

Variante 1
Grill-Buffer

Grillfleisch: Schweinenackensteaks · Geflügel · Bratwurst
Mediterranes Gemüse
Rosmarinkartoffeln
Gemischte Salatplatte
Kartoffelsalat
Grillsoßen · Zaziki
Brotkorb

12,50 Euro pro Person



Variante 2
Grill-Buffer

Grillfleisch: Schweinenackensteaks · Geflügel · Bratwurst ·
Gemüsefrikadellen
Mediterranes Gemüse
Rosmarinkartoffeln
Antipasti – gefüllte Auberginen, marinierte Peperoni, Oliven, Paprika, Champignons
Gemischte Salatplatte
Kartoffelsalat
Krautsalat
Grillsoßen · Kräuterbutter · Zaziki
Brotkorb

15,00 Euro pro Person



Variante 3
Grill-Buffer

Grillfleisch: verschiedene Kleinigkeiten wie

Nackensteaks · Geflügel-Spieße · Lamm-Spieße ·
Cevapcici · Gemüsefrikadellen · Bratwurst

Mediterranes Gemüse

Rosmarinkartoffeln · Grillkartoffel mit Sauerrahm

Antipasti – gefüllte Auberginen, marinierte Peperoni, Oliven, Paprika, Champignons

Bauernsalat · Bohnensalat · Krautsalat

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Kartoffelsalat

Grillsoßen · Kräuterbutter · Zaziki

Brotkorb

Dessert

Quarkspeise und frischer Obstsalat

19,80 Euro pro Person



Suppen

Zwei verschiedene Suppen
Tomatencremesuppe · Käse-Lauch-Suppe mit oder ohne Hackfleisch ·
Gulaschsuppe · Hühnersuppe · Gyrossuppe
oder
Chili con Carne
Brotkorb

5,50 Euro pro Person



Currywurst

Currywurst mit Pommes
Mayonnaise und Ketchup

4,50 Euro pro Person



Fingerfood

Waldpilzsuppe
Verschiedene Salate nach Wahl in Gläsern (Geflügel-, Kartoffel-, Nudelsalat ...)
Datteln im Speckmantel
Mozzarella-Tomaten-Spießchen
Frikadellenbällchen
Wraps mit Lachs und Kochschinken
Käse-Weintrauben-Spieße
Lachshäppchen nach Wahl

Dessert

Panna cotta mit frischen Früchten

15,00 Euro pro Person

plus

Krabbencocktail
Hähnchenbrust-Spieße
Schweinefilet-Spieße

18,00 Euro pro Person



Lasagne

Hackfleisch-Lasagne

5,50 Euro pro Person



Gemüse-Lasagne

5,50 Euro pro Person



Lachs-Lasagne mit Spinat

6,50 Euro pro Person



Spaghetti/Bandnudeln

Spaghetti Bolognese

5,50 Euro pro Person



Grüne Bandnudeln
mit Scampi in Gorgonzolasauce

7,50 Euro pro Person





Angebote Kleinere Buffets/Leichte Kost

Variante 1 **China-Pfanne**

Geschnetzeltes mit Gemüsestreifen in einer leichten Currysoße
Bandnudeln
Reis
Bauernsalat

10,50 Euro pro Person



Variante 2 **Schnitzel-Buffer**

Schweineschnitzel · Hähnchenschnitzel
Schmorkartoffeln
Gemüsegratin
Bauernsalat · Krautsalat
Champignonsoße · Currysoße

11,50 Euro pro Person

Mit Suppe & Dessert
15,00 Euro pro Person



Variante 3 **Mit Fisch**

Gegrillter Lachs auf Blattspinat
Hähnchenbrust mit Gorgonzolasauce
Rinderbraten oder Rinderrouladen
Bandnudeln
Schmorkartoffeln oder Salzkartoffeln
Ratatouille Gemüse
Rohkostplatte

15,50 Euro pro Person



Variante 1

Spießbraten · Backschinken
Bratkartoffeln · Kartoffelgratin
Rohkostsalate

9,80 Euro pro Person

plus Dessert

11,80 Euro pro Person



Variante 2

Schweinemedallions in Pilz-Sahne-Soße · Spießbraten
Reis · Kleine Schmorkartoffeln
Gemüseplatte mit Karotten etc.
Gemischte Salatplatte · Bohnensalat · Krautsalat
Brotkorb

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

13,50 Euro pro Person



Variante 3

Kleine Rinderrouladen · Hähnchenschnitzel
Kartoffelgratin · Kleine Schmorkartoffeln
Gemüseplatte mit Karotten etc.
Fischplatte – Lachs und Forelle mit Sahne-Meerrettich
Käse-Spießchen
Gemischte Salatplatte · Bohnensalat · Krautsalat
Brotkorb

Desserts

Panna cotta mit frischen Früchten
Quarkspeise und Obstsalat

15,00 Euro pro Person



Variante 4

Buffet Mediterran

Schweinefilet in Gorgonzolasauce
Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse mit Rucola und Tomaten an Pinienkernen
Lachs-Lasagne mit Blattspinat
Gnocchi Pfanne mediterran
Tomate Mozzarella
Grüne Bandnudeln
Rosmarinkartoffeln
Frischer Marktsalat mit Dressing nach Wahl
Antipasti-Platte
Parmaschinken auf Melone
Brotkorb

Dessert

Tiramisu

19,00 Euro pro Person



Variante 5

Buffet

Spießbraten · Kleine Rinderrouladen · Putenröllchen gefüllt mit Früchten und Käse
Kartoffelgratin · kleine Schmorkartoffeln
Gemüseplatte mit Karotten etc.
Fischplatte – Lachs und Forelle mit Sahne-Meerrettich
Käseplatte mit Weintrauben
Gemischte Salatplatte · Bohnensalat · Krautsalat
Brotkorb

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße
Quarkspeise und Obstsalat

Mitternachts-Snack

Kaffee und Butterkuchen

18,50 Euro pro Person



Variante 6
Buffet

Fingerfood zum Empfang

– z. B. Datteln im Speckmantel · Fisch-Häppchen · Kleine Hähnchenspieße –

Roastbeef in Scheiben · Schweinemedallions · Hähnchenbrustfilet

Sauce Béarnaise und Pilz-Sahne-Soße – extra –

Rosmarinkartoffeln · Kartoffelgratin · Bandnudeln

Gemüse der Saison

Antipasti – gefüllte Auberginen, marinierte Peperoni, Oliven, Paprika, Champignons etc.

Bauernsalat · Krautsalat

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Brotkorb

Desserts

Vanilleeis mit Roter Grütze

Mousse au chocolat und frischer Obstsalat

23,50 Euro pro Person





Angebote Spanferkel, Grünkohl & Co

Kohlessen

Variante 1

Vorspeise

Hühnersuppe

Hauptgericht

Grünkohl

Kassler · Bauchspeck · Kochwurst und Pinkel
Salzkartoffeln

Dessert

14,50 Euro pro Person



Variante 2

Hauptgericht

Grünkohl

Kassler · Bauchspeck · Kochwurst und Pinkel
Salzkartoffeln

Dessert

12,50 Euro pro Person



Variante 3

Grünkohl

Kassler · Bauchspeck · Kochwurst und Pinkel
Salzkartoffeln

11,00 Euro pro Person



Schweinshaxe

Schweinshaxe
Kartoffelpüree
Sauerkraut
Specksoße

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

10,40 Euro pro Person



Spanferkel

Spanferkel
Sauerkraut
Bratkartoffeln
Rohkostsalate
Brotkorb

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

15,50 Euro pro Person



Kaffee & Kuchen

Kaffee und Tee in Kannen
und
ein oder zwei Stück Blechkuchen oder Sahnetorte

7,70 bis 9,90 Euro pro Person
(in Verbindung mit einem Buffet 1,00–2,00 Euro günstiger)



Spargel

Spargelcremesuppe

Stangenspargel
Petersilienkartoffeln
Schinken · Schnitzel
Sauce Hollandaise · Butter

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

21,00 Euro pro Person

Ohne Suppe & Dessert
17,00 Euro pro Person



Labskaus

mit
Hering oder Matjes
Roter Bete · Spiegelei · Saurer Gurke

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

11,50 Euro pro Person



Frühstücks-Buffer

Verschiedene Sorten frischer Brötchen

Rosinenbrot · Schwarzbrot

Butter · Honig · Konfitüren

Zur Auswahl: Hackepeter · Fleisch- und Geflügelsalat · Wurst- und Fleischaufschnitt

Käseauswahl mit Weintrauben · frisches Obst · Frischkäse

Zur Auswahl: Räucherlachs · geräucherte Forelle mit Sahne-Meerrettich

Rührei und Frühstücksspeck · gekochte Eier

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Orangensaft · Apfelsaft · Kaffee und Tee

12,50 Euro pro Person



Brunch / Buffet

Verschiedene Sorten frischer Brötchen

Rosinenbrot · Schwarzbrot

Butter · Honig · Konfitüren

Geflügelsalat

Zur Auswahl: Fleischaufschnitt · Kalter Braten

Käseauswahl mit Weintrauben · frisches Obst · Frischkäse

Zur Auswahl: Räucherlachs · geräucherte Forelle mit Sahne-Meerrettich

Rührei und Speck

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Zur Auswahl: Gebratene Schweinemedallions in

Pilz-Sahne-Soße · Kleine Rinderrouladen

Gemüseplatte

Kleine Schmorkartoffeln

Gemischte Salatplatte

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße

Quarkspeise mit frischem Obstsalat

Orangensaft · Apfelsaft · Kaffee und Tee

18,50 Euro pro Person



Weihnachtsmenü I

Klassische Rinderroulade in brauner Soße
Zarte Schnitzel mit Champignonrahmsoße
Hähnchenbrust Hawaii mit Käse und Ananas überbacken
Schmorkartoffeln
Kroketten
Wintergemüse mit Rosenkohl, Speckbohnen, Blumenkohl,
Erbsen, Möhren und Rotkohl
Gemischte Salatplatte mit Tomaten-, Gurken-, Wurzel- und Bohnensalat

Dessert

Panna cotta mit frischen Früchten

16,00 Euro pro Person



Weihnachtsmenü II

Zarte Entenbrust mit Orangenfilet und Preiselbeersauce
Klassische Rinderroulade in Bratensoße
Schweinelendchen mit Speckmantel
Salzkartoffeln
Kartoffelklöße
Kroketten
Winterliches Gemüse mit Rotkohl, Blumenkohl, Bohnen im Speckmantel,
Rosenkohl mit Möhrchen
Gemischte Salatplatte mit Tomaten-, Gurken-, Wurzel- und Bohnensalat

Dessert

Vanilleeis mit Roter Grütze

18,50 Euro pro Person



Weihnachtsmenü III

Knusprige Gänsebrust mit Orangenrahmsoße
Wildgulasch mit feiner Preiselbeersoße
Gegrillter Lachs auf Blattspinat
Schmorkartoffeln
Kroketten
Wintergemüse mit Rosenkohl, Speckböhnchen, Blumenkohl,
Erbsen, Möhrchen und Rotkohl
Gemischte Salatplatte

Dessert

Vanilleeis mit Roter Grütze

21,50 Euro pro Person



Dekoration

Glasgefäße mit Blumen und Kerzen nach Wunsch/Absprache · mit Bändern
verziert · Gräser- und Efeuranken o. ä. · Tischbänder o. ä. · Teelichter
und kleine Deko für Stehtische

15,00–25,00 Euro + MwSt. pro Tisch/Glas



Dieses sind Vorschläge von uns, die Sie aber individuell selbst zusammen
stellen und gestalten können. Gerne nehmen wir Ihre Wünsche und Vorschläge
entgegen und setzen sie für Sie um.

Hinweis

Wir möchten Sie bitten, uns die genaue Personenzahl spätestens drei Tage vor
dem Ereignis mitzuteilen, da wir auf der Basis einkaufen, planen und organisieren.
Wir bitten um Verständnis, dass wir diese Personenzahl dann auch bei der
Berechnung zugrunde legen – auch, wenn es an dem Tag der Feier
tatsächlich weniger Personen sind – da von unserer Seite entsprechend
für diese Zahl alles vorbereitet wurde und bereit steht. Danke schön.





Bootshaus

Angebote Getränkepauschale

Getränke-Pauschale

(zeitlich begrenzt: 19:00–01:00 Uhr oder 20:00–02:00 Uhr)

Sekt · Prosecco

Wein

Weißwein · Rotwein · Rosé

Bier vom Fass

Königs Pilsener · Jever Pils

Bier aus der Flasche

Erdinger Hefe · Diebels Alt

Erdinger Alkoholfrei · Jever Fun

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola · Coca Cola Light · Fanta · Sprite ·
Orangensaft · Apfelsaft-Schorle · Wasser

20,00 Euro pro Person



ODER

Getränke-Pauschale

(zeitlich begrenzt: 19:00–01:00 Uhr oder 20:00–02:00 Uhr)

Sekt · Wein · Bier

plus 2 Spiritousen aus unserer Karte Ihrer Wahl

oder

1 Longdrink aus unserer Karte Ihrer Wahl

Alkoholfreie Getränke

plus Bitter Lemon · Ginger Ale

plus Tasse Kaffee

25,00 Euro pro Person

**Die Pauschale erweitert sich jeweils um 5,00 Euro für einen weiteren
Longdrink oder 2 Spiritousen**

ODER

Getränke nach Verzehr

„Korkgeld“ für selbst mitgebrachten Wein 8,50 Euro pro Flasche