



Kochen aus Liebe

Buffetvorschläge 2026



Buffet RheinGastro

Aus unserer kalten Küche

Kartoffelsalat
mit Radieschen und Frühlingszwiebeln 🍴
Exotischer Couscous Salat
mit Passionsfrucht und Paprika 🍴
Bauernsalat 🍴
Gegrillte Champignons
mit italienischen Kräutern 🍴
Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella
und Balsamico 🍴
Frischer Gartensalat
Lachs mit Limonen Dip Im Crêpes gerollt 🐟

Aus unserer warmen Küche

Pikantes Schweinefilet
in der Chili-Honigkruste an Sauce Andalus 🍷
Kartoffelstrudel mit buntem Gemüse
aus dem Ofenrohr 🍴
Kapaun-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 mit
weißem Schokoladengitter 🍴
Duo de Mousse – marmorierte Mousse 🍴

Bund garnierte Käseauswahl
Brot und Brötchenauswahl
Butter und Dips

Preis pro Person: € 52,50

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
Cocktail von der roten Gamba
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 🐟
Tranchen von der Kapaunbrust 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
Bunter Brötchenkorb
Butter und Dips

Preis pro Person: € 58,00



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 Dressings 🍷

Aus unserer warmen Küche

Niedersachsen:
Schweineschinken in Rotweinsauce
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 🍷
Hamburg: Rote Grütze
Schleswig Holstein: Bratapfel mit Vanillesauce

Brot, Butter und Dips

Preis pro Person: € 44,90

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 🍷
Partyfrikadellen 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 🍷
Mini-Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce

Brot, Butter und Dips

Preis pro Person: € 39,90



„An der schönen blauen Donau“

Aus unserer kalten Küche

Gefüllte Champignons und Tomaten
Ungarischer Fleischsalat
Szegediner Fische Salat
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 Alföld Art
(Kartoffel-Gemüse-Pfanne)

Aus unserer Patisserie

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

Preis pro Person: € 42,50

„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

Preis pro Person: € 44,50



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 und Basilikum 🍷

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)

Brötchenauswahl, Butter
und verschiedene Dips

Preis pro Person: € 49,90

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

Preis pro Person: € 47,50



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
Gefüllte Schweineschulter
in Whiskey-Sauce 🍷
Mushrooms and Onions in Sour Cream
(Pilze und Zwiebeln in saurer Sahne) ♡
Mashed Potatoes ♡

Aus unserer Patisserie

Strawberry Cheese Cream
(Erdbeer-Käse-Creme) ♡
Maple Mousse
(Ahornsirup-Creme) ♡
Nesselrode Pudding
(Sahnepudding mit Kastanien und Rosinen) ♡

Brötchen und Brot Auswahl
Butter und verschiedene Dips

Preis pro Person: € 39,90

Buffet „Asien-Pazifik“

Aus unserer kalten Küche

Chinesischer Landsalat ♡
Bunter Gartensalat
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 ♡

Partybrötchen, Butter und Dips

Preis pro Person: € 54,00



Buffet Moby Dick

Aus unserer kalten Küche

- Gebackene Kichererbsen-Bällchen mit Joghurtdip
- Scharfer Tomatensalat mit Koriandergrün
- Toskanischer Karoffelsalat mit Rucola Spitzen
- Bulgur Salat mit Tomaten, Paprika, Minze und Zitronensaft
- Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischen Basilikum
- Mini Gemüse - Pizzatecken

Aus unserer warmen Küche

- Herzhaftes Putengeschnetzeltes in Paprikarahm
- Gebutterten Bandnudeln
- Thailändisches Gemüse-Curry
- Reis
- In der Sesamkruste gebratene Gemüsetaler an marokkanischem Blattspinat

Aus unserer Patisserie

- Waldbeeren - Quarkspeisen im Gläschen
- ***
- Auswahl an Partybrötchen und Butter

Preis pro Person: € 42,90

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: Frittierte Kichererbsenbällchen mit Joghurt-Minzdip

Aus unserer warmen Küche

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

Aus unserer Patisserie

- Orangengrieß an Beersauce
- Mandelmilch - Panna Cotta im Gläschen
- ***
- Partybrötchen, Butter und Dips

Preis pro Person: € 39,50



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 🍴
- ***
- Brötchen und Butter
- Auswahl von verschiedenen Grillsaucen (Tzatziki, Senf, Ketchup, Pfeffersauce)

Preis pro Person € 38,50

Grillbuffet „American“

Aus unserer kalten Küche

- Cole Slaw (Krautsalat) 🍴
- Tuna Salad (Thunfischsalat) 🐟
- Caesars Salad 🍴
- Maxikanischer Bohnensalat 🍴

Frisch vom Grill

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

Hamburger Station

- Hamburger Pattys, Hamburgerbrötchen, Salat, Essiggurkenscheiben, Tomatenscheiben, Zwiebeln, Ketchup und Mayonnaise
- 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

Preis pro Person: € 51,50



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

Partybrötchen
mit verschiedenen Buttersorten
Große Auswahl verschiedener Dips und Saucen

Preis pro Person: € 56,00

„Ja, ich will“ Hochzeits-Buffer

Aus unserer kalten Küche

Feldsalatplatte mit Räucherlachsrischen,
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 ♡

Partybrötchen, Butter und Dips

Preis pro Person: € 55,00



„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 Brötchen
 Butter

Preis pro Person: € 49,00

„Anno Domini“ Mittelalter-Buffer

Aus unserer kalten Küche

Terryn von Ganslevver an Rapunzel
 (Gänseleberterriner 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

Brötchenauswahl, Butter und Dips

Preis pro Person: € 52,90
 optional mit Käseauswahl pro Person: € 56,90



„Die tolle Knolle“ Kartoffel-Buffer

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 ♡
Kartoffelaufguss Fanchonette
(Spinat und Eier) ♡
Gnocchi-Gemüse-Pfanne ♡

Aus unserer Patisserie

Kartoffel-Schokoladen-Kuchen ♡
Pflaumenklöße ♡
Vanillesauce ♡

Brot und Brötchen Butter und dreierlei Dips

Preis pro Person: € 35,50

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

Preis pro Person: € 46,50



Weihnachtsbuffet „Merry Christmas“

Aus unserer kalten Küche

Winterliche Salatauswahl mit zweierlei Dressings 🍴
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 Gewürzorange in kleinen Gläsern
Florentinermousse mit gebrannter Birne
Crème vom Weinbergpfirsich mit Lebkuchensauce

Brot, Butter, Dips

Preis pro Person: € 56,00

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 🍴

Preis pro Person: € 48,00



Spezialitäten für den kleinen Hunger

Vorschlag 1: vegetarisch

Mini-Tramezzini-Sandwich
mit Rucola-Frischkäsecreme gefüllt im Schälchen
Crêperouladen mit Avocado-Gurkencreme gefüllt
auf Dill-Zitronenpesto
Mini-Ratatouillespieße mit grünem Pesto

(3 Teile pro Person)

Preis pro Person: € 13,20

Vorschlag 2: Quiche

Mini Quiche Lorraine
Mini-Gemüse-Ziegenkäse-Quiche
Mini-Quiche mit grünem Spargel und Kirschtomaten

(3 Teile pro Person)

Preis pro Person: € 13,20

Vorschlag 3: Pizza

Pizzaschnecken mit Salami und Tomaten
Pizzaschnecken mit
Champignons und Feta
Pizzaschnecken mit dreierlei Käse

(3 Teile pro Person)

Preis pro Person: € 12,50

Vorschlag 4: Wraps

Mini-Hähnchen-Curry-Wraps
Mini-Wrap gefüllt
mit Frischkäse und Rucola
Avocado-Basilikum Mini-Wraps
mit Salat und Paprika

(3 Teile pro Person)

Preis pro Person: € 13,50

Vorschlag 5: Bällchen

Kleine Hackfleischbällchen auf Tomatensalsa
Kichererbsenbällchen mit Joghurt-Minzdip
Frittierte Reisbällchen mit süß-saurer Soße

(3 Teile pro Person)

Preis pro Person: € 14,50

Vorschlag 6: Fisch

Mini-Crêpes gefüllt mit Lachs und Forellencreme
gebratene Mini-Fischfrikadelle auf
hausgemachter Remoulade
Garnelen-Spießchen auf Limonen-Aioli

(3 Teile pro Person)

Preis pro Person: € 15,70

Alle Speisen werden in hochwertigen Schälchen mit Liebe angerichtet.
Alle Fingerfood-Preise basieren auf einer Mindestbestellmenge je Angebot von 25 Personen.



Wraps

Wrap mit gegrillter Hähnchenbrust und Currysauce
Klassischer Käse-Schinkenwrap
Wrap mit Lachs, knackigem Salat und Senf-Dillsauce
Thunfischwrap mit Tomate und Zwiebeln

(Mindestbestellmenge je Sorte 30 Stück)

Preis pro Wrap: € 5,60

Vegetarische Wraps

Wrap mit gegrillter Paprika
und gebratenem Halloumi Käse
griechischer Wrap mit knackigem Salat, Fetakäse,
Tomaten, Zwiebeln, Gurke und Oliven
Italienischer Wrap mit Tomaten, Mozzarella, Rucola und
hausgemachtem Pesto
Bunter Gemüse Wrap

(Mindestbestellmenge je Sorte 30 Stück)

Preis pro Wrap: € 5,60

Hinweise und Tipps

Bei den Grillbuffets ist ein Grillmeister obligatorisch. Für einen Grillmeister berechnen wir **€ 225,00** pauschal. Ab 80 Personen wird ein zweiter Grillmeister pauschal berechnet.

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

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher MwSt.

Alle Buffets sind ab 30 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!

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung:
Tel. +49 (0)151 50460900
max.dornau@koelntourist.net

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

Stand: Januar 2026

