen unserer Buffets sind in die drei Kategorien „Vorspeisen“, „Hauptspeisen“ und „Desserts“ eingeteilt, wobei es von jeder Kategorie grüne, gelbe und rote Bestandteile gibt.

Zu allen unseren Buffets reichen wir einen reichhaltig gefüllten **Brotkorb** sowie eine bunte **Käseauswahl**.

Und so funktioniert's:

1. Buffet dem Preis entsprechend auswählen.
2. Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts, wie im gewählten Buffet angegeben, aus der Inhaltsliste auswählen und ankreuzen.
3. Eine Kopie der Liste an uns zurückschicken und sich auf eine unvergessliche Veranstaltung mit vielen kulinarischen Köstlichkeiten freuen.

## „Basic“ für € 20,00

Bitte wählen Sie:			
Vorspeisen	3 x grün	2 x gelb	
Hauptspeisen	1 x grün	1 x gelb	
Desserts	2 x grün		

## „Premium“ für € 25,00

Bitte wählen Sie:			
Vorspeisen	3 x grün	2 x gelb	
Hauptspeisen	2 x grün	1 x gelb	
Desserts		2 x gelb	

## „Klassik“ für € 30,00

Bitte wählen Sie:			
Vorspeisen	3 x grün	3 x gelb	
Hauptspeisen	1 x grün	2 x gelb	
Desserts	1 x grün	2 x gelb	

## „Gala“ für € 35,00

Bitte wählen Sie:			
Vorspeisen	2 x grün	2 x gelb	2 x rot
Hauptspeisen	1 x grün	1 x gelb	1 x rot
Desserts		2 x gelb	1 x rot

## „Royal“ für € 40,00

Bitte wählen Sie:			
Vorspeisen		3 x gelb	3 x rot
Hauptspeisen		2 x gelb	1 x rot
Desserts			3 x rot

Alle gastronomischen Leistungen werden im Namen und im Auftrag der KD Europe S.à.r.L. oder im Namen des jeweiligen Gastronomiebetreibers an Bord der Schiffe vorgenommen. Die aufgeführten Nettopreise basieren auf einer Personenzahl von min. 60 Gästen und beinhalten eine Servicegebühr bzw. die Bedienung und verstehen sich zuzüglich der jeweiligen gesetzlichen MwSt.! Bei einer Personenzahl unter 60 berechnen wir einen 10%igen Aufschlag.

Stand 2015



# Vorspeisen

## Vorspeisen - grün

- Gemüsequiche vom Blech mit Crème fraîche
- Meeresfrüchtecocktail mit Gemüsestreifen in Essig-Öl-Marinade
- Rustikale Schinkenauswahl mit Partyfrikadellen
- Gemischte Bratenplatte mit Mettenden und gefüllten Eiern, dazu Remouladensauce
- Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit zweierlei Dressings
- Bunter Gemüsesalat mit Bohnen, Gurken, Lauch, Tomaten und Paprika in Essig-Öl-Dressing
- Pfälzer Wurst-Käse-Salat
- CousCous Gemüsecocktail
- Karotten-Ingwersüppchen mit Kräuter-Crème fraîche (serviert)
- Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl (serviert)
- Pilzconsommé mit Pistaziennocken (zur Winterzeit)

## Vorspeisen - gelb

- Matjestatar angerichtet auf Pumpnickeltalern
- Tacchino Tonnato - Dünn aufgeschnittene Putenbrust mit Thunfisch-Kapern-Crème und Limetten
- In Balsamico marinierte Roastbeefscheiben
- Bunte Räucherfischplatte mit Brombeer-Sahne-Meerrettich und Dill-Senf-Sauce
- Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
- Marinierte Tomaten- und Mozzarellascheiben mit Pesto
- Antipasti Spezialitäten
- Carpaccio von Roter und Gelber Beete mit Sprossen und Kernen
- Geeiste Gemüsesuppe (serviert)
- Feuriges Chili con y sin Carne (serviert)
- Wildrahmsüppchen mit Thymian-Croûtons (zur Winterzeit)

## Vorspeisen - rot

- Luftgetrockneter Serrano- und Parmaschinken mit italienischer Salami an sonnengereifter Melone
- Vitello Tonnato - Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Crème und Limetten
- Kleine Reibekuchen mit Nocken vom Lachstatar
- Im Ganzen pochierter Lachs
- Avocado mit marinierten Shrimps
- Bunte Linsen mit geräucherter Entenbrust
- Tatar von Rind und Kalb angemacht mit frischen Kräutern
- Mit Chili-Pesto gefüllte Kirschtomaten auf einem Wildkräuter-Kresse-Bett
- Hummerrahmsüppchen mit Eismeergarnelen und Gemüsebrunoise (serviert)
- Zuckerschotensüppchen mit Ragout von Jakobsmuscheln (serviert)
- Maronensüppchen mit Selleriestroh (zur Winterzeit)



# Hauptspeisen

## Hauptpeisen - grün

- Kleine Schweinshaxen an Zwiebel-Senf-Sauce mit Wirsing und Kartoffelgratin
- Glacierter Honigkrustenbraten mit Gartengemüse und Kartoffelplätzchen
- Bratwurstschnecken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
- Panierte Putenschnitzel mit Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin
- Geschnitzeltes von der Pute mit asiatischem Gemüse und Reis
- Kasseler Nackenbraten auf rheinischem Bohnen-Kartoffelgemüse
- Tortellini in Käserahmsauce mit Brokkoliröschen (vegetarisch)
- Gratin von Steinchampignons, Blattspinat und Kartoffelscheiben (vegetarisch)
- Pasta Provençale- Gemüse-Nudelaufguss mit Schafskäse und frischem Basilikum (vegetarisch)
- Sauerbratenragout mit Rotkohl und Kartoffelklößen (zur Winterzeit)
- Hähnchenbrust mit Honigkuchensauce und Herzoginkartoffeln (zur Winterzeit)

## Hauptpeisen - gelb

- Schweinefilet im Kräutermantel mit Speckböhnchen und Kartoffelgratin
- Burgunderschinken aus der Keule mit Gartengemüse und Schupfnudeln
- Involtini Hähnchenbrust mit Blattspinat und CousCous
- Pikantes Geflügelcurry mit Sesamkarotten und Reis
- Gebratenes Barschfilet auf Fenchel-Tomatengemüse mit Petersilienkartoffeln
- Meeresfrüchte in Pinot Grigio-Sauce mit Tagliatelle
- Gratin von feinem Ratatouille und Gnocchi (vegetarisch)
- Gefüllte Ravioli mit Kräuterpilzen auf würzigem Tomaten-Zucchini-Ragout (vegetarisch)
- Spaghetti mit zweierlei Pesto (vegetarisch)
- Hirschragout mit Pfifferlingen, Rosenkohl und Butterspätzle (zur Winterzeit)
- Truthahnbrust mit Cranberrysauce, Brokkoli in Mandelbutter und Kartoffelgratin (zur Winterzeit)

## Hauptpeisen - rot

- Rosa gebratenes Roastbeef an Estragonsauce mit Speckböhnchen und Lyoner Bratkartoffeln
- Medaillons vom Rind, Kalb und Schwein in Naturjus auf einem Püree aus Wurzelgemüse
- Ossobuco mit Gemüse in Barolo geschmort, dazu gebratene Polenta
- Lammkeule am Stück gegart mit Ratatouille und Petersilienkartoffeln
- Geschmorte Entenbrust an Orangensauce mit Reis
- Gebratenes Lachsfilet auf Lauch-Tomatenragout an Shrimps-Dill-Sauce mit Tagliatelle
- Mediterrane Gemüsepaella (vegetarisch)
- Gemüselasagne mit Bergkäse überbacken (vegetarisch)
- Frische Artischocken gefüllt mit Paprikaragout und Tomatensauce (vegetarisch)
- Knusprige Gänsekeulen mit würzigem Rotkohl und Kartoffelklößen (zur Winterzeit)
- Geschnitzeltes vom Eifeler Reh in Trauben-Nuss-Crème mit Pilzravioli (zur Winterzeit)



# Desserts

## Desserts - grün

- |                       |  |                  |
|-----------------------|--|------------------|
| <input type="radio"/> | Apfelbeignets mit Vanillesauce             |                  |
| <input type="radio"/> | Haselnusscrème mit Amarettini              |                  |
| <input type="radio"/> | Bayrisch Crème mit Himbeersauce            |                  |
| <input type="radio"/> | Miniblechkuchen mit Obst der Saison        |                  |
| <input type="radio"/> | Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce |                  |
| <input type="radio"/> | Crêpes gefüllt mit Waldbeeren              |                  |
| <input type="radio"/> | Kirschgrütze mit Vanillesahne              |                  |
| <input type="radio"/> | Bratapfel mit Vanilleschaum                | (zur Winterzeit) |
| <input type="radio"/> | Lebkuchenmousse                            | (zur Winterzeit) |

## Desserts - gelb

- |                       |  |                  |
|-----------------------|--|------------------|
| <input type="radio"/> | Klassisches Tiramisú                                       |                  |
| <input type="radio"/> | Panna Cotta mit Mangosauce                                 |                  |
| <input type="radio"/> | Duftender Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott             |                  |
| <input type="radio"/> | Mousse von weißer und brauner Schokolade                   |                  |
| <input type="radio"/> | Eisvariation mit Fruchtsauce, Schlagsahne und Keksen       |                  |
| <input type="radio"/> | Exotischer Fruchtsalat mit frischer Minze                  |                  |
| <input type="radio"/> | Duo von Zartbitterschokolade mit Vanille- und Himbeersauce |                  |
| <input type="radio"/> | Printenparfait mit Glühweincrème                           | (zur Winterzeit) |
| <input type="radio"/> | Zimtousse mit eingelegten Armagnacpflaumen                 | (zur Winterzeit) |

## Desserts - rot

- |                       |  |                  |
|-----------------------|--|------------------|
| <input type="radio"/> | Schwarzwälder Kirschmousse im Gläschen               |                  |
| <input type="radio"/> | Latte-Macchiato-Crème mit Mandel-Crumble             |                  |
| <input type="radio"/> | Eisbombe Traumschiff AHOI                            |                  |
| <input type="radio"/> | Orangen-Joghurt-Crème mit Grand Marnier              |                  |
| <input type="radio"/> | Champagnermousse auf Erdbeer-Minz-Ragout             |                  |
| <input type="radio"/> | Obstsushi mit frischen Früchten                      |                  |
| <input type="radio"/> | Süße Köstlichkeiten aus der Patisserie               |                  |
| <input type="radio"/> | Feigen mit Gorgonzola und karamellisierten Walnüssen | (zur Winterzeit) |
| <input type="radio"/> | Apfel-Zimt-Parfait                                   | (zur Winterzeit) |

