KölnTourist
Personenschiffahrt am Dom GmbH

Buffetvorschläge 2024

KölnTourist
Personenschiffahrt am Dom GmbH

Buffet RheinGastro

Aus unserer kalten Küche

Kartoffelsalat
mit Radieschen und Frühlingszwiebeln
Exotischer Couscous Salat
mit Passionsfrucht und Paprika
Bauernsalat
(alternativ mit Feta)
Gegrillte Champignons
mit italienischen Kräutern
Parmaschinken-Mozzarella-Roulade
mit Balsamico
Hausgebeizter Lachs mit Limonen Dip

Aus unserer warmen Küche

Pikantes Schweinefilet in der Chili-Honigkruste
an Sauce Andalus
Kartoffelstrudel mit buntem Gemüse aus dem
Ofenrohr
Hähnchen-Brüstchen in Thymian-Limonen-Sauce
Tortellini Burro e Salvia - mit Pilzen
gefüllte Tortellini an Butter-Salbei-Sauce
Bunte Gemüseauswahl
quer durch den Garten

Aus unserer Patisserie

Erdbeer-Cheesecake-Trifle im Schälchen
Duo de Mousse - marmorierte Mousse
***
Internationale Käseauswahl
Brot, Butter und Dips

Großes Käptn's Buffet

Aus unserer kalten Küche

Reichhaltige Salatbar mit zweierlei Dressing
Variationen von Zander und Lachs
mit Meerrettichdip und Senf-Dillsauce
Gebratene Tranchen vom Iberico Schwein
an einer Waldpilzsalsa
Flusskrebs-Cocktail mit Forellenkaviar
In Olivenöl angebratene
Antipasti-Auswahl
Feine Ricotta-Kirschtomaten-Tarte
mit Kräutern

Aus unserer warmen Küche

Zartrosa gebratenes Roastbeef an Portweinjus
Gebratener Seeteufel
auf einer Vermouth-Butter-Jus
Hähnchenbrust an einer Orangensauce
getoppt von Granatapfelkernen
Gratin von der frischen Kartoffel
Schwarz-weißer
Mandelreis
Auswahl vom bunten
Minigemüse
Mit Bulgur gefüllte Gemüseschiffchen
auf Tomatensauce

Aus unserer Patisserie

Blaubeermousse-Crumble
Cheesecake
***
Internationale Käseauswahl
Brot, Butter und Dips

KölnTourist
Personenschiffahrt am Dom GmbH

Buffet vom Mittelmeer

Aus unserer kalten Küche

Gebratenes Lachsfilet
mit frittiertem Salbei und Senf-Dill-Sauce
Große
Antipasti-Platte
Putello Tonnato
mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln
Melonenschiffchen garniert mit Parmaschinken
Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken,
Paprika und Oliven
(auf Wunsch mit Feta)
Caprese mit hausgemachtem Pesto
aus grünen Kräutern

Aus unserer warmen Küche

Ossobuco a la Milanese mit Kräuter-Gremolata
Pappardelle mit gebackenen
Kirschtomaten in Thymian-Butter-Jus
Putenmedaillons mit Pecorino gratiniert
an Basilikum-Tomaten-Sauce
Toskanisches Kartoffelgratin
unter der Gemüsehaube
Mediterrane Gemüsebratlinge
Gebratenes mediterranes
Gemüse

Aus unserer Patisserie

Mango-Mousse mit Passionsfruchtsauce
Tiramisu im Gläschen (alkoholfrei)
***
Brot, Butter und Dips

Französisches Buffet

Aus unserer kalten Küche

„Salade niçoise“ mit grünen Bohnen, Paprika,
Tomaten, Sardellen und Thunfischfilets
Carpaccio vom gebeizten Rindfleisch
Geräucherter Lachs
mit Limetten-Crème fraîche
Quiche Lorraine vom Blech
Ziegenkäse-Gemüseküchlein
Crêpes mit Blattspinat, Käse und
Pinienkernen gefüllt, dazu französische
Knoblauchcreme

Aus unserer warmen Küche

Schweinefilet in Pommery-Senf Sauce
Kartoffelplätzchen mit frischen Kräutern
Coq au Vin - Hähnchen in Rotweinsauce
Bandnudeln in Olivenöl sautiert und
mit Meersalz verfeinert
Ratatouille

Aus unserer Patisserie

Crème brûlée im Schälchen
Mousse au Chocolat
***
Französische Käseauswahl mit verschiedenen
Fruchtsenfen
Variations de baguette, Butter und Dips

KölnTourist
Personenschiffahrt am Dom GmbH

Buffet quer durch Deutschland

Aus unserer kalten Küche

Mecklenburg-Vorpommern:
Allerlei vom Räucherfisch
Bayern: Wurstsalat
Rheinland-Pfalz:
Zweierlei Zwiebelkuchen
Bremen: Rote Beete Salat

Große Salatbar mit zweierlei Dressing

Aus unserer warmen Küche

Niedersachsen:
Schweineschinken in Rotweinsoße
Berlin meets Hessen:
Buletten mit grüner Sauce
Sachsen:
Leipziger Allerlei
Brandenburg:
Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons
Baden-Württemberg:
Maultaschenpfanne
mit Gemüse und Sahne verfeinert

Feine Petersilien-Butter-Kartoffeln
Thüringer Klöße

Aus unserer Patisserie

Schwarzwälder Kirschcreme (mit Alkohol)
Hamburg: Rote Grütze
Schleswig Holstein: Bratapfel mit Vanillesauce
***
Brot, Butter und Dips

Vegetarisches Buffet

Aus unserer kalten Küche

Bunte Blattsalate
mit Joghurtdressing
Italienischer Pastasalat mit getrockneten Tomaten
Sonnengereifte Tomaten
mit Mozzarella und Balsamico
Variation von Antipasti wie Auberginen,
Zwiebeln, Paprika und Pilzen
Wraps mit Ricotta, Tomaten,
Blattspinat, Rucola und grünem Pesto
Falafel:
Fritierte Kichererbsenbällchen mit Joghurt-Minzdip

Aus unserer warmen Küche

Grüne Bandnudeln an Ratatouille
Grünkernfrikadellen auf Tomaten-Kräutersauce
Broccoli-Käse-Auflauf
Wurzelgemüsestrudel im Filoteig mit Guacamole

Aus unserer Patisserie

Orangengrieß an Beerensauce
Mandelmilch-Panna Cotta
im Gläschen
***
Brot, Butter und Dips

KölnTourist
Personenschiffahrt am Dom GmbH

Rheinisches Buffet

Aus unserer kalten Küche

Große Salatbar
mit zweierlei Dressings
Rheinischer Kartoffelsalat
„Decke Bunne mit Speck“
(Dicke Bohnen mit Speck)
Panierte Schweineschnitzelchen
Gemüseschnitzelchen
mit Zitronenspalten
Partyfrikadellchen mit Essiggemüse und Senf
Variation Kölscher Rievkooche
(auch vegetarisch)

Aus unserer warmen Küche

Sauerbraten rheinische Art mit Rosinen
Hausgemachte Kartoffelklöße
Rotkraut mit Preiselbeeren
und Rotwein
Kartoffelwaffeln mit Kräuterquark

Aus unserer Patisserie

Eierlikörcreme im Gläschen (mit Alkohol)
Mini-Apfelpfannkuchen mit Vanillesoße
***
Brot, Butter und Dips

Klassisches Grillbuffet

Aus unserer kalten Küche

Hausgemachter Krautsalat
Omas Kartoffelsalat mit Ei und Mayonnaise
Nudelsalat à la „RheinGastro“
Tomatensalat mit Mozzarellakügelchen
Gurkensalat mit Dill-Sahne-Dressing

Frisch vom Grill

Würzig marinierte Schweinenackensteaks
Verschiedene Bratwürstchen
Zitronen-Knoblauch Hähnchensteaks aus der Keule
Verschieden marinierte Grillkäse
Gegrillte
Champignons
Gegrillte
Meersalzkartoffeln

Aus unserer Patisserie

Joghurtcreme mit Waldbeeren
Brownies und Blondies
Frischer
Obstsalat
***
Brot und Butter
Auswahl von verschiedenen Grillsaucen
(Tzatziki, Senf, Ketchup, Pfeffersauce)

KölnTourist
Personenschiffahrt am Dom GmbH

Grillbuffet „American“

Aus unserer kalten Küche

Cole Slaw (Krautsalat)
Tuna Salad (Thunfischsalat)
Caesars Salad

Frisch vom Grill

Hähnchen-Drumsticks
Spareribs in würziger Honig-BBQ-Marinade
Pulled Pork
Hüftsteaks
verschieden marinierte
Maiskolben
Grillgemüse

Baked Potatoes mit Sour Cream
Mac ‘n’ Cheese

Aus unserer Patisserie

American Cheesecakecreme im Gläschen
American Cookiescreme im Gläschen
***
Brot und Brötchen aus der Bäckerei
verschiedene Butter
Dips: Barbecue Sauce, Chilli Cheese Sauce,
Hot Chilli Sauce, Knoblauchsauce

Grillbuffet „Mediterran“

Aus unserer kalten Küche

Sommerliche Salatbar
mit verschiedenen Dressings
Italienischer Pastasalat
Sommer-Kartoffelsalat mit frischen Gurken,
Radieschen, Kräutern und Creme Fraiche
Tomaten - Mozzarella
mit frischem Basilikum und Balsamico
Gemischte Antipastiauswahl

Frisch vom Grill

Kräuter-Rumpsteaks
Schweinefiletmedaillons „Andaluz“
Hähnchenbruststeaks in Thymian-Limonen-Marinade
Feine Lachssteaks in Bananenblatt
Süßwasser-Garnelenspieße
Salsiccia-Würstchen
Feurige Kartoffeln in der Chili-Honigkruste
Gegrilltes Gemüse

Aus unserer Patisserie

Fruchtige Erdbeermousse im Gläschen
Limetten-Panna Cotta im Gläschen
***
Brot und Brötchen
mit verschiedenen Buttersorten
Große Auswahl verschiedener Dips und Saucen

KölnTourist
Personenschiffahrt am Dom GmbH

Buffet „Amerika“

Aus unserer kalten Küche

Waldorf Salad oder Ceasar Salad (je nach Saison)
Coleslaw (Krautsalat)
Spinatsalat
Avocado Tomaten Cocktail

Aus unserer warmen Küche

Gebratenes Huhn in Sahne-Sauce
nach Südstaaten-Art
Schweineschulter in Whiskey-Sauce
Gefüllte Schweineschulter
Mushrooms and Onions in Sour Cream
(Pilze und Zwiebeln in saurer Sahne)
Mashed Potatoes

Aus unserer Patisserie

Strawberry Cheese Cream
(Erdbeer-Käme-Creme)
Maple Mousse
(Ahornsirup-Creme)
Nesselrode Pudding
(Sahnepudding mit Kastanien und Rosinen)
***
Brot, Butter und Dips

Buffet „Asien-Pazifik“

Aus unserer kalten Küche

Chinesischer Landsalat
Bunter Gartenalat
mit orientalischem Dressing
Ingwer-Nudel-Salat
Marinierte Pilze
Pikanter Geflügelsalat

Aus unserer warmen Küche

Huhn mit Pinienkernen
in Sherry-Tomaten-Sauce
Gebratenes Schweinefleisch
in Tomaten-Kokos-Sauce
Kalbssteaks in Shiitake-Sahne-Sauce
Würzige Zitrusnudeln
Feuerwerk-Reis oder
Ananas-Curry-Reis
Rosenkohl in Mandarinen-Sauce
Möhren in Orangen-Karamell-Sauce

Aus unserer Patisserie

Ingwer-Wein-Creme
Obst mit Mandelgelée
***
Brot, Butter und Dips

KölnTourist
Personenschiffahrt am Dom GmbH

„Ja, ich will“ Hochzeits-Buffet

Aus unserer kalten Küche

Feldsalatplatte mit Räucherlachsröschen,
Croutons und Apfeldressing
(wahlweise mit Apfel-Speck-Dressing)
Salat von Belugalinsen und
frischen Gemüsewürfeln in Vinaigrette
Wildpastete auf Salatbett oder Wildrücken
auf dem Knochen mit Sauce Cumberland

Aus unserer warmen Küche

Altmärkische Hochzeitssuppe: Rinderbrühe
mit Eierstich, Gemüsebrunoise und
hausgemachten Markbällchen
Rosa gebratene Entenbrust
Duett von Lachs und Zander in Blätterteig
Blattspinat mit Rahm
Vichy-Möhren
Kartoffel-Sahne-Gratin
Halbwilder Reis
Orangensauce
Champagner-Sauce

Aus unserer Patisserie

Duett von heller und dunkler Schokoladenmousse
Grießring mit frischen Beeren und Waldbeersauce
***
Brot, Butter und Dips

„Hoch die Flossen“ Fisch und Meeresfrüchte

Aus unserer kalten Küche

Krabbencocktail mit Ananas
Räucherfischplatte
Tintenfischsalat Napoli (Tintenfisch, Paprika,
Zwiebeln und Kirschtomaten mit klarem Dressing)
Gebratene Garnelen mit Aioli an Algensalat

Aus unserer warmen Küche

Gebratenes Lachsfilet
mit Kräuterrührei auf Blattspinat
Muscheln unter Dach und Fach
(Muscheln in Weinsauce mit Blätterteigdach)
Gefüllte Seezungenröllchen
auf Riesling-Sahne-Sauce
Reis
Kartoffelgratin
Mandelbrokkoli

Aus unserer Patisserie

Campari Mousse
Karamell Flammerie
Vanillesauce
***
Brot und Butter

KölnTourist
Personenschiffahrt am Dom GmbH

„Anno Domini“ Mittelalter-Buffet

Aus unserer kalten Küche

Terryn von Ganslevver an Rapunzel
(Gänseleberterrine auf Feldsalat)
Kreyter-Mowldasch met rescher Zwiwwel
(Kräuter-Maultaschen mit gebackenen Zwiebeln)
Groß-Eyer-Speys (verschieden gefüllte Eier)
Kaltes vun der Metzgerey (Platte mit verschiedenen Braten, Rohessen und Speck)

Aus unserer warmen Küche

Pfeffer vom Wildkanynchen (Hasenragout)
Geschmorte Kalbsfieß
(geschmorte Kalbshaxe in Rotweinsauce)
Blanmancer
(Hühnerfrikassee mit Erbsen, Pilzen und Spargel)
Semmeldorttem (Brotauflauf mit Wein)
Klüßz vom Erdenappel (Kartoffelknödel)
Ackerspeys vun de Bauere (verschiedene Kohlarten mit Zwiebeln und Speck)
Gemießzplatt (Gemüseplatte)

Aus unserer Patisserie

Armer Ritter
Epfil in Weyne mit Mande
(Bratäpfel mit Wein gedünstet)
Vanillesauce
***
Brot, Butter und Dips

„Die tolle Knolle“ Kartoffel-Buffet

Aus unserer kalten Küche

Platte von lauwarmen Reibekuchen
(mit Frischkäse, roten Zwiebeln und Salat)
Kartoffelsalat rot auf rot (mit roter Beete)
Farmersalat (Kartoffeln, Sellerie und Gurken mit klarem Dressing)
Kartoffelpastete im Speckmantel

Aus unserer warmen Küche

Eier in Pellkartoffeln
Bäckerofen (deutsches Irish Stew)
Döppekooche mit Apfelmus
Kartoffelauflauf Fanchonette
(Spinat und Eier)
Gnocchi-Gemüse-Pfanne

Aus unserer Patisserie

Kartoffel-Schokoladen-Kuchen
Pflaumenklöße
Vanillesauce

KölnTourist
Personenschiffahrt am Dom GmbH

„An der schönen blauen Donau“

Aus unserer kalten Küche

Gefüllte Champignons und Tomaten
Ungarischer Fleischsalat
Szegediner Fischsalat
Tafelspitzcocktail mit Kirschtomaten, frischem Gemüse und klarem Dressing
Endiviensalat mit Knoblauch-Rahm-Dressing

Aus unserer warmen Küche

Fliegerrostbraten (Rinderrouladen mit Schweinespeck und Sardellen) in Rotweinsauce
Gulasch „ungarische Art“
Semmelknödel
Fisolengemüse (grüne Bohnen)
Kartoffeln nach Alföldер Art (Kartoffel-Gemüse-Pfanne)

Aus unserer Patisserie

Ananascreme
Gundelpalatschinken (Pfannkuchen mit Rosinen-Orangen-Rum-Füllung)
Schokosauce

„Warum ist es am Rhein so schön?“

Aus unserer kalten Küche

Schweizer Wurstsalat
Holländische Matjesplatte
Quiche Lorraine
Salat Nizza und Vinaigrette

Aus unserer warmen Küche

Schweinepfeffer Liechtensteiner Art
Geflügelgeschnetzeltes in Sahnesauce
Walliser Tomatenspeise
Käsespätzle mit gebratenen Zwiebeln
Kartoffelgratin Franz Ferdinand oder Berner Rösti
Gemüseplatte

Aus unserer Patisserie

Birnensoufflé mit Marzipanhaube
Schokoladen-Vla
Vanillesauce

KölnTourist
Personenschiffahrt am Dom GmbH

Weihnachtsbuffet „Merry Christmas“

Aus unserer kalten Küche

Winterliche Salatauswahl mit zweierlei Dressing
Variation von Räucherlachspralinen
Schweinefiletmedaillons in Mandelpanade
mit Orangenfilet und Preiselbeergarnitur
Carpaccio vom gebeizten Rind,
beträufelt mit Granatapfelsauce
Geräucherte Entenbrust auf marinierten Zwetschgen
Walnuss-Beeren-Quiche

Aus unserer warmen Küche

Brust und Keule von der Weihnachtsgans
Mini-Semmelklöße in Butter geschwenkt
Geschmorte Lammkeule in Rotwein-Lebkuchenjus
Feines Kartoffel-Maronenpüree
Weihnachtlich überbackene Kürbisspalten
mit Mandel verfeinert
Herzhaftes
Wintergemüse
Gemüsebratensauce

Aus unserer Patisserie

Spekulatius-Crème
mit Gewürzorangen in kleinen Gläschen
Florentinermousse mit gebrannter Birne
Creme vom Weinbergpfirsich mit Lebkuchensauce
***
Brot, Butter, Dips

Weihnachtsbuffet „Klassisch“

Aus unserer kalten Küche

Feldsalat an Knoblauchcroutons
und Kartoffeldressing
Geräucherter und gebeizter Lachs
an Honig-Senf-Sauce mit frischem Dill
Tranchen vom Truthahn
an süß-saurem Wurzelgemüse
Geräucherte Entenbrust mit Orangen-Chutney
Sellerie-Apfelsalat mit Nüssen
Kürbis-Quiche

Aus unserer warmen Küche

Rindergeschnetzeltes in Pommery Senfsauce
Weihnachtlich gefüllte Hähnchenroulade
in Rotweinsauce
Hausgemachte Knödel
Kartoffelgratin aus dem Ofenrohr
Schupfnudeln in Butter gebraten
Rotkohl mit Cassis und Äpfeln abgeschmeckt
Winterliches Gemüse

Aus unserer Patisserie

Holunderjoghurtcreme
Lebkuchen-Mousse
***
Rustikales Käsebrett
Brot, Butter, Dips

KölnTourist
Personenschiffahrt am Dom GmbH

Weihnachtsbuffet „Oh du fröhliche“

Aus unserer kalten Küche

Feldsalat mit Räucherlachs, Croutons und Kartoffel-Dressing
(wahlweise mit Kartoffel-Speck-Dressing)
Schweinefilet nach Art des Wellington (mit Pilzen im Blätterteigmantel) an Preiselbeeren
Couscous-Salat mit Walnüssen
Geräucherte Entenbrust auf Salatbett

Aus unserer warmen Küche

Schweinerücken oder -nacken mit Hackfleisch-Pflaumen-Nuss-Füllung an Spekulatius-Sauce
Roulade von der Hähnchenkeule mit Brezel-Pfifferling-Kräuter-Füllung an Orangen-Sauce
Adventliche Lasagne
Apfelrotkohl oder Rosenkohlgemüse
Kartoffelplätzchen oder Kartoffelklöße

Aus unserer Patisserie

Lebkuchentiramisu
Spekulatiuscreme

Hinweise und Tipps

Alle Grillbuffets bieten wir nur in der Hauptsaison von Mai bis September an.

Preise auf Anfrage.

Alle Buffets sind ab 25 Personen bestellbar oder so wie ausgezeichnet.

Alle Buffets können Sie gerne nach Ihrem Geschmack verändern und zusammenstellen. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen!

= für Vegetarier geeignet
= vegane Speisen
= Speisen mit Fisch
= Speisen mit Alkohol

Stand: Februar 2024