

# MENÜ BORD CATERING

- 1 Schmackhafte Kleinigkeiten
- 2 Event Buffets
- 3 Kaffeetafel
- 4 Snacks
- 5 Service



**1**

# SCHMACKHAFTE KLEINIGKEITEN

## BELEGTE BRÖTCHEN

### 1/2 Brötchen mit

Salami	€ 3,10
Kochschinken	€ 3,10
Mett	€ 3,10
Ei	€ 3,10
Gouda	€ 3,10
Camembert	€ 3,10
Fleischsalat	€ 3,10
Räucherlachs	€ 4,90
Nordsee Krabbensalat	<i>auf Anfrage</i>
Krabbe "Natur"	<i>auf Anfrage</i>

### ANGEBOT:

BRÖTCHENVARIATIONEN  
50 GEMISCHTE  
HALBE BRÖTCHEN

**€ 139,00**

## FISCHBRÖTCHEN

### Brötchen mit

Fischfrikadelle	€ 4,50
Bismarkhering	€ 4,50
Forelle	€ 5,50
Räucherlachs	€ 5,90
Seelachs	€ 5,90
Matjesfilet	€ 4,50
Heilbutt	<i>auf Anfrage</i>
Räucheraal	<i>auf Anfrage</i>
Nordsee Krabbensalat	<i>auf Anfrage</i>
Krabbe "Natur"	<i>auf Anfrage</i>

### ANGEBOT:

BRÖTCHENVARIATIONEN  
25 GEMISCHTE  
GANZE BRÖTCHEN

**€ 149,00**



1

## SCHMACKHAFTE KLEINIGKEITEN

### MIXED FOOD

Frische Laugenbrezel, Stück	€ 3,90
Dicke Bockwurst mit Senf & Brot, Stück	€ 5,90
Paar Wiener Würstchen mit Senf, Stück	€ 5,90
Hot Dog, Stück	€ 5,90
Hausgemachte Riesen-Frikadelle, Stück	€ 5,90
Kartoffelsalat, pro Person	€ 5,90
Nudelsalat, pro Person	€ 4,90



### STÜCK FINGERFOOD

Mini Frikadelle, Tomate, Gewürzgurke	€ 4,30
Zucchinikaviar mit Parmesancreme	€ 3,80
Tomate, Mozzarella mit Pesto	€ 3,80
Gurken-Minze Salat mit Mascarpone	€ 3,80
Scampi mit Ananas	€ 4,30
Oliven Ziegenkäse Pinguin	€ 3,80
Käsewürfel & Weintraube	€ 3,80
Ruccola-Schinken-Wraps	€ 4,30
Mini Cabanossi mit Gewürzgurke	€ 4,30
Pizza Bällchen	€ 3,80
Lachs mit Philadelphia	€ 4,50
Putenspieß	€ 4,10
Chicoréeschiffchen	€ 3,80
Melone mit Schinken	€ 4,30
Kokos Panna Cotta auf Maracuja	€ 3,80

### ANGEBOT:

FINGERFOOD VARIATIONEN  
100 STÜCK  
GEMISCHTE FINGERFOOD

**€ 290,00**

1

# SCHMACKHAFTE KLEINIGKEITEN

## FINGERFOOD-BUFFET „ELEGANCE“

Verschiedene Sushi-Häppchen

Geräucherte Häppchen von Lachs und Forelle

Schweinemedallions mit Aioli

Eingelegte Garnelenspieße

Party-Fricos mit Salsa

Kartoffelplätzchen mit Lachshaube  
und rotem Kaviar

Gebackenes Gemüse im Teigmantel

Cocktail-Sticks mit Shrimps und  
würziger Green-Curry-Füllung

Samosa – grüne Teigtaschen gefüllt mit Thaic Gemüse

Pflaumen und Feigen im Speckmantel

---

### ANGEBOT:

KOMPLETTE AUSWAHL  
PRO PERSON

**€ 38,00**

---

ab 10 Personen buchbar



## BUFFETS

### KALT-WARMES BUFFET „SCANDIA“

#### Vorspeisen

Fischplatte mit Räucherlachs  
und Forellenfilets

Kleine gefüllte Pfannkuchen mit  
Kräutercreme und Lachsstreifen

Schweinerücken, Putenbrust

Thunfischsalat

Frischer Salat mit Dressing

Fleischsalat

Käseauswahl

#### Hauptspeisen

Putengeschnetzeltes in Rahm  
mit Gewürzreis

Brot und Butter

---

#### ANGEBOT:

BUFFET  
PRO PERSON

**€ 36,90**

ab 10 Personen buchbar



### KALT-WARMES BUFFET „VEGETARIA“

#### Vorspeisen

Gebratenes Gemüse mit Dip

Pestonudeln mit gefüllten Pepperoni

Gefüllte Kartoffeltaschen  
an Möhren und Paprika

Frische Feigen mit Frischkäse

#### Hauptspeisen

Gemüsecremesuppe

Gemüse-Nudelpfanne mit Käsesauce

Brot und Butter

#### Desserts

Frische Ananas, Melone  
und Weintrauben

---

#### ANGEBOT:

BUFFET  
PRO PERSON

**€ 39,90**

ab 10 Personen buchbar

## BUFFETS

### KALT-WARMES BUFFET „MAILAND“

#### Vorspeisen

Gebratene Zucchinischeiben  
mit Champignons

Frischkäse und Preiselbeeren

Geschmorte kleine Zwiebeln in Honig

Marinierte Hähnchenbrust mit Limette  
und Kräutern gebraten

Kleine Lachsfilets mit Kräuterdip

Spinatbällchen an Gemüse mit Dip

Bohnen-Zwiebelsalat

Frittata mit Ei und Parmesan  
an Tomatenpüree

Pestonudeln

#### Hauptspeisen

Kleine Putensteaks à la „Carbonara“  
auf grünen Bandnudeln überbacken

Schweinefiletstücke in Balsamico-Sauce

Broccoli und Champignons  
mit Käse überbacken

Brot und Butter

#### Desserts

Erdbeer-Trifle: Frische Erdbeeren  
mit Toppas-Creme-fraîche, Mascarpone

Pina-Colada, Kokosmilch und  
frische Kokospalmen



---

#### ANGEBOT:

BUFFET  
PRO PERSON

€ 44,90

---

ab 10 Personen buchbar

# BUFFETS

2

## KALT-WARMES BUFFET „MEDITERRAN“

### Vorspeisen

Salat vom frischen Lachsfilet, gedämpft, kombiniert mit knackigem Fenchel, rosa Pfeffer, Olivenöl und mildem Essig

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Weißer Bohnen mit Zwiebeln

Streifen vom Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse in Balsamico-Essigmarinade

Champignons gebraten, mit Rosmarin gewürzt

Gegrillte Auberginenscheiben mit vielen toskanischen Kräutern mariniert

Zucchinischeiben mit Zwiebeln und Salbei

Geschmorte gemischte Paprika mit Thymian

### Hauptspeisen

Italienische Filetpfanne à la Toskana

Zartes Putengeschnetzeltes in raffinierter Kräutersauce

Frisches italienisches Ciabatta mit Thunfischbutter

---

### ANGEBOT:

BUFFET  
PRO PERSON

€ 42,90

---

ab 10 Personen buchbar



## BUFFETS

### KALT-WARMES BUFFET „ELBPILHARMONIE“

#### Vorspeisen

Ostsee-Aal mit Ei und rotem Kaviar  
Forelle mit Zitronenscheiben  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
und geraspelttem Gourmetrettich  
Rehrücken mit gefüllter Birne  
Leberpastete mit Senffrüchten  
Filet „Wellington“ mit Pfirsichen  
Roastbeef hauchdünn aufgeschnitten  
und ausgarniert  
Frischer Tomatensalat  
Geflügelsalat „Hawaii“ mit Mandarinen  
Krabbencocktail

#### Hauptspeisen

Truthahngeschnetzeltes in feiner Sahnesauce  
mit Champignons und frischen Kräutern  
Zanderfiletmedaillons auf Blattspinat  
und Kartoffelgratin  
Brot und Butter

#### Desserts

Mousse au Chocolat mit Sahne  
Hamburger Rote Grütze mit  
Vanillesauce  
Große Obstplatte mit frischen Früchten

---

#### ANGEBOT:

BUFFET  
PRO PERSON

**€ 49,90**

---

ab 10 Personen buchbar



# KAFFEETAFEL KUCHEN & TORTEN

3

## KUCHEN

### pro Stück

Butterkuchen mit/ohne Guss	€ 3,10
Apfelkuchen	€ 3,50
Kirschstreuselkuchen	€ 3,50
Bienenstich	€ 3,90

## SÜSSE KLEINIGKEITEN

### pro Stück

Hamburger Franzbrötchen	€ 3,10
Butter Croissant	€ 3,00
Schoko Croissant	€ 3,50
Käse-Schinken Croissant	€ 3,90
Muffin	€ 3,10
Schokomuffin	€ 3,50

## TORTEN

### pro Torte ca. 12 Stücke

Schwarzwälder Kirschtorte	€ 52,00
Lübecker Nusstorte	€ 52,00
Käse-Sahne-Torte	€ 52,00
Erdbeertorte (Saisonal)	€ 52,00



**FÜR DEN KLEINEN HUNGER****Knabbereien**

Pringles Chips, 40g	€ 2,50
Laugengebäck Bierstengel, pro Stück	€ 1,00
Brezel Cracker klein, 40g	€ 2,50
MAX Nuss Cocktail Dose, 200 g	€ 12,00

**Schokolade**

Rittersport Minis, 16g	€ 1,50
Rittersport 200g, 84 Stück	€ 42,00
Hanuta Minis, 12 g	€ 1,50
Hanuta Minis 200g (18 Stück)	€ 7,00



5

## SERVICE UND TISCHWÄSCHE

### SERVICEMITARBEITER

Die Preise für das Servicepersonal auf unseren Fahrgastschiffen erhalten Sie direkt von unserem Caterer.

Servicekraft pro Stunde: € 39,90

### TISCHWÄSCHE

Weißer Stofftischdecke inkl. Reinigung, Stück € 15,90

Weißer Stoff-Mundserviette inkl. Reinigung, Stück € 9,90

### LIEFERUNG

Auf alle Speisebestellungen erheben wir eine pauschale Liefergebühr von € 75,00.

