

Sehr geehrte Damen und Herren,

Änderungswünsche werden gerne berücksichtigt und müssen individuell neu berechnet werden. Gerne sind wir Ihnen auch bei der Organisation eines Alleinunterhalters, Bands, Zauberer oder sonstiger Künstler behilflich.

Wir sind für Sie da, damit Ihr Event für Sie unvergesslich bleibt!



Personenschiffahrt Gebr. Kolb, Zurlaubener Ufer 0, 54292 Trier

Tel: 0651-26666

www.moselrundfahrten.de

BITTE ANKREUZEN!

VORSPEISEN:

Vitello Tonnato mit Kapernbeeren

Tomate-Büffelmozzarella, Basilikumpesto
(vegetarisch)

Tomate-Mini-Mozzarella, Basilikumpesto
(vegetarisch)

Fleisch

Eingelegter mariniertes Rindertafelspitz mit Balsamessig,
Frühlingslauch

Hähnchen Innenfilet im Knuspermantel,
Sweet Chili Sauce

Kleine Schnitzel vom Eifeler Glücksschwein

Fisch

Vorspeisenplatte
(Hausgebeizter „Caipirinha Lachs“, geräuchertes
Forellenfilet, geräucherter Lachs, Senf-Dillsauce,
Sahnemeerrettich)

gebratene Knoblauchgarnelen, Zitrone, Kräuter

Vegan

Antipasti (Buntes Gemüse, gebraten und aromatisiert)

Carpaccio von der roten Beete

Bruschetta mit Tomate, Basilikum, Knoblauch,
Oliventapenade

Gefüllte Weinblätter



SUPPEN:

Rinderkraftbrühe, Markbällchen, Eierstich,
Gemüwestreifen

Maronensamtsuppe mit Apfel und Piment, Brotcroutons

Champignonrahmsuppe, Brotcroutons

Karotten-Ingwer-Samtsuppe

Spargelcremesuppe (saisonal)

Kürbissuppe mit Ingwer, Chili und Kokosmilch
(saisonal, vegan)

Tomatensuppe (vegan)

Rote-Curry-Linsensuppe mit Kokos (vegan)

SALATE:

Bunter Blattsalat (vegan)

Mexikanischer Bohnensalat (vegan)

Belugalinsensalat (vegan)

Karottensalat (vegetarisch)

Nudelsalat (vegetarisch)

Griechischer Salat (vegetarisch)
(Tomaten, Salatgurke, Oliven, Paprika)

Farmersalat (vegetarisch)

Kartoffelsalat

DRESSING:

Joghurt Kräuter Dressing

Caesar Dressing

Balsamessig Dressing

Apfel-Cidre-Essig

Cocktail Dressing

ANMERKUNGEN / ÄNDERUNGEN:

HAUPTGERICHTE:

Fleisch

- Schweinemedallions mit Champignons in Rahm
in Thymianjus
- Saftiger Schmorbraten vom Eifeler Rind,
Frühburgundersauce
- Krustenbraten vom Schwein in Zwiebeljus
- Alter Hunsrücker Spießbraten vom Schwein,
Malzbiersauce
- Kalbsbraten in Morchelrahmsauce
- Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Champignons,
Essiggurke, Zwiebeln
- Boeuf Bourguignon vom Eifeler Rind
- Mit Hackfleisch gefüllte Paprika

Fisch

- Doradenfilet mediterran auf Zucchini-Paprika-Gemüse
- Lachs und Zanderfilet auf einem Gemüsebeet mit
Safransauce
- Seelachsfilet auf Blattspinat

Überbackenes

- Lasagne
- Nudelauflauf
- Kartoffelgratin

Vegetarisch

- Ricotta Spinat Ravioli im Tomaten-Basilikum-Sugo
- Gnocchi mit Kürbis und geriebenem Parmesan
- Cous-Cous Pfanne
mit frischem Gemüse, Falaffelbällchen und Minze
- Spaghetti aglio e olio
Knoblauch, Olivenöl, Chili, Frühlingslauch, Tomate
- Gemüse Pfanne mit saisonalem Gemüse
Kartoffelspalten und Kräutern, Kräuter Knoblauch Dip
- Gemüsestrudel

BEILAGEN:

- Buntes Gemüse (vegan)
- karamellisierte Möhren
- grüne Bohnen im Speckmantel
- Rosmarinkartoffeln
- Spätzle
- Kartoffelklöße
- Reis Butterreis
Naturreis (vegan)
- Nudeln Penne
Fusilli
Spaghetti

SAUCEN:

- Bolognese
- Basilikumpesto
- Champignonrahm
- Pfeffersauce
- Gorgonzolasauce
- Safransauce
- Dill – Sahne – Sauce
- Tomatensauce (vegan)



ANMERKUNGEN / ÄNDERUNGEN:

DESSERT:

Obstsalat (vegan)

Panna Cotta mit Saisonobst

Tiramisu mit Alkohol
 ohne Alkohol

Windbeutel

Crème Brûlée

Crêpes Suzette

Mousse au Chocolat weiße Schokolade
 dunkle Schokolade

Dänische Crème Vanille mit Schattenmorellen

Schokoladen Brownies

Schokoladenpudding

Vanillepudding

Internationales Käsebrett mit Weintrauben



DESSERTSAUCEN:

Rote Grütze (vegan)

Mangomark

Himbeer-Minze (vegan)



ANMERKUNGEN / ÄNDERUNGEN:

ZUSATZLEISTUNGEN (AUF WUNSCH)

Damast-Tischtuch weiß oder champagnerfarben
Preis pro Tisch
ohne Mehrwertsteuer 8,83 €
inkl. 19% Mehrwertsteuer 10,50 €

Stoffservietten apricot oder feuerrot
Preis pro Person
ohne Mehrwertsteuer 1,68 €
inkl. 19% Mehrwertsteuer 2,00 €

Secco-Empfang
pro Person
ohne Mehrwertst Glas 0,1 ltr. 3,78 €
mit Mehrwertsteuer Glas 0,1 ltr. 4,50 €

Sektempfang
pro Person
ohne Mehrwertsteuer Glas 0,1 ltr. 4,63 €
mit Mehrwertsteuer Glas 0,1 ltr. 5,50 €

Korkengeld für n brachten Wein
pro Flasche
ohne Mehrwertst 7,98 €
mit Mehrwertsteuer 9,50 €

Korkengeld für mitgebrachten Sekt
pro Flasche
ohne Mehrwertsteuer 9,66 €
mit Mehrwertsteuer 11,50 €

Menükarte
pro Tisch
ohne Mehrwertsteuer 1,68 €
mit Mehrwertsteuer 2,00 €

FOLGENDES ZUBEHÖR KANN BEI FREMDBUFFETS ANGEMIETET WERDEN:

pro Person für das komplette Gedeck
(Porzellan, Messer, Gabel, Löffel) ohne Gläser
Preis pro Person
ohne Mehrwertsteuer 8,83 €
inkl. 19% Mehrwertsteuer 10,50 €

pro Person für das komplette Gedeck
(Porzellan, Messer, Gabel, Löffel) mit Gläsern
Preis pro Person
ohne Mehrwertsteuer 11,35 €
inkl. 19% Mehrwertsteuer 13,50 €

Kaffeegedeck
(Kuchenteller, Kaffeetasse, Untertasse, Kuchengabel,
Kaffeelöffel)
Preis pro Person
ohne Mehrwertsteuer 4,20 €
inkl. 19% Mehrwertsteuer 5,00 €

BLUMENGESTECKE; MUSIKER; SONDERWÜNSCHE; ETC. AUF ANFRAGE

