



MENÜ BORD CATERING

-
- 1** Schmackhafte Kleinigkeiten,
Fingerfood (Buffets)
 - 2** Event Buffets
 - 3** Kaffeetafel & Snacks
 - 4** Charter Pauschalen
 - 5** Zusatzleistungen



SCHMACKHAFTES KLEINIGKEITEN

BELEGTE 1/2 BRÖTCHEN

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

FISCHBRÖTCHEN

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

ANGEBOT:

BRÖTCHENVARIATIONEN
50 GEMISCHTE
HALBE BRÖTCHEN

€ 159,00

ANGEBOT:

BRÖTCHENVARIATIONEN
25 GEMISCHTE
GANZE FISCHBRÖTCHEN

€ 179,00



SCHMACKHAFTES KLEINIGKEITEN

STÜCK FINGEFOOD

Mediterraner Garnelenspieß	4,30
Mozzarella Spieß mit Cocktailltomate	3,10
Grüne und Schwarze Oliven	2,50
Bruschetta	2,70
Anti Pasti Spieß	4,20
Mini Wraps Curryhuhn	3,10
Mini Wraps Veggie	4,20
Mini Wrap Lachs	4,70
Schafskäse im Speckmantel	2,90
Zucchinirolle mit Frischkäse und Pesto	3,90
Mini Schnitzel	3,90
Mini Frikadelle mit BBQ Soße und Krautsalat	2,20
Saté Spieß	3,90
Yakitori Hähnchen Spieß	3,90
Noodle Stick Sweet Sour	3,90
Mini Cheeseburger	4,30
Mini Veggiburger	4,30
Mini Lachsburger	3,90
Datteln im Speckmantel	3,00
Pflaumen im Speckmantel	2,80
Feigen im Speckmantel	3,00
Melonen Serranoschinken Spieß	4,20
Obstspieß	3,90
Käsespieß mit Weintraube und Feigensenf	3,90
Oliven Frischkäsespieß	3,90
Mini-Backkartoffel mit Sour Creme und Räucherlachs	3,90
Crostini mit Ziegenkäse Honig und Walnüssen	3,60
Tramazini mit Frischkäse, Gurke und Kresse	3,90
Spinat Ricotta Quiche	3,90
Quiche Lorraine	3,90



MIXED FOOD

Dicke Bockwurst	€ 5,90
Paar Wiener Würstchen	€ 5,90
Riesen-Frikadellen	€ 5,90
Kartoffelsalat p. Pers.	€ 5,90
Nudelsalat p. Pers.	€ 5,90

ab 10 Personen

FINGERFOOD BUFFETS



FINGERFOOD HAFENKANTE

- Mozzarella Spieß
- Party Frikadellen
- Chicken-Wings
- Frühlingsrollen
- Satay Spieße
- Pflaumen und Feigen im Speckmantel
- Dips

PRO PERSON
€ 22,90

FINGERFOOD NORDERELBE

- Mozzarella Spieß
- Satay Spieß
- Mini Frikadelle mit BBQ-Soße und Krautsalat
- 1 Canapé mit Lachs
- 1 Canapé mit Schinken
- Noodle Stick Sweet Sour
- Anti Pasti Spieß
- Asiatische Frühlingsrollen
- Dips

PRO PERSON
€ 28,90

FINGERFOOD SÜDERELBE

- Geräucherte Häppchen von Lachs und Forelle
- Anti Pasti Spieß
- Schweinemedaillons mit Aioli
- Garnelen Spieß
- Party Frikadelle
- Kartoffelplätzchen mit Lachshaube und rotem Kaviar
- Cocktailsticks mit Shrimps und würziger Green-Curry Füllung
- Samosa: Teigtaschen gefüllt mit Thaigemüse
- Feigen und Datteln im Speckmantel
- Sushi

PRO PERSON
€ 35,90

1

FINGERFOOD BUFFETS



FINGERFOOD MITTELMEER

- Garnelenspieß Mediterran mit getrockneter Tomate
- Tomate Mozzarella Spieß mit frischem Basilikum
- Anti Pasti Spieß
- Oliven Frischkäsespieß
- Melonen Parma Schinken Spieß
- Mini-Frikadelle mit Farfalle
- Crostini mit Ziegenkäse, Schinken, Parmesan und Rucola
- Focaccia mit Tomate

PRO PERSON

€ 30,90

FINGERFOOD DELUXE

- Yakitori Spieß mit Ananas
- Serrano-Schinken auf Melone
- Garnelenspieß
- Roastbeef Röllchen mit Remoulade und Rucola
- Mini Gemüse Wraps
- Hähnchenbrust mit Guacamole
- Kartoffelrösti Taler mit Garnele
- Käsespieß mit Weintraube und Feigensenf
- Lachspraline mit frischem Meerrettich

PRO PERSON

€ 37,90



2

EVENT BUFFETS

ICE

KALT-WARMES BUFFET „SCANDIA“

Kalt

Fischplatte
Crêpes mit Lachsstreifen
Aufschnittplatte mit Schweinerücken und Putenbrust
Thunfischsalat
Frischer Salat mit Dressing
Fleischsalat Spezial
Internationale Käseplatte
Baguette Auswahl, Butter

Warm

Putengeschnetzeltes in Rahm mit Gewürzreis

ANGEBOT:

BUFFET
PRO PERSON

€ 39,90

ab 10 Personen buchbar



2

EVENT BUFFETS

KALT-WARMES BUFFET „MAILAND“

Kalt

Antipasti
Geschmorte kleine Zwiebeln in Honig
Marinierte Hähnchenbrust mit Limette und Kräutern
Kleine Lachsfricadellen
Spinatbällchen an Gemüse
Bohnen Zwiebelsalat
Frittata mit Ei und Parmesan an Tomatenpüree
Mediterraner Nudelsalat
Baguette Auswahl, Butter



Warm

Kleine Putensteaks à la Carbonara auf grünen Bandnuedeln, überbacken
Schweinefiletmedallions in Balsamico Sauce
Broccoli und Champignons mit Käse überbacken

Dessert

Pina Colada Erdbeer Gläschen

ANGEBOT:

BUFFET
PRO PERSON

€ 49,90

ab 10 Personen buchbar

PRO PERSON

44,90

10 Personen buchbar

EVENT BUFFETS



ANGEBOT:

BUFFET
PRO PERSON

€ 39,90

ab 10 Personen buchbar

KALT-WARMES BUFFET „MEDITERRAN“

Kalt

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
Baguette Auswahl, Butter und
Thunfischbutter
Antipasti

Hauptspeisen

Italienische Filetpfanne à la Toskana
Zartes Putengeschnetzeltes in raffinierter Kräutersauce und Gewürzreis

2

EVENT BUFFETS

KALT-WARMES BUFFET „ELBPHILHARMONIE“

Kalt

Forelle mit Zitronenscheiben
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und geraspeltem Meerrettich
Entenbrust Pastrami
geräuchertes Schweinefilet
Roastbeef rosa
Frischer Tomatensalat
Geflügelsalat mit Curry
Garnelen in Cocktailsauce
Baguette Auswahl, Butter

Hauptspeisen

Putengeschnetzeltes in feiner Sahnesauce mit Champignons und frischen Kräutern
Zanderfiletmedaillons auf Blattspinat
Kartoffelgratin

Desserts

Mousse au Chocolat mit Sahne
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

ANGEBOT:

BUFFET
PRO PERSON

€ 49,90

ab 10 Personen buchbar



2

EVENT BUFFETS

KALT-WARMES BUFFET „VEGETARIA“

Kalt

Antipasti, Mediterraner Nudelsalat, Tomate Mozzarella an Rucola
Frische Feigen mit Frischkäse, Saisonale Obstplatte
Baguette Auswahl mit Butter und verschiedenen Dips

Hauptspeisen

Minestrone
Polentatasche mit Ratatouille Gemüse

ANGEBOT:

BUFFET
PRO PERSON

€ 39,90

VEGANE GERICHTE

Asia Curry Pfanne mit Kokosmilch, Kichererbsen, Spitzkohl, Champignons und Wok Gemüse	€ 21,90
Vegane Spaghetti Bolognese mit Cashew Kernen	€ 19,90
Chili sin Carne mit Reis	€ 16,90
Bunte Gemüse Pfanne mit geräuchertem Tofu	€ 21,90
Bauerntopf mit Saisonalem Gemüse und Soja Hack	€ 19,90

ab 10 Personen buchbar

Mixed **KUCHEN & TORTEN & SNACKS**

KUCHEN

KUCHEN

pro Stück

Butterkuchen	€ 3,10
Apfelkuchen	€ 3,50
weitere Kuchen auf Anfrage	

TORTEN

pro Torte ca. 12 Stücke

Schwarzwälder Kirschtorte	€ 52,00
Erdbeertorte (saisonal)	€ 52,00
weitere Torten auf Anfrage	

SÜSSE SNACKS

pro Stück

Franzbrötchen	€ 3,90
Butter Croissant	€ 3,20
Schoko Crossant	€ 3,50
Versch. Donuts	€ 3,90
Versch. Muffins	€ 3,90
Ritter Sport Minis	€ 2,00
Hanuta Minis	€ 2,00

HERZHAFTE SNACKS

pro Stück

Riesen Brezel	€ 4,00
Käse Schinken Crossant	€ 3,90
Pringles Chips	€ 2,50
Bierstengel	€ 1,00
Brezel Cracker	€ 2,50
Nuss Cocktail	€ 9,00



4

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
- 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**
- Voltischdecken
- 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 Speisen	€ 30,00
Anlieferung an und von Bord Buffets	€ 50,00
Anlieferung an und von Bord bei Maritimen Großevents	€ 250,00

Die Logistik Pauschale wird fällig bei Lieferung von Speisen und Buffets 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 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 Nachzuschlag ab 23 Uhr, Maritime Großevents wie Hafengeburtstag und Cruise-Days, Feiertage
- +100% Personalkosten an Heiligabend und die Weihnachtsfeiertage, Silvester sowie Neujahr

