



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Buffet- vorschläge





Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Buffetvorschlag 1 Gut- Bürgerliches Buffet

Vorspeisen

Großer Sommersalat mit zweierlei Dressing
Eifeler Krautsalat mit Möhrenstiften
Griechischer Hirtensalat
In Knusperpanade gebratene
Putenschnitzelchen mit Zitronenspalte
Partyfrikadellen mit Senf
Heringsfilets mit feinem Joghurdip
Buttervariationen
Gemischter Brotkorb

Hauptspeisen

Zart angebratener Schweinenackenbraten an
einer Malzbiersauce
Butterspätzle
Hausgemachtes Sauerkraut aus Eifeler
Weißkohl

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person: 29,90 € (ab 20 Personen)

Buffetvorschlag 2 Rheinisches Buffet

Vorspeisen

Große Salatbar mit zweierlei Dressing
Rheinischer Kartoffelsalat
Hausgeräucherte Forellenfilets mit
Preiselbeer-Meerrettich
Schweineschnitzelchen mit Zitrone
und Sardelle
Frisch gemachtes Tartar auf Röllgelchen
Kölsche Plätzchen- Kleine Rievkooche mit
Speck-Apfel-Dip

Hauptspeisen

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce
Hausgemachte Klöße
Rotkraut
Weißkrautgratin

Dessert

Rheinische Weincreme mit Apfelkompott
Herrencreme

Preis pro Person: 29,90 € (ab 20 Personen)



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Buffetvorschlag 3

Pasta Buffet

Vorspeisen

Große Salatbar mit zweierlei Dressing
Caprese mal Anders- Gerupfter Mozzarella auf
Mangoscheiben mit Limettenpesto
Galia Melone mit Parmaschinken
Anti Pasti Salat
Picatta Milanese
Raffinierter Thunfischsalat
Brot, Butter und Dips

Hauptspeisen

Tortellini Burro e Salvia- Gefüllte Tortellini an
Butter-Salbei-Sauce
Pappardelle mit feinen Lachswürfeln und
konfierten Kirschtomaten
Canneloni Classico- mit Hackfleischfüllung im
Ofen gratiniert

Dessert

Panna Cotta mit Himbeermark
Hausgemachtes Tiramisu

Preis pro Person: 29,90 € (ab 20 Personen)

Buffetvorschlag 4

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Große Salatbar mit zweierlei Dressings
Flusskrebscocktail mit Staudensellerie und
Cocktailtomaten
Scheiben von Mozzarella und Strauchtomaten
an hausgemachtem Pesto
Große Antipastiplatte
Spanische Albondigas
Putello Tonnato mit Kapernäpfeln
Brot, Butter und Dips

Hauptspeisen

Saltimbocca a la Romana
Putenmedaillons mit Gorgozola gratiniert an
Basilikum-Tomaten-Sugo
Pappardelle mit konfierten Kirschtomaten
Toskanisches Kartoffelgratin
Mediterrane Gemüsepfanne

Dessert

Creme Caramel mit Orangensalat
Erdbeertrifle

Preis pro Person: 35,90 € (ab 20 Personen)



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Buffetvorschlag 5

Buffet „Moderne Klassiker“

Vorspeisen

Honigmelone mit hausgeräuchertem Schinken
Hähnchenspieße „Sate“ mit einem Erdnußdip
Hausgeräucherte Forellenfilets mit
Preiselbeer-Meerrettich
Tomatensalat mit Zucchinijulienne und
gerupftem Mozzarella
Kartoffelsalat mit Frühlingslauch und roten
Zwiebeln an einer leichten Vinaigrette
Paprikasalat mit Schafskäse und Radieschen
Brot, Butter und Dips

Hauptspeisen

Geschmorter Rinderbraten mit Schalotten-
Rotweinsauce
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“
Kartoffelgratin mit Schalotten und Sahne
Butterspätzle
Gemüse der Saison

Dessert

Obstsalat mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Mangomark
Weiße Mousse mit einem Hauch Tonkabohne
Bunte Käseauswahl

Preis pro Person: 32,90 € (ab 20 Personen)

Buffetvorschlag 6

Französisches Buffet

Vorspeisen

Gourmet Salatbar mit zweierlei Dressings
Salat Nicoise mit grünen Bohnen, Paprika,
Tomaten und Thunfischfilets
Hausgemachtes Rillette de Mans
Carpaccio von der Ente mit Orangenchutney
Hausgebeitzter Lachs mit
Limetten Creme Fraiche
Zarte Mini Quiche Lorraine
Shrimpscocktail mit Avocado, fein
geschnittenen Tomaten, angerichtet mit
Grapefruit- und Orangenfilets
Brot, Butter und Dips

Hauptspeisen

Schweinefilet an Pommery-Senf Sauce
Coq au Vin l'Original
Französische Drillinge mit Meersalz gebacken
Pommes Macaire
Gemüse der Saison mit frischen Kräutern

Dessert

Französische Käseauswahl
Creme Brulee
Bretonischer Birnenkuchen, mit gemahlene
Nüssen abgerundet

Preis pro Person: 37,50 € (ab 20 Personen)



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Buffetvorschlag 7 Buffet á la Metz

Vorspeisen

Salatbar mit zweierlei Dressings
Kartoffelsalat mit Radieschen und
Frühlingszwiebel
Italienischer Pastasalat
Salat Caprese mit Babymozzarella und
Basilikumpesto
Gegrillte Champignons mit italienischen
Kräutern
Zuckermelone mit italienischem Landschinken
und Olivenauswahl
Hausgebeizter Lachs mit Limonendip
Mini-Crêpes Röllchen mit einer Füllung aus
Blattspinat, Ruccola, Pinienkernen und
geriebenem Parmesan, verfeinert mit
Basilikum und Senf
Brot, Butter und Dips

Hauptspeisen

Pikantes Schweinefilet in der Chili-Honigkruste
an Sauce Andalus mit Honig und Rioja
verfeinert
Poulardenbrüstchen in Zitronenbutter
gebraten, verfeinert mit Thymian an
Limonensauce
Toskanisches Kartoffelgratin mit konfierten
Kirschtomaten und Grana Padano
Bunte Gemüseauswahl zart blanchiert
Vegetarische Papardelle mit sommerlichen
Gemüsen in einem Sugo

Dessert

Französische und italienische Käseauswahl
Limonencreme mit frischen Erdbeeren
Weiße Mousse mit einem Hauch Tonkabohne
Kirschgrütze mit Vanillesoße

Preis pro Person: 34,00 € (ab 20 Personen)

Buffetvorschlag 8 Vegetarisches Buffet

Vorspeisen

Bunter Salat, dazu Joghurtdressing
Italienischer Pastasalat
Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)
Tomate-Mozzarella-Platte
Variation von Antipasti
Gemüseterrine mit Paprikavinaigrette
Brot, Butter und Dips

Hauptspeisen

Grüne Bandnudeln an Ratatouille
Grünkernfrikadellen auf Tomaten-
Kräutersauce
Gratinierter Fenchel unter einer Kräuterkruste
Broccoli – Käse – Auflauf

Dessert

Orangengrieß an Beersauce
Käsevariation

Preis pro Person: 29,00 € (ab 20 Personen)



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Buffetvorschlag 9 Großes Schlemmerbuffet

Vorspeisen

Gourmet Salatbar mit zweierlei Dressing
Terrinenvariationen von Zander und Lachs
Gebratene Tranchen vom Iberico Schwein an einer Waldpilzsalsa
Tartar vom schottischen Wildlachs an Trüffel
Creme Fraiche
Flußkrebsscocktail mit Forellenkaviar
Gebratene Antipastiauswahl
Brot, Butter und Dips

Hauptspeisen

Zart rosa gebratenes Roastbeef an Portweinjus
Pochiertes Steinbuttfilet auf weißer Balsamicoglacé
Maispouardenbrust mit Feigen an einer Orangensauce
Gratin von der lila Kartoffel
Schwarz-Weißer Mandelreis
Französische Meersalzkartoffelchen
Glacierte Fingermöhrrchen
Pochierte Artischocken
Auswahl von Minigemüsen

Dessert

Ingwer Mousse mit Sesam-Krokant
Creme Brulee von weißer Schokolade
Auswahl verschiedener Rohmilchkäse

Preis pro Person: 42,90 € (ab 20 Personen)

Buffetvorschlag 10 Rheinisches Hafenbuffet

Vorspeisen

Matjesfilet mit Zwiebel- und Apfelringen
Geräucherter und hausgebeizter Lachs
Wacholdergeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Matjessalat, Heringssalat, Thunfischsalat
Roastbeef englisch gebraten mit Remoulade
verschiedene Schinken mit Galia-Melone
Geflügelsalat
Eiersalat
Salate der Saison mit versch. Dressings
Brot, Butter, Dips

Hauptspeisen

Fjordforelle in Himbeersauce
Nordseescholle mit Tomatenragout
Hähnchenbrust mit Lauch, Tomate und Käse überbacken mit Basilikumsauce
Bratkartoffeln
Kartoffelgratin
Gemüse der Saison mit frischen Kräutern aus dem Garten

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Vanillecreme mit Fruchtmark
Internationale Käse vom Brett

Preis pro Person: 39,90 € (ab 20 Personen)



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Buffetvorschlag 11

Grillbuffet 1 – Standard BBQ

Beilagen in Buffetform

Cole Slaw
Oma's Kartoffelsalat
Insalata Caprese
Sommersalat
Auswahl von Grillsaucen
Brot, Butter und Dips

Frisch vom Grill

Würzige Schweinenackensteaks
Thüringer Rostbratwürstchen
Fein eingelegte Hähnchenbrüste
Vegetarische Gemüsespieße
Kanarische Meersalzkartoffeln

Dessert

Joghurtcreme mit Waldbeeren

Preis pro Person: 29,90 € (ab 20 Personen)
zzgl. Grillmeister und Grill 160,00 €

Buffetvorschlag 12

Grillbuffet 2 - Rom

Beilagen in Buffetform

Frische Salatbar mit verschiedenen
Blattsalaten, Beilagen und zweierlei Dressing
Italienischer Pastasalat
Strauchtomaten und Mozzarella mit
Balsamicovinaigrette
Fruchtiger Selleriesalat mit Walnüssen und
Orangenspalten
Auswahl von Grillsaucen
Italienischer Brotkorb – frisch gebacken – mit
Landbutter

Frisch vom Grill

Mediterran gewürzte Schweine-Steaks
Salsiccia-Würstchen
Geflügelsteaks
Rosmarinkartoffel unter der Meersalzkruste
Knackige Gemüsespieße

Dessert

Obstsalat aus frischem Saisonobst

Preis pro Person: 34,90 € (ab 20 Personen)
zzgl. Grillmeister und Grill 160,00 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Buffetvorschlag 13 Grillbuffet 3 – Miami

Beilagen in Buffetform

Original Caesar's Salad mit Croûtons
Cole Slaw Salad
Toskanischer Brotsalat
Mexikanischer Bohnensalat mit roten
Zwiebeln, Mais, Paprika und Vinaigrette
Maissalat mit Ananas und Thunfisch
Grandma's Potato Salad
Auswahl von Grillsaucen
Rustikaler Brotkorb – frisch gebacken – mit
Buttervariationen

Frisch vom Grill

Gemischtes Grillbrett, frisch mariniert und
eingelegt,
Spare Ribs
Drum Sticks mit mildem Dip
Rib-Eye-Steak
Süßkartoffelspalten mit Sour Cream
Gebratenes Gemüse - frisch aus der
Riesenpfanne & Maiskolben

Dessert

American Cheesecake im Gläschen
Obstsalat aus frischem Saisonobst

Preis pro Person: 37,50 € (ab 20 Personen)
zzgl. Grillmeister und Grill 160,00 €

Buffetvorschlag 14 Brunchbuffet

Landschinken mit Honigmelone
Variationen vom Lachs
Auswahl von verschiedenen Hart- und
Weichkäse
Große Aufschnittplatte aus unsere
hauseigenen Metzgerei
Mozzarellascheiben und Strauchtomaten mit
unserem hausgemachten Pesto
Frische Landbutter
Marmeladenvariationen und Honig
Großer Brotkorb mit Croissants, Brotsorten
und Brötchen

Rührei mit Schnittlauch
Kross gebratene Speckstreifen
Nürnberger Grillwürstchen
Feine Bratkartoffeln

Frischer Obstssalat
Sahnejoghurt
Cerealienauswahl

Preis pro Person: 29,90 € (ab 20 Personen)



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Buffetvorschlag 15 Weihnachtsbuffet „Klassisch“

Vorspeisen

Feldsalat an Knoblauchcroutons und Kartoffeldressing
Geräucherter und gebeizter Lachs an Honig-Senf-Sauce und frischem Dill
Tranchen vom Truthahn an süß-saurem Kürbisgemüse
Kölsche Platzchen – Zarte Reibekuchenplätzchen mit Speck-Apfel Dip
Geräucherte Entenbrust mit Orangenchutney
Sellerie- Apfelsalat mit Nüssen
Rotkrautsalat an Orangenfilets
Brot, Butter, Dips

Hauptspeisen

Chrimesschlegel mit Backpflaumen
Jäger Bourignon, Rindergeschnetzelttes aus der Hüfte
Hausgemachte Knödel
Kartoffelgratin
Schupfnudeln
Zimtrokraut
winterliches Gemüse

Dessert

Holunderjoghurtcreme
Lebkuchen Mousse
Rustikales Käsebrett mit Obazda, Schnitt- & Weichkäse

Preis pro Person: 33,50 € (ab 20 Personen)

Buffetvorschlag 16 Weihnachtsbuffet „Lukull“

Vorspeisen

Winterliches Salatbuffet
Gegrillte Rotbarbe auf provençalischem Gemüsesalat
Mozzarellasalat mit Melonenperlen, Kerbel & Streifen vom Parmaschinken
Carpaccio vom Rind, beträufelt mit Granatapfelsauce
Gegrillte Garnelen mit Limettenvinaigrette
Hirschkalbpastete mit Cordifole und Sauce Cumberland
Geräucherte Gänsebrust auf marinierten Zwetschgen
Brot, Butter, Dips

Hauptspeisen

Brust und Keule von der Gans an Feigensauce
Lamm-Medaillons mit Lebkuchenjus
Thymianjus-Filets vom frischen Thunfisch mit Zucchini
Süßkartoffelpüree
Orangen-Gnocchi
Zuckerschotenstroh
Wintergemüse

Dessert

Lebkuchen-Crème-Brûlée mit Gewürzorange in kleinen Gläschen
Florentinermousse mit gebrannter Birne & Beerencoulis
Creme vom Weinbergpfirsich mit Lebkuchensauce

Preis pro Person: 39,50 € (ab 20 Personen)



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Flying Buffet

Gerne bieten wir Ihnen auch ein Flying Buffet an.

Zum einem Empfang bietet sich eine Menge von 3 Teilen pro Person an.

Als Snack würden wir mit 6 Teilen pro Person kalkulieren und als vollwertige Mahlzeit empfiehlt sich eine Menge von 10 Teilen pro Person.

Wraps (kalt) mit ...

... „Italian Style“ (Blattspinat, Ruccola, Pinienkerne, Parmesan, Basilikum, Senf)	3,20 €
... „Chicken Wrap“ (Hähnchenbrust, Salat, Tomaten, Eier, Paprika, Pfeffer)	3,40 €
... „Mexican Wrap“ (Hackfleisch, Mais, Paprika, Kidneybohne, pikante Salsa, Peperoni)	3,40 €
... „Lachs Wrap“ (Räucherlachs, Romanasalat, Möhrenspäne, Honig-Senfcreme)	3,50 €
... „African Wrap“ (Süßkartoffel, Hähnchenbruststreifen, Salat, Mais, Paprika, Sour Cream) ...	3,50 €

Bagel-Sandwich mit ...

... Salat, Tomate, Paprika, roter Zwiebel, Salatgurke und Kräuterfrischkäse	3,70 €
... Salami, Gouda, Salat, Tomate, Salatgurke und Remoulade	3,70 €
... Thunfischsalat, Tomate, Salat und Frischkäse	3,90 €
... Truthahn, Honig-Senfsauce, Tomate, Salat und Frischkäse	3,90 €
... Mozzarella, Tomate, frischem Basilikum, Balsamico, Salat und Frischkäse	4,30 €
... geräuchertem Lachs und Frischkäse	5,10 €

Kleine Köstlichkeiten – am Spieß ...

... Auberginenröllchen mit Champignon-Frischkäse	3,50 €
... Spießchen mit Mozzarellaperlen, Tomaten und Balsamicocreme	3,50 €
... Champignons, gefüllt mit Blattspinat und Ziegenkäse	3,50 €
... Crepesröllchen mit Spinat, Ruccola, Pinienkernen und	3,80 €
... Kleines Häckbällchen mit Fetakäse gefüllt mit Kirschtomate am Spieß	3,20 €
... Hähnchensatéspeiß mit feiner Erdnussauce	3,80 €
... Rinderfiletröllchen mit eingelegtem Ingwer.....	4,20 €
... Involcini vom Lamm mit Pesto von getrockneter Tomate	4,65 €
... Gambasspießchen mariniert mit Sweet-Chili-Sauce	3,80 €
... Thunfisch mit Pfefferkruste und Tomaten-Koriander-Salsa	3,80 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Kleine Köstlichkeiten im Gläschen oder auf dem Tellerchen

Tandoori-Joghurthuh am Spieß auf asiatischem Eier-Nudelsalat mit Wokgemüse	3,80 €
Gekräuterter Jungschweintrücker auf Feldsalat mit Kartoffeldressing	3,80 €
Mariniertes Hühnchen, niedrig gegart auf marinierten Linsen, dazu Joghurt-Korrandercrème ..	3,80 €
Mediterraner Pastasalat mit Mittelmeergemüse und Röllchen vom Jungschwein.....	3,80 €
Bratkartoffelsalat mit Roastbeefscheiben.....	4,20 €
Rosa Klabsrücker auf Baby-Blattspinat mit Pinienkernen und Schalottenvinaigrette	4,30 €
Graved Lachs mit Zitrusfrucht und Dill gebeizt, auf kleinem Reibekuchen	4,00 €
Geräucherter Lachs mit Blaubeeren und Ahornsirup an Wildreis	4,00 €
Salat von Erdapfel und Kräuterseibling mit feinen Kräutern und Schalotte	3,90 €
Gebackener Ziegenkäse auf Ruccolasalat mit Rotweinbirne	4,20 €

Süße Köstlichkeiten

Joghurt-Quarkcrème mit Variation von frischen Früchten	3,90 €
Geschichtete Vanille-Waldbeerencreme	3,90 €
Trio de mousse - Mousse au chocolat, Mousse au vanille und Mousse au noisette,	4,00 €
Heidelbeer-Trifle mit Mascarponecrème und frischen Heidelbeeren	4,00 €

Hinweise & Tipps

- Alle Buffets können Sie gerne nach Ihrem Geschmack verändern und zusammenstellen.
- Grillbuffet's können nicht in den Wintermonaten bestellt werden.
- Gegen einen Aufpreis ist eine Bestellung aller Buffets auch bei geringerer Personenzahl möglich.
- Buffetpreise sind inkl. 19% MwSt.
- Bei Fragen stehen wir Ihnen zur Verfügung und beraten Sie gerne.

MS Moby Dick

+49 (0) 176 / 35 99 43 03 oder +49 (0) 228 / 26 47 26
max.dornau@mobydick-bonn.de
www.mobydick-bonn.de