



## **Schiffs-Buffer´s und mehr...**

Nachfolgend offerieren wir Ihnen unsere Schiffbüffets und mehr... Gerne stellen wir Ihnen auch saisonale Buffets je nach Jahreszeit und Ihren individuellen Wünschen oder thematisch zusammen.

**„Flying Vorspeisenbüffet“** (ab 25 Personen) ab 9,50/Pers.  
drinnen in den Salons oder auf dem Sonnendeck  
an Stehtischen zum Naschen und Knuspern

Gerne serviert Ihnen unsere Crew zum Empfang Ihrer Gäste:  
Mozzarella-Spießchen, Satee-Sticks, Frühlingsrollen, Lachs-Kanapee,  
Tomaten-Karotten-Ingwersüppchen, gefüllter Kartoffelrösti  
mit zweierlei leckeren Dipp

**Aus der „Suppenkombüse“** (ab 10 Personen)  
am Tisch serviert als Vorspeise oder Mitternachtssnack  
Alle Suppen servieren wir Ihnen wahlweise mit Baguette oder frischem  
sauerländer Bauernbrot.

„Festtagssuppe“ Rinderkraftbrühe mit Maultäschle 4,50/Pers.  
Tomaten-Karottensuppe mit geeister Sahne und geröstetem Sellerie 4,50/Pers.

Feurige Gulaschsuppe mit Paprika-Streifen 5,90/Pers.

Sauerländer Kartoffelsuppe mit Mettwursteinlage 4,90/Pers.

Französische Zwiebelsuppe klassisch mit Käsecrouton 4,90/Pers.

Saisonale Suppen nach Absprache ab 4,50/Pers.

**Deftiges** (ab 10 Personen)  
Klassischer Erbseneintopf mit ordentlich Einlage und  
mit der Guten sauerländer Brühwurst von Metten ab 5,50/Pers.

Dicke Rippe, besonders fleischiges Schweinerippenstück in einer würzigen süß-sauren Marinade mit Kartoffelpüree und Rahmsauerkraut 16,90/Pers.

Gefüllte Rinderroulade nach Großvaters Rezept mit Möhren-Ingwergemüse und Kartoffelsellerie-Püree 15,90/Pers.

**Büffet „Pirat“ (ab 15 Personen) 18,90/Pers**

Warme Hauptgerichte

Geschnetzeltes von der Putenbrust in Curry-Früchtesauce  
Gefüllter Spießbraten in Speck-Zwiebelsauce

Beilagen

Schwenkkartoffeln  
Butterreis

Salate (drei Salate ihrer Wahl)

Hausgemachter Krautsalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat,  
Gurkensalat in saurer Sahne, Tomatenzwiebelsalat, feuriger Paprikasalat,  
Teufelssalat, Maissalat, Waldorfsalat, Geflügelsalat etc.

Baguette und hausgemachter Quark-Joghurt Dipp

**Büffet „Matrose“ (ab 25 Personen) 23,00/Pers**

Warme Hauptgerichte

Gebratene Maishähnchenbrust auf pikantem Ratatouille  
Saftiger Schweinsbraten in eigener Sauce  
Gebackenes Wolfsbarschfilet in Dijon-Senfsauce

Beilagen

Kartoffelgratin klassisch  
Feine Pellkartöffelchen in Rosmarinbutter geschwenkt  
Gemischte Marktgemüse in Butter sautiert  
Butterreis

Salate

Bunte Salatmischung der Saison mit unseren frischen Dressings  
Hausgemachter Krautsalat wahlweise mit Speck-Kümmel oder Paprika,  
Gurkensalat mit saurer Dillsahne  
Brotkorb mit diversen Baguette und Brötchen

## **Buffet „Westfälisch lecker...“**

28,00/Pers

### Vorspeisen:

Rauchforellenfilets aus dem Veischedetal mit Dillsenfauce  
Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwursteinlage

### Warme Hauptgerichte

Rahmgeschnetztes vom sauerländer Landschwein  
Tafelspitz vom heimischen Bergweiderind mit milder Meerrettichsauce  
Frikassee vom Olper Freilandhuhn  
Filet vom Biggeseefellchen in Käse-Eihülle gebacken  
„Potthucke“ (das was im Topf huckt), typisch sauerländer Kartoffelgericht  
Scharf-würziger Eintopf mit roten Bohnen, Mais und Rindfleisch  
Bouillonkartoffeln mit Wurzelgemüse  
Butterreis  
Gebackene Kartoffeln in Käse-Sahne  
Gemischte Marktgemüse  
Weißkohlsalat, Rote-Bete-Salat, Apfelmus

### Dessert

Frischkäsedessert mit Krokant auf Beerenkompott

## **Büffet „Biggensee“ (ab 25 Personen)**

28,00/Pers

### Warme Hauptgerichte

Kleine Kalbsschnitzel wahlweise mit Zitrone oder Champignonrahm  
Pikanter Wildgulasch mit Waldpilzen  
Gebratene Lachswürfel auf Tagliatelle in Dillrahm

### Weitere Beilagen

Würzige gebackene Kartoffelspalten  
Butterspätzle  
Apfelrotkohl

### Salate

Bunte Salatmischung der Saison reichlich garniert, mit Kräutervinaigrette  
Verschiedene Rohkostsalate, Essig/Öl und Gewürzen

### Käsevariation

Edamer, Butterkäse- und Goudawürfel und Salzgebäck  
Hausgemachter Brotlaib mit Oliven und Meersalzbutter

**Jack Sparrow´s Leibspeisen** (ab 25 Personen) 29,00/Pers

Vorspeise

Seemanns Brot und Dipp  
Freibeutertomate mit Mozzarella  
Garnelen vom Piratenriff in Cocktailsauce

Hauptgang

Hähnchenspieß „Seeräuber-Art“ auf Paprika Sugo mit Spiralnudeln  
Wolfsbarsch frisch gefischt in Dillrahmsauce und Butterreis  
Medaillons vom Inselfschwein mit Pfefferrahmsauce und Rosmarinkartoffeln  
Salatbar und gemischtes Gemüse aus dem Heimathafen

+ individuelle Motto-Dekoration. Preis auf Anfrage.

**„Kreuzfahrer-Büffet-Mediterran“** (ab 50 Personen) 34,00/Pers

Vorspeisen

Vitello Tonnato  
Antipasti  
Melonenschiffchen mit Schinken  
Mozzarella mit Tomaten, frischer Basilikum, Pesto und Balsamico

Warme Hauptgerichte

„Galletto“, Filet vom italienischen Hähnchen mit Kräutern und Knoblauch  
gebraten auf Tomaten-Basilikumkompott, dazu Rosmarinkartoffeln  
Zartes Schweinerückensteak auf mediterranen Gemüsen,  
„Piccata Milanese“, kleine Kalbsschnitzel in Käse-Eihülle gebacken  
auf Tomatenspaghetti  
Pasta mit Lachs und Blattspinat verfeinert

Salate

Bunte Salatmischung der Saison mit unseren frischen Dressings  
Tomaten-Schafskäsesalat  
Ciabatta und Olivencreme

**„ Kapitäns-Gala-Büffet“** (ab 50 Personen) 45,00/Pers

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce  
Knusprige Kartoffelpuffer  
Shrimps mit Cocktailsauce  
Rauchforellenfilet aus dem Veisedetal mit Meerrettichsauce  
Vitello Tonnato, hauchdünne Putenbrust mit Thunfischcreme  
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto und Balsamico

### Warme Hauptgerichte

Filet vom sauerländischer Landschwein mit Champignons à la creme

Paella mit Geflügelkeulchen und Meeresfrüchten

“Ganzer Norwegischer Lachs“ mit Spinat und Kräutern gefüllt in Folie im Weißweinsud gegart **am Buffet filetiert**,

Roastbeef vom Bergweiderind im Ganzen gebraten **am Büffet tranchiert**, wahlweise mit Sauce Bearnaise, Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter, Pasta, Hausgemachte Tortellini mit Ricotta gefüllt in Gorgonzolasauce

### Beilagen

Würzige Potatoe Wedges in der Pfanne geschwenkt

Basmatireis

Gratinkartoffeln

Gemischte Marktgemüse mit Sauce Hollandaise gratiniert

### Salate

Frische Blattsalate der Saison reichlich garniert mit Tomaten und Gurken serviert mit Joghurt- und Kräuterdressing

### Vom Käsebrett

Verschiedene, fein gereifte italienische und französische Rohmilchkäse mit Feigensenf, Trauben und Salzgebäck

Verschiedene Brot- und Baguette, Hausgemachter Brotlaib mit Oliven, Kräuterbutter

### **Wok-Special Küchenparty (ab 50 Personen) 55,00/Pers**

vor dem Gast von den Köchen frisch an Bord zubereitet

Frische Pasta aus dem Kochtopf in Parmesan geschwenkt mit Grappa flambiert

dazu aus dem Wok:

Scampis und mediterranes Gemüse inkl. frische Kräuter und Knoblauch alternativ mit Hähnchenbrust und vegetarisch

als Toppings

Rucola mit Cherry Tomaten

geröstete Nüsse

Ciabatta-Brot

Highlights Bausteine zu Ihrem Wunschbuffet

(ab 100 Pers Preise auf Anfrage)

Parmesanrad in Flammen – Preis auf Anfrage

## Desserts

Bei der Auswahl von 3 Dessert: (ab 25 Personen) 5,50/Pers.

Bayrisch Creme auf Beerengrütze  
mit Bourbon-Vanillesauce im Glas angerichtet  
Quark-Joghurtdessert auf marinierten Pflaumen  
Herrencreme mit altem Rum verfeinert und Schokoladen-Splittern  
Rote Beerengrütze mit Vanillesahne  
Mascarpone-Crème mit Krokantstreusel  
Hausgemachte italienische Tiramisu

Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen auf Anfrage

Cremiges Eis aus unserer mobilen Vitrine  
inkl. Saucen, Sahne und Toppings 4,50/Pers

Käpt'ns Dinner Eisparade mit feurigem Finale  
mit Ihrem Logo oder Form Ihrer Wahl auf Anfrage

## Kojen-Hupferl

Suppe wie oben beschrieben nach Wahl

Käsewürfel mit Trauben und Salzgebäck 4,50/Pers

Käse vom Brett 8,00/Pers  
Verschiedene, fein gereifte italienische und französische Rohmilchkäse mit  
Feigensenf, Trauben und Salzgebäck  
Verschiedene Brot- und Baguettesorten,  
hausgemachter Brotlaib mit Oliven, Kräuterbutter

Handschnittchen gemischt Stück. 1,90

Fein dekorierte Canapé gemischt Stück. 3,50

Hochzeitstorten 3-7stöckig auf Anfrage  
Eistorten vom Konditor auf Anfrage  
Fruchtherzen auf Anfrage

## Currywurst klassisch

zwei verschiedene Schärfegrade mit Baguette  
serviert in originalen Pommes-Frites Schalen mit Holzgabel 3,50 / Pers

## Traditionelles Sauerländer „Eier-Backen“

jedem Gast wird sein Wunsch Ei wahlweise mit Speck / Kräutern in der  
Bordküche gebacken 3,50 / Pers