

Rheinprinzessin

Buffetvorschläge 2016

Hafenrundfahrt

Vorspeisen

Halbe Eier mit Kresserahmdip und Radieschen
Pikante Frikadellchen mit Senf
Bunter Antipastisalat mit Limonendressing
Gemischter Bauernsalat in Hausdressing
Kleine Schweineschnitzel in Sesamkruste
Paprika-Maissalat mit Lauchzwiebeln
Leichter Kartoffelsalat in Joghurtdressing
Kleine Hähnchen-Sateé-Spieße mit Erdnusssoße
Frische Blattsalate mit Dressings

Hauptgericht

Gegrillter Senfkrustenbraten in Schwarzbiersoße
Herzhaftes Schmorsauerkraut mit Ananas
Gebratene Nussknöpfe
Gemüseauswahl, in Butter geschwenkt
Rindergulasch "Art des Hauses"
Schwenkkartoffeln

Verschiedene Brötchensorten mit Butter
Gemischtes Käsebrett

Dessert

Kirschgrütze mit Sahne
Schokopudding mit Vanillesoße
Stracciatella-Mousse

26,20 € pro Person





Rheinprinzessin

Stadtrundfahrt durch Bonn

Vorspeisen

Verschiedene gebackene Blätterteigpastetchen
Roter Heringssalat
Zwiebelküchlein
Eier in grüner Soße
Kartoffelsalat mit Speck
Gemischte Wurstplatte
Rheinischer Schichtsalat
Spießchen vom Schwein mit Kräuterrahm-Dip
Marinierte Kräuterchampignons
Bunter Paprika-Mais-Radieschensalat

Hauptgericht

Dicke Bohnen mit Kassler
Kartoffelpüree
Wirsing Untereinander mit Bratwürstchen

Verschieden Partybrötchen mit Butter
Gemischtes Käsebrett

Dessert

Waldbeergrütze mit Vanilleschaum
Milchreis mit Zimtucker
Weißweincrème

27, - € pro Person

Rheinprinzessin

Tour durch das Rheinland

Vorspeisen

Burgunder Schinkenbraten mit Cornichons
Heringsdip in Apfel-Zwiebel-Schmand
Tomaten-Gurken-Salat mit Frühlingszwiebeln
Pikante Mini-Frikadellen mit Düsseldorfer Senf
Rindfleischstreifen mit Schnittlauchrahm
Rheinischer Kartoffelsalat
Würziger Weißkohlsalat
Kleine panierte Hähnchenbrustfilets
Wurstsalat "Rheinische Art"
Räucherforelle mit Meerrettichsahne

Hauptgerichte

Rheinischer Sauerbraten
Butterspätzle
Apfelmus
Apfelrotkraut
Putenstreifen in Champignonrahm
Petersilienkartoffeln
Buntes Marktgemüse

Große Auswahl an Partybrötchen
Butter und Griebenschmalz
Verschiedene Käsesorten

Dessert

Rumcreme mit Nüssen
Klatschkies mit frischen Früchten
Gebackener Apfelaufbau mit Vanilleschaum

33, - € pro Person





Rheinprinzessin

Gourmetreise Adria & Ägäis

Vorspeisen

Gegrillte Gemüseantipasti mit Parmesanspänen
Kleine gebackene Vollkornbratlinge
Rigatonisalat mit Pinienkernen und Tomaten
Kleine Hähnchenspieße mit Safranglasur
Couscoussalat mit Gemüsestreifen
Mediterraner Kartoffelsalat mit Bärlauch
Mini Gemüsepfannkuchen
Bunter Hirtensalat mit Mais, Gurke, Tomaten und Paprika
Zuckermelone mit Lachsstreifen

Hauptgericht

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat und Ricotta
Frische Kräuterfettucine
Mediterranes Grillgemüse mit Feta
Gebratener Tofu in Kräuterkruste
Penne all'arrabbiata
Geröstete Knoblauchkartoffeln mit Sauerrahm

Große Käseauswahl
Verschiedene Brot und Brötchensorten mit Butter

Dessert

Joghurtmousse mit Zuckerfeigen und Walnüssen
Frischer Obstsalat mit Mangodressing
Cappucinomousse
Griechischer Vanillequark mit Erdbeersoße

Preis pro Person: 33,00 €

Rheinprinzessin

Mittelmeer-Kreuzfahrt Barcelona - Genua

Vorspeisen

Bunter Antipastisalat in Knoblauchdressing
Vitello Tonato von der Hähnchenbrust
Vorspeisenplatte mit Feta, Oliven und Peperoni
Schweinelendchen mit Pfefferpesto
Rucola mit Parmesan und getrockneten Tomaten
Cantaloupemelone mit Salami Milano
Spanischer Hirtensalat
Spaghettisalat Frutti di mare
Taboulé Salat

Hauptgericht

Gegrillte Hähnchensaltimbocca in Salbeijus
Rosa Wildreis
Mediterrane Gemüseauswahl
Frische Spinat-Tortellini in Käse-Kräutersoße
Lasagne Mediterrané

Große Brötchen und Brotauswahl mit Butter
Gemischte Käsesorten

Dessert

Spanische Mandelcrema
Tiramisu
Limonencreme mit Grappakirschen
Joghurt-Minzcreme mit Himbeeren

33, - € pro Person





Rheinprinzessin

Mittelmeer-Kreuzfahrt Mallorca - Korsika

Vorspeisen

Strauchtomaten mit Babymozzarella und Basilikumpesto
Honigmelone mit Chorizo und Serranoschinken
Knoblauchgambas in Aioli
Zarte Hähnchenfilets in Parmesankruste
Champignonsalat mit Feta und getrockneten Tomaten
Pochiertes Lachsfilet mit frischen Kräutern
Fleischspießchen toskanische Art
Marinierte Antipastigemüse
Frische Salatauswahl mit Crema Balsamico

Hauptgericht

Gegrilltes Lammfilet in Kräuter-Tomatenjus
Kleine Rosmarin-Ofenkartoffeln
Korsischer Schweinerückenbraten in Knoblauch-Estragonrahm
Frische Tagliatelle
Katalonische Gemüseplatte mit Parmesankruste

Diverse Brot und Brötchensorten
Große Käseauswahl
Buttervariation

Dessert

Latte Macchiato Mousse
Orangen Pana Cotta
Frischer Obstsalat mit Zabaioneschaum
Vanillemousse mit Zuckerfeigen

35, - pro Person

Rheinprinzessin

Einige Reise um die Welt

Vorspeisen

Bunter Ratatouille-Salat in Knoblauchdressing
Scheiben von der Putenbrust mit Thunfisch-Kapernsoße
Griechischer Bauernsalat
Gegrillte Schweinemedallions pikant mariniert
Prosciutto mit Gemüseantipasti und Parmesan
Hähnchenbrustfilets mit Erdnuß-Ingwermarinade
Shrimpsalat Virginia
Verschieden gefüllte Tortillas
Mexikanischer Rindfleisch-Paprikasalat
Räucherlachs an Salat mit Dillsahne
Frische Marktsalate mit Dressings

Hauptgericht

Toskanischer Schweinerückenbraten
Grüne Butternudeln
Ofengemüse
Thailändische Putenfilets mit Kokossahnesoße
Jasminreis, Wokgemüse

Verschiedene Brot und Brötchensorten
Große Käseauswahl
Buttervariation

Dessert

Moccacreme mit Bailey's
Glasierte Ananasscheiben mit Kokos
Erdbeer-Joghurt Mousse
Kleine Crêpes Suzettes

40,- € pro Person





Rheinprinzessin

Gala-Bufferet "Rheinprinzessin"

Vorspeisen

Pochierte Edelfische mit Dill-Senfschaum
Tranchen vom Rinderfilet mit Walnusscrema
Zuckermelone mit Streifen vom Graved Lachs
Gegrillte Hummerkrabben mit Mangodressing
Gefüllte Schweinelendchen mit buntem Pfefferrahm
Cocktail von Babymozzarella und Datteltomaten in Basilikumpesto
Entenbrustfilet auf Rucola mit Balsamico-Sesamtopping
Gegrillte Wiesenchampignons in Kräuterdressing
Medallions vom Seeteufel mit Limettendip

Hauptgericht

Gebratener Zander auf roten Balsamicolinsen
Kräuterreis
Gegrillte Rindermedallions in Pfifferlingrahm
Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen
Lammfilet mit Ratatouillejus
Hausgemachte Pasta
Auswahl frischer Gemüse der Saison

Große Auswahl an Brot und Brötchensorten
Buttervariation
Große Käseauswahl

Dessert

Crème Brûlée
Sahnewindbeutel mit Schokoladenhaube
Pistazienmousse mit Zuckerfeigen und Krokant
Exotischer Obstcocktail mit gerösteten Mandeln

55,50 € pro Person

Rheinprinzessin

Winterlicher Rheinzauber

Vorspeisen

Vorspeisenplatte mit winterlichen Früchten und Rauchfleisch
Tranchen von der Flugente mit Honig-Orangenglasur
Waldorfsalat mit Ananas und Walnüssen
Shrimpsalat mit Orangenfilets
Kleine Schweinemedallions mit Dijon-Senfdip
Frische Blattsalate mit Himbeer-Balsamicorema
Kirschtomaten mit Mozzarella-Bällchen und Basilikum
Große Räucherfischauswahl mit Dill-Senfschaum

Hauptgericht

Gänsebrustfilet in eigener Jus
Gebratene Nussknöpfe
Apfelrotkohl
Wildgulasch in Preiselbeerrahm
Kleine Butterkartoffeln
Mandel-Broccoliröschen

Reiche Auswahl an Brot und Brötchen
Buttersorten
Große Käsevielfalt

Dessert

Bratäpfel mit Marzipan-Nussfüllung und Vanillesoße
Zimtmousse mit Waldbeermark
Orangencreme mit Grand Manier

34,- € pro Person

Gern kalkulieren wir ein Buffet
nach Ihnen individuellen Wünschen.

Änderungen vorbehalten!
Preise inkl. MwSt. - Stand: 07.01.2016

