

Schiff AHOI... und Leinen los!

Wir bedanken uns für Ihr Interesse an unserem **Eventschiff „Poseidon“** und würden uns freuen Sie an Bord begrüßen zu dürfen.

In dieser Ausführung finden Sie einige Buffetvorschläge, die wir für Sie aus unserer langjährigen Erfahrung heraus zusammengestellt haben.

Selbstverständlich besteht die Möglichkeit die Buffets Ihren Vorstellungen und Wünschen anzupassen.

In unseren Buffetpreisen enthalten sind folgende Leistungen:



- **Standardtischwäsche & Windlichter im Restaurant**
- **kleine Blumendekoration (z.B. frische Rose im Väschen)**
- **Menukarten Standard (1 Karte DIN A5 pro Tisch)**
- **Service und 19 % Mehrwertsteuer**

Gegen Aufpreis erhalten Sie:



- weiße oder champagnerfarbene Tischwäsche
- Blumengestecke
- Menukarten individuell (z. B. Innenseite mit eigenem Firmenlogo)
- Luftballondekoration u.v.m.

Auf Wunsch stehen wir Ihnen bei der gesamten Planung der Veranstaltung zur Seite.

Ihre
Petra Gottschlich

(Ausgabe 1/2017; alle vorherigen Ausgaben verlieren ihre Gültigkeit)

Fingerfood Deluxe ~ Flying Buffet *Eine Auswahl für Ihren Empfang*

*Bestellung für mindestens 20 Personen
(auch innerhalb einer Linienfahrt buchbar)*

jeweils

1 Glas Sekt des Hauses

&

• Käptn's N° 1	3 Teile Fingerfood	pro Person 17,50 €
• Käptn's N° 2	3 Teile Fingerfood	pro Person 17,50 €
• Käptn's N° 3	3 Teile Fingerfood	pro Person 17,50 €
• Käptn's N° 4	3 Teile Fingerfood	pro Person 17,50 €
• Käptn's N° 5	3 Teile Fingerfood	pro Person 17,50 €
• Käptn's N° 6	3 Teile Fingerfood	pro Person 17,50 €
• Käptn's N° 7	4 Teile Fingerfood	pro Person 22,50 €
• Käptn's N° 8	4 Teile Fingerfood	pro Person 22,50 €
• Käptn's N° 9	4 Teile Fingerfood	pro Person 22,50 €

Das enthaltene Glas Sekt kann wahlweise ersetzt werden durch:

- Orangensaft
- Mineralwasser
- Campari Orange
- Campari Soda
- Aperol Sprizz
- Kir Royal

Käptn's N° 1

**Geräuchertes Lachsloin im Passionsfruchtmantel
mit Zitronendip**

**Mini Kalbspflanzerl mit Paprikadip
auf Estragon-Tomaten-Kompott**

**Kirschtomaten mit Mozzarella, Salatgurken und Weizen
mit Pesto Marinade im Gläschen**

Käptn's N° 2

**Salzwasser-Riesengarnelen im Curry-Kokosmantel
auf Mangosauce**

**Gebratene Ente auf Mie-Nudel-Sesamsalat
mit Zuckerschoten**

**Pfannkuchenroulade mit
Avocado-Frischkäsefüllung**

Käptn's N° 3

**Wang Tang mit Shrimps gefüllt
auf süßsaurer Asiasauce**

**Rosé gebratenes Schweinefilet mit
Geräuchertem Paprikadip
Im Tramezzinimantel**

**Poulardenbrust mit Kirschen, Glasnudeln
und Staudensellerie auf Zitronenbalsamico
im Gläschen angerichtet**

Käptn's N° 4

Kleiner Bauernsalat im Glas
Mini Saltimbocca à la Romana
vom Schwein auf Tomatenragout
Feine Ananas-Schweinefleischspieße
mit Honigsauce

Käptn's N° 5

Zitronengrasstäbchen mit
Geflügelfleisch
Kischtomaten mit Ricottacreme
Gefüllt in der Bowle
Würziger Rindfleischsalat
im Einweckglas

Käptn's N° 6

Wang Tang mit Shrimps gefüllt
auf süßsaurer Asiasauce
Rosé gebratenes Schweinefilet mit
Geräuchertem Paprikadip
Im Tramezzinimantel
Poulardenbrust mit Kirschen, Glasnudeln
und Staudensellerie auf Zitronenbalsamico
im Gläschen angerichtet

Käptn's N° 7

Ratatouille mit Riesengarnelen im Glas
**Gebratene Artischockenecken mit Crevetten
und Paprikavinaigrette**
**Parmaschinken-Mozzarella-Roulade
mit Rucola gefüllt**
Mini Obsttörtchen auf englischer Creme

Käptn's N° 8

Gebratene Riesengarnelen und Mango am Bambusspieß
**Geschmortes Schweinefilettümmchen im Speckmantel
mit Pecorinokäse und Tomaten überbacken**
Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit Pesto
Mini Himbeertörtchen

Käptn's N° 9

Scharfer Fleischsalat mit Erdnüssen und Mexicochili
**Tilapiafiletroulade auf Sauce Aioli
und Petersiliensalat**
Pikante Taccoroulade auf Tomatensalsa
Moccacreme in der Espressotasse

Käptn's Buffets

Schifffahrt & Erlebnisgastronomie

- **Käptn's N° 10** **Eine Schifffahrt die ist lustig...** **pro Person 27,50 €**
- **Käptn's N° 11** **Leinen los...** **pro Person 29,50 €**
- **Käptn's N° 12** **Gaumenfreuden für Verwöhnte...** **pro Person 33,50 €**
- **Käptn's N° 13** **Genussreise für Feinschmecker...** **pro Person 35,90 €**
- **Käptn's N° 14** **Speisen und Reisen** **pro Person 37,90 €**
- **Käptn's N° 15** **Rund ums Mittelmeer** **pro Person 39,00 €**
- **Käptn's N° 16** **Lust auf Genuss**
(mediterrane Küchenträume) **pro Person 39,90 €**
- **Käptn's N° 17** **Seemannsgarn** **pro Person 42,90 €**
- **Käptn's N° 18** **Entdeckungsreise** **pro Person 43,00€**
- **Käptn's N° 19** **Käptn's Dinner** **pro Person 48,00 €**

Unsere Buffetpreise sind für Gruppen ab 50 Personen kalkuliert.
Schriftliche Bestellung und verbindliche Personenzahl wird bis 14 Tage vor
Veranstaltungstermin benötigt!
Für eine geringere Personenzahl erlauben wir uns je nach Buffetwahl einen
Aufschlag zu berechnen.

Nahrungsmittelunverträglichkeiten/ Allergien
Sollten Sie oder einer Ihrer Gäste bestimmte Nahrungsmittel nicht vertragen oder
allergisch auf bestimmte Inhaltsstoffe in Lebensmitteln reagieren, so erhalten Sie
auf Wunsch eine Übersicht über die verwendeten.

Käptn's N° 10

Eine Schifffahrt die ist lustig...

Aus der kalten Küche

Knochenschinken mit Melonenschiffchen

Gebratene Pilze lecker mariniert

Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Bunte Gemüsequiche vom Blech

Rheinischer Nudelsalat mit Fleischwurst und Erbsen

Pikanter Krautsalat mit Speckwürfeln

Schweinebraten dünn aufgeschnitten mit Senfsauce

Aus der warmen Küche

Putenbraten in Rahmsauce

Kartoffelstrudel mit Butter glasiert

Möhrengemüse untereinander

Aus der Patisserie

Reis Trautmannsdorf mit Fruchtsauce

Quarkcreme mit Lavendelhonig

Brot & Butter

Käptn's N° 11

Leinen Los...

Aus der kalten Küche

Gemüsequiche mit Käse gratiniert

Mozzarella-Roulade mit Balsamico

Hähnchenfiletspitzen im Sesammantel und Mangochutney

Schweinemignon mit Specksegel und Pfefferdip

Bunter Bauernsalat mit Fetakäse

Omas Kartoffelsalat

Geflügelsalat mit Ananas und Mandarinen

Aus dem Nass

Lachsroulade im Teigmantel mit Senf-Dillsauce

Aus der warmen Küche

Spanferkelbraten in Biersauce

Semmelklöße in Butter geschwenkt

Bunte Gemüseauswahl quer durch den Garten

Hähnchenbrust in Champignonrahm

Hausgemachte Spätzle

Aus der Patisserie

Waldbeergrütze mit Vanillesauce

Passionsfruchtmousse

Internationale Käseplatte, Brot & Butter

Käptn's N° 12

Gaumenfreuden für Verwöhnte

Aus der kalten Küche

Leckere Käse-Rucolaroulade mit Feigensenf

Bunter Tomatensalat mit Frühlingslauch

Mini Lachshamburger mit Senfsauce

Rheinischer Kartoffelsalat mit Rucola

Kleine Schweineschnitzelchen mit
Sauce Remoulade

Möhren-Krautsalat mit Rosinen

Wurstsalat mit Essiggurken

Aus der warmen Küche

Zartes Rinderragout in aromatischer Barolosauce
dazu in Butter geschwenkten Bandnudeln

Lachs in Senfsauce
leckere Kartoffeln aus dem Ofen
Gemüse frisch vom Markt

Aus der Patisserie

Grießtimbale mit Himbeersauce

Quark-Zitronencreme

Aprikosenmousse im Gläschen

Brot, Butter & Schmalz

Käptn's N° 13

Genussreise für Feinschmecker

Aus der kalten Küche

Mediterranes Gemüse mit Pesto verfeinert

Bunter Pastasalat mit gebratenen Tomaten

Zarte Maishähnchenbrust auf Ratatouilleragout

Goldbraune Gemüsequiche mit Käse gratiniert

Salat Nicoise mit leckerem Thunfisch

Bauernsalat mit Oliven und Käsewürfeln

Linsensalat mit Mangoessig gewürzt

Aus dem Nass

Räucherlachsroulade im Teigmantel mit Dillsauce

Aus der warmen Küche

Geflügelrollbraten in Pfefferrahmsauce
dazu frische Eierspätzle fein abgeschmeckt

Blanquette vom Schwein in Sahnesauce
dazu gemischtem Reis mit Gemüse

Aus der Patisserie

Moccacreme in der Tasse

Waldfruchtmousse

Erfrischende Apfelsinencreme

Internationale Käseauswahl, Brotsorten aus der Backstube & Butter

Käptn's N° 14

Speisen und Reisen

Aus der kalten Küche

Mini Zwiebelkuchen mit schwarzen Oliven und Kräutern

Bunter Bohnensalat mit Zitronenvinaigrette

Rosé gebratenes Entrecote mit Kartoffelstreifen und Sauce Tatar

Karoffel-Kasslersalat mit Senfdressing

Bulgur-Salat mit Ras El Hannut gewürzt

Boeuf-Stroganoff Salat mit Pilzen und Kürbis

Ofenstrudel mit Gemüse gefüllt an Kräutersauce

Aus der warmen Küche

Coqauvin vom Hähnchen
Bunter Kräuterreis

Frische Bratwurst mit gebratenen Zwiebelringen
Kartoffel-Möhren-Stampf
Wirsinggemüse aus dem Rohr

Aus der Patisserie

Himbeermousse im Gläschen

Creme Catalan mit Karamellsauce

Erfrischende Zitronenmousse

Internationale Käseauswahl, Brotkorb & Butter

Käptn's N° 15

Rund ums Mittelmeer

Aus der kalten Küche

Gegrilltes mariniertes Gemüse

Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Saftige Melonen mit Knochenschinken

Eingelegte Oliven und Champignons

Bunter Korfusalat mit Tomatendip

Feine Tortillas mit hausgemachter Guacamole

Buntes Salatbuffet quer durch den Garten
mit Thousand Island und Joghurtdressing

Aus dem Nass

Lachs-Spinatlasagne mit Krebsschaumsauce

Aus der warmen Küche

Piccata Milanese vom Schwein in Tomatensauce
Grüne gebutterte Bandnudeln

Rindergeschnetzeltes mit Rosmarinrahmsauce und geschmorten Pilzen
Chili-Speckbohnen mit frischen Olivenkartoffeln aus dem Ofen

Aus der Patisserie

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Mangomousse mit Passionsfruchtsauce

Brot & Butter

Käptn's N° 16

Lust auf Genuss

Aus der kalten Küche

Tomaten-Kartoffel-Frittata mit Schnittlauchsauce

Rindfleischspießchen mit Salbei auf Paprikasalat

Geschmorte Tomaten mit Frischkäse-Risonifüllung

Blattspinatrouladen mit Pinienkernen und Fetakäse
an Sauce Aioli

Aus dem Nass

Bunter Meeresfrüchtesalat mit sizilianischem Bioolivenöl abgeschmeckt

Gebratene Salzwasser-Riesengarnelen mit Senf-Dillsauce

Aus der warmen Küche

Vegetarische Lasagne aus dem Ofen, goldbraun gebacken

Zartes Steinbeißerfilet in Basilikumsauce
dazu hausgemachte Bandnudeln

Scaloppini von der Pute in Zitronensauce
Kartoffelbuchteln mit Parmesanstreifen gratiniert
Buntes Pfannengemüse

Aus der Patisserie

Cassata Mousse im Gläschen

Chianticreme mit gebackenen Trauben

Passionsfruchtmousse

Brot & Butter

Käptn's N° 17

Seemannsgarn

Aus der kalten Küche

Bunter Farmersalat mit Paprikapesto

Tomaten-Brotsalat mit frischem Basilikum

Zartes Kalbsröllchen Rosé gebraten, hauchdünn aufgeschnitten
auf Thunfisch-Basilikumsauce

Birnen-Käsesalat mit Weintrauben

Putenbrust in Kräuterpanade mit Avocadosauce

Hausgemachter Kartoffelsalat

Aus dem Nass

Gebratene Gambas mit Sprossen-Fenchelsalat

Pikanter Paellasalat mit Meeresfrüchten

Aus der warmen Küche

Glaciertes Schweinefilet mit Brokkoli in Rahmsauce
Canneloni mit Blattspinat gefüllt unter der Käsehaube

Zarte Putensteaks im Pfeffer-Gewürzmantel
Frische Schupfnudeln mit Sesamkörner

Aus der Patisserie

Erfrischende Buttermilchcreme mit eingelegten Walbeeren

Leckere Milkschokoladenmousse mit Brombeeren

Gebrannte Quark-Vanillecreme mit Orangenkompott

Brotauswahl & französische Salzbutter

Käptn's N° 18

Entdeckungsreise

Aus der kalten Küche

Gebackene Entenbrust mit Sauce Cumberland

Apfel-Sellerie-Walnussalat

Rosa gegarter Schweinelummerrücken mit Frankfurter grüner Sauce

Gebackene Gemüsetörtchen mit Cheddar gartiniert

Gegrillte Maispoulardenbrust auf Portwein-Zwiebelconfit

Aus dem Nass

Mousse aus Steinbutt, Langustinen auf
Zuckererbsensalat mit Pommery-Senf-Sabayone

Schmackhaftes warmgeräuchertes Lachsfilet
auf grünem und weißem Spargelsalat

Salat von Gemüseravioli und weißem Thunfisch

Aus der warmen Küche

Petersfischfilet gebraten mit Spitzmorchelsauce
Frisch gebutterte Gemüsenudeln

Saltimbocca von der Pute mit Salbeijus
Kartoffeln aus dem Ofen mit Artischockenecken und Möhren

Aus der Patisserie

Himbeer-Millefeuille mit Champagnercreme

Orangen und Mandelcreme im Gläschen

Joghurtmousse Crumble

Brotauswahl, französische Salzbutter mit Fruchtensorten

Käptn's N° 19

Käptn's Dinner

Aus der kalten Küche

Hähnchen-Currysalat mit Mandarinen

Broccoli-Schinkensalat mit Sahnesauce

Gefüllte Tortilla mit Guacamole

Rosa gebratene Entenbrust mit Pflaumenchutney

Orientalischer Reissalat pikant abgeschmeckt

Kräuter-Rollbraten vom Kalb rosé mit süßer Orangen-Senf-Glasur

Parmaschinken-Mozzarella-Roulade mit Balsamicoglacé

Aus dem Nass

Gebratene Salzwasser Riesengarnelen mit Cocktailsauce

Knuspriges Lachsfilet mit Zwiebel-Dill-Pickles

Aus der warmen Küche

Lammbraten in Rosmarinsauce
Dazu Kartoffelgratin aus der Röhre

Gebratene Gnocchi fein abgeschmeckt

Bohngemüse mit krossen Speckwürfeln

Aus der Patisserie

Green Tea-Trifle im Weckglas

Mango-Honigcreme mit Pinienkernen

Vanillemousse mit Erdbeersauce

Internationale Käseauswahl, Brotlaib & Butter