

# MENÜ BORD CATERING

---

- 1 Schmackhafte Kleinigkeiten
- 2 Event Buffets
- 3 Kaffeetafel
- 4 Snacks
- 5 Charter Pauschalen
- 6 Zusatzleistungen



**1**

# SCHMACKHAFTE KLEINIGKEITEN

## BELEGTE 1/2 BRÖTCHEN

Salami	€ 3,50
Kochschinken	€ 3,50
Mett	€ 3,50
Ei	€ 3,60
Rührei	€ 3,90
Gouda	€ 3,50
Camembert	€ 3,90
Fleischsalat	€ 3,50
Eiersalat	€ 3,90
Marmelade	€ 3,50
Honig	€ 3,50
Nutella	€ 3,50

### ANGEBOT:

BRÖTCHENVARIATIONEN  
50 GEMISCHTE  
HALBE BRÖTCHEN

**€ 159,00**

## FISCHBRÖTCHEN

Bismarck Hering	€ 7,90
Brathering	€ 7,90
Matjes	€ 7,90
Räucherlachs	€ 8,90
Rollmops	€ 7,90
Stemel Lachs	€ 9,90
Backfisch	€ 8,90
Fischfrikadelle	€ 6,90
Räucheraal	Auf Anfrage
Nordsee Krabbe	Auf Anfrage

### ANGEBOT:

BRÖTCHENVARIATIONEN  
25 GEMISCHTE  
GANZE FISCHBRÖTCHEN

**€ 179,00**



**1**

# SCHMACKHAFTE KLEINIGKEITEN



## MIXED FOOD

Dicke Bockwurst	€ 5,90
Paar Wiener Würstchen	€ 5,90
Hot Dog	€ 5,90
Riesen-Frikadellen	€ 5,90
Kartoffelsalat	€ 5,90
Nudelsalat	€ 5,90

## STÜCK FINGEFOOD

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	€ 4,10
Kokos Panna Cotta auf Maracuja	€ 3,80

---

### ANGEBOT:

FINGERFOODVARIATIONEN

100 STÜCK

GEMISCHTES FINGERFOOD

---

**€ 290,00**

---

## 2

# EVENT BUFFETS

## FINGERFOOD BUFFET "ELEGANCE"

Party-Fricos mit Salsa

Eingelegte Garnelenspieße

Schweinemedallions mit Aioli

Verschiedene Sushi-Häppchen

Gebackenes Gemüse im Teigmantel

Pflaumen und Feigen im Speckmantel

Geräucherte Häppchen von Lachs und Forelle

Kartoffelplätzchen mit Lachshaube und rotem Kaviar

Samosa - grüne Teigtaschen gefüllt mit Thaicurry

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

ICE\*

---

### ANGEBOT:

KOMPLETTE AUSWAHL  
PRO PERSON

€ 44,90

---



## 2

# EVENT BUFFETS

ICE<sup>45</sup>

## KALT-WARMES BUFFET „VEGETARIA“

### Vorspeisen

Gebratenes Gemüse mit Dip Pestonudeln mit gefüllten Pepperoni  
Gefüllte Kartoffeltaschen an Möhren und Paprika  
Frische Feigen mit Frischkäse

### Hauptspeisen

Gemüse-Cremesuppe  
Gemüse-Nudelpfanne mit Käsesauce  
Brot und Butter

### Desserts

Frische Ananas  
Melone und Weintrauben

---

### ANGEBOT:

BUFFET  
PRO PERSON

**€ 46,90**

---

ab 10 Personen buchbar



## 2

# EVENT BUFFETS

ICE<sup>45</sup>

## 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

**€ 44,90**

---

ab 10 Personen buchbar



## 2

# EVENT 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

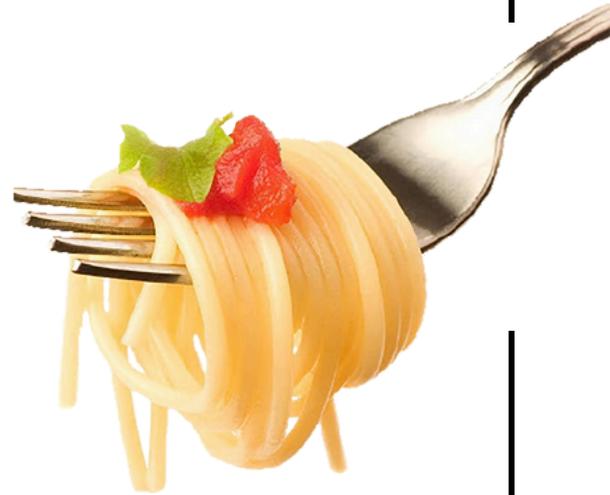
Broccoli und Champignons mit Käse überbacken

Brot und Butter

### Desserts

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

Pina-Colada, Kokosmilch und frische Kokospalmen



---

### ANGEBOT:

BUFFET  
PRO PERSON

€ 49,90

---

ab 10 Personen buchbar

PRO PERSON

49,90

ab 10 Personen buchbar

## EVENT BUFFETS



---

### ANGEBOT:

BUFFET  
PRO PERSON

**€ 47,90**

---

ab 10 Personen buchbar

### 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  
Weiße 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

## 2

# EVENT 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

### ANGEBOT:

BUFFET  
PRO PERSON

€ 54,90

ab 10 Personen buchbar

### Desserts

Mousse au Chocolat mit Sahne

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Große Obstplatte mit frischen Früchten



# KAFFEETAFEL

## KUCHEN & TORTEN

### KUCHEN

#### KUCHEN

##### pro Stück

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

#### TORTEN

##### pro Torte ca. 12 Stücke

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

#### SÜSSE KLEINIGKEITEN

##### pro Stück

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



# 4

## SNACKS

### FÜR DEN KLEINEN HUNGER

#### Laugengebäck

Riesen Brezel € 4,00

#### Knabbereien

Pringles Chips, 40 g € 2,50

Bierstengel, Stück € 1,00

Brezel Cracker, 40 g € 2,50

Nuss Cocktail, 200 g € 9,00

#### Süßes

Rittersport Mini , 16 g € 1,50

Hanuta Minis, 12 g € 1,50



# CHARTER PAUSCHALEN

Ihre Grundvoraussetzung für einen reibungslosen Ablauf

## HAFENFAHRT

FÜR TRANSFER- ODER HAFENRUNDFAHRTEN  
ab 3,50 € / p. Person

- Versorgung mit diversen Gläsern (Biergläser, Wein- und Trinkgläser sowie Kaffeebechern)

## BASIC-CHARTER

FÜR EINFACHE CHARTERN MIT GETRÄNKEN UND SPEISEN  
ab 9,00 € / p. Person

- **Inkl. HAFENFAHRT Pauschale**
- Bereitstellung von Tellern, Besteck und Servietten
- Tischdecker 1m x 1m
- Equipment für die Speisenpräsentation
- Erstellung einfacher Buffet- und Getränkekarten

## EXKLUSIVE-CHARTER

FÜR ANSPRUCHSVOLLE CHARTERN MIT GETRÄNKEN UND SPEISEN  
ab 15,00 € / p. Person

- **Inkl. BASIC Pauschale**
- Volltischdecken
- eingedeckte Tische mit Vor- und Hauptgang Besteck, sowie Wein- und Wasserglas
- Aufbau der Buffetflächen
- Equipment für die Buffet Präsentation (Chefings, Vorleger und Buffetschilder)
- Geschirr für Vor- und Hauptgänge
- hochwertige Menükarten

## DELUXE-CHARTER

FÜR LUXURIÖSE CHARTERN MIT GETRÄNKEPAUSCHALE UND BUFFET  
ab 19,00 € / p. Person

- **Inkl. EXKLUSIV Pauschale**
- weiße Stoffservietten
- Blumendekoration pro Tisch
- Streudekoration
- Dekoration für Buffetflächen
- LED Kerzen pro Tisch
- Ambientebeleuchtung in CI-Farben mit Floorspots
- Erstellung hochwertiger Buffet- und Getränkekarten (160g) inkl. CI-Anpassung

Alle Pauschalen gelten für Barkassen der Größe S - XL und verstehen sich Netto zzgl. MwSt., Lieferpauschale und Servicepersonal. Speisen und Getränke sind ebenfalls nicht Bestandteil der Charter Pauschalen.

# 5

## ZUSATZLEISTUNGEN

Ihre Grundvoraussetzung für einen reibungslosen Ablauf

### LOGISTIK PAUSCHALE

Anlieferung an und von Bord	€ 30,00
Anlieferung an und von Bord bei Maritimen Großevents	€ 200,00

Die Logistik Pauschale wird fällig bei Lieferung von Speisen an Bord. Getränke liefern wir kostenfrei.

### PERSONALKOSTEN

Bei Bestellung eines **Buffets** in Kombination mit einer **Getränkepauschale** stellen wir Ihnen eine gastronomische Leitung und einen Barkeeper ohne Berechnung zur Verfügung. Hinzu kommen die Kosten für das Servicepersonal. Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, kalkulieren wir pro 25 Gäste eine Servicekraft.

Servicepersonal	€ 39,00
Buffet Betreuung	€ 39,00
Auf-, Umbau- und Abbaukraft	€ 39,00
2. Besatzungsmitglied nach Einbruch der Dunkelheit	€ 39,00

#### Zuschläge:

+50% Personalkosten bei Nachtzuschlag ab 23 Uhr, Maritime Großevents wie Hafengeburtstag und Cruise-Days, Feiertage

+100% Personalkosten an Heiligabend und die Weihnachtsfeiertage, Silvester sowie Neujahr

