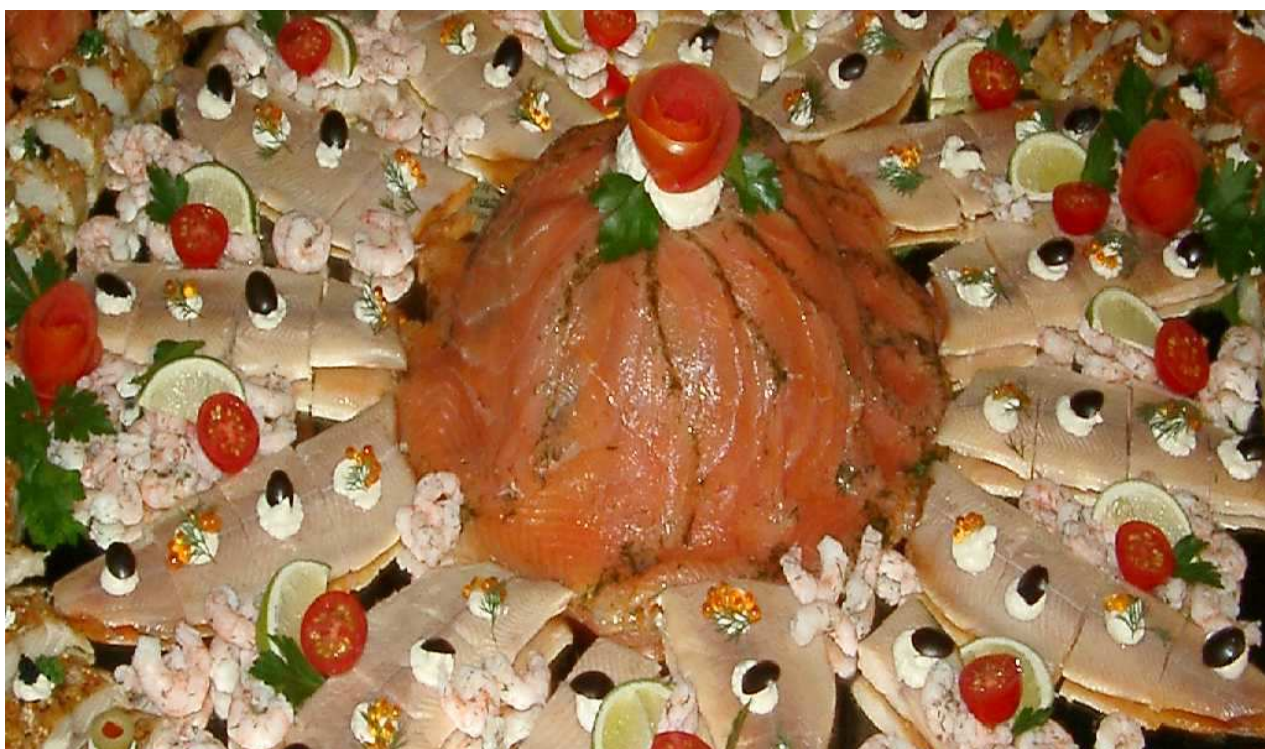


# Buffetvorschläge



**Tel: 0651-26666**

**Personenschiffahrt Gebr. Kolb  
Zurlaubener Ufer 0  
54292 Trier**

**[www.moselrundfahrten.de](http://www.moselrundfahrten.de)**

# Willkommen an Bord!



*Sehr geehrte Damen und Herren,*

*auf den nachfolgenden Seiten haben wir Ihnen eine Auswahl an Buffets  
zusammengestellt.*

*Bei Bestellung eines Buffets aus diesem Katalog entfallen die Kosten des Geschirrs.  
Änderungswünsche werden gerne berücksichtigt und müssen individuell neu  
berechnet werden.*

*Gerne sind wir Ihnen auch bei der Organisation von einem Alleinunterhalter,  
Bands, Zauberer oder sonstiger Künstler behilflich.*

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

# Fingerfood-Programm (Nr. 1)

## 15 Teile pro Person

Tremmezino-Schnitten belegt mit  
Räucherforelle, Eifeler Bauernschinken, geräucherter Putenbrust  
Frischkäse und Räucherlachs

\*\*\*

Kleine Quiches gefüllt mit Lauch, Tomaten und Zwiebeln  
Blätterteigmundbissen gefüllt mit Kalbfleisch

\*\*\*

Geflügelcocktail  
Partyfrikadellen mit Senfdip  
Schinkenkonfekt

\*\*\*

Tomatenmousse mit Krebsfleisch-Würfeln  
Basilikumousse mit Mozzarella-Würfeln  
Rauchforellencreme mit Meerrettich  
Melonensalat mit Schinkenwürfeln

\*\*\*

Antipasti- und Tomaten-Mozzarella-Sticks  
Meeresfrüchtesalat  
Chicken-Nuggets mit pikantem Dip

\*\*\*

Backpflaumen im Speckmantel  
Hausgemachte Wurstspezialitäten  
Tomaten gefüllt mit Frischkäse

\*\*\*

Obsttartelettes, Petit Fours  
Mousse au Chocolat, Tiramisu

\*\*\*

Preis pro Person  
ohne Mehrwertsteuer 26,89 €  
inkl. 19% Mehrwertsteuer 32,00 €

## **Kaltes-Buffer (Nr. 2)**

Canapés  
mit

Räucherlachs, geräucherten Forellen, Krabben und Makrelen

\*\*\*

### **Geflügel:**

Geräucherte Putenbrust, Geflügelsalat, Früchte, Calvadossauce

\*\*\*

### **Fleisch:**

\*\*\*

Kassler mit Ananas in Blätterteig  
Schinkenplatte mit Schinkenröllchen  
Schweinebraten mit Stangenspargel  
Verschiedene Medaillons  
Roastbeef mit Remouladensauce

### **Salate:**

\*\*\*

Floridasalat, Lauchsalat, Griechischer Bauernsalat, Kartoffelsalat

\*\*\*

Käseplatte

\*\*\*

Brotkorb

\*\*\*

Weincreme, Bayrisch-Creme

\*\*\*

Preis pro Person  
ohne Mehrwertsteuer 24,79 €  
inkl. 19% Mehrwertsteuer 29,50 €

## **Rustikales-Kalt-Warmes Buffet (Nr. 3)**

Gemischte Räucherfischplatte mit  
Räucherlachs, Forelle, Makrele  
und Sahnemeerrettich

\*\*\*

Geflügelspezialitäten

\*\*\*

Bunte Salatplatte mit drei Saucen  
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Lauchsalat, Krautsalat

\*\*\*

### **Warm:**

Krustenbraten mit Malzbierjus  
Warmer Speckkartoffelsalat  
Gemüseallerlei

\*\*\*

Brotkorb

\*\*\*

Vanillecreme  
Himbeercreme

Preis pro Person  
ohne Mehrwertsteuer 24,79 €  
inkl. 19% Mehrwertsteuer 29,50 €

## Warm-Kaltes-Buffet „Captain Cook“ (Nr. 4)

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Honigdip  
Eifeler Rauchforellenfilets mit Sahnemeerrettich

\*\*\*

Melone mit Parmaschinken

Gefüllte Eier

Kalter Braten mit Remoulade

Geflügelspezialitäten mit Früchten

\*\*\*

Blattsalate mit 3 Saucen

Nudelsalat, Selleriesalat

\*\*\*

### Warm:

Hähnchenbrustfilets in Kräuter-Zwiebel-Sahnesauce

Schweinebraten in Champignonsauce

Glacierte Karotten, Speckböhnchen

Hausgemachte Bandnudeln, Kartoffelauflauf

\*\*\*

Käseplatte reich garniert

\*\*\*

Brotkorb

\*\*\*

Schokoladencreme, Vanillemousse, Obstsalat, Tiramisu

Preis pro Person

ohne Mehrwertsteuer 29,41 €

inkl. 19% Mehrwertsteuer 35,00 €



# Warm-Kaltes-Buffer „Matrosenliebe“ (Nr. 5)

Canapés

von

Räucherlachs, geräucherter Forelle, Krabben,  
Matjes und Makrele

\*\*\*

Geräucherte Putenbrust mit Früchten, Calvadossauce

\*\*\*

Indonesischer Reissalat, Lauchsalat, Krautsalat

\*\*\*

Bunte Salatplatte mit drei verschiedenen Saucen

\*\*\*

## Warm:

Quellschinken im eigenen Saft

Gekochte Rinderbrust mit Remouladensauce

Speckkartoffelsalat

Prinzessbohnen im Speckmantel

\*\*\*

Käseplatte

\*\*\*

Brotkorb

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

Preis pro Person

ohne Mehrwertsteuer 30,25 €

inkl. 19% Mehrwertsteuer 36,00 €

## **Regionales Buffet (Nr. 6)**

mit Produkten aus der Region

Räucherfischspezialitäten

Flusskrebssalat

\*\*\*

Hähnchenkeulen mit Tomaten und Kräutern

Geräucherte Putenbrust

\*\*\*

Garnierter Schweinerücken

Hausmacher Wurstspezialitäten

Hunsrücker Blutwurstsalat mit Äpfeln und Zwiebeln

\*\*\*

Speck-Kartoffelsalat, Nudelsalat, Lauchsalat,

Krautsalat, Selleriesalat

\*\*\*

### **Warm:**

Quellschinken im eigenen Saft mit braunen Zwiebeln

Rinderschmorbraten in Dornfeldersauce

Gräwes (Püree und Rieslingkraut)

\*\*\*

Eifeler Rohmilchkäse vom Brett

\*\*\*

Brotkorb

\*\*\*

Vanillepudding mit Pflaumenkompott

Preis pro Person

ohne Mehrwertsteuer 23,11 €

inkl. 19% Mehrwertsteuer 27,50 €



## **Schlankes-Buffer (Nr. 7)**

für Kalorienbewusste

Marinierter Thunfisch mit Tomatenkompott  
Gebeizter Lachs auf mildem Joghurtschmand  
Seeteufelfilet in grünem Tee pochiert auf Limetten und Rauke

\*\*\*

Eingelegte Gemüse in Olivenöl extra Vergine  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum  
Rohkostpalette mit knackigen Gemüsesticks und Kräuterquark

\*\*\*

Krautsalat mit Tofu  
Gemüsesalat mit Melonen und frischer Minze  
Sprossensalat mit Pinienkernen und Rosinen  
Knackige Blattsalate mit Radieschenvinaigrette

\*\*\*

Catalanische Gazpacho

\*\*\*

### **Warm:**

Geflügelbrüstchen auf Frühlingszwiebeln  
Basilikumfilet vom Schwein auf Paprikareis  
Lachsfilet auf Gartengurkengemüse  
Wildreis, Bandnudeln, Polentaschnitten

\*\*\*

Brotkorb

\*\*\*

hausgemachte Frischkäse  
junger Ziegenkäse eingelegt in Olivenöl und Rosmarin

\*\*\*

Frischer Obstsalat  
Topfenmousse mit Bananenchips  
Joghurtcreme mit Pfirsichspalten

\*\*\*

Preis pro Person  
ohne Mehrwertsteuer 32,77 €  
inkl. 19% Mehrwertsteuer 39,00 €

## Italienisches-Spezialitätenbuffet (Nr. 8)

Gebeizter Lachs mit Limonensauce  
Meeresfrüchte-Salat in Pesto-Olivenöl  
Pochiertes Salmfilet mit Knoblauchdip

\*\*\*

Bruschetta  
Mozzarella mit Tomate und Basilikum  
Carpaccio vom Eifeler Weiderind  
Vitello tonnato

\*\*\*

Italienische Gemüse Antipasti

\*\*\*

### Warm:

Kalbsbraten in Marsala-Sauce  
Lammkeule Apulische Art mit Tomaten-Kartoffelauflauf  
Spaghetti Milanese  
Tagliatelle in Krabben-Fenchelsauce

Italienisches Gemüse  
Geriebener Peccorino

\*\*\*

Italienische Käsespezialitäten

\*\*\*

Ciabatta und Olivenbrot

\*\*\*

Tiramisu, Pana Cotta

\*\*\*

Frischer Obstsalat

Preis pro Person  
ohne Mehrwertsteuer 32,77 €  
inkl. 19% Mehrwertsteuer 39,00 €

## Unser Klassiker (Nr. 9)

Geräucherter Fjordlachs  
Hausgebeizter Nordlandlachs  
Forellenfilets auf dem Buchenrauch  
Terrine von Edelfischen  
Shrimpscocktail  
geräucherte Makrelen mit unterschiedlichen Aromaten  
Sahnemeerrettich, Dill-Creme Fraiche

\*\*\*

Roastbeef rosa gebraten  
Gefüllte Poulardenbrust  
Melone mit Eifeler Schinken  
Schinkenröllchen mit Spargel  
Schweinelende gebraten  
Kassler Rauchrücken

\*\*\*

Rohkostsalate der Saison  
Blattsalate an zweierlei Dressing  
Brotkorb und Butter

\*\*\*

### Warm:

Gebratene Schweinefilets auf Rahmpfifferlingen  
Burgunderschmorbraten  
Bunte, marktfrische Gemüseplatte  
Hausgemachte Butterspätzle  
Kartoffelgratin

\*\*\*

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben

Preis pro Person  
ohne Mehrwertsteuer 33,19 €  
inkl. 19% Mehrwertsteuer 39,50 €

## Unser Gourmetbuffet (Nr. 10)

Geräucherter Nordlandlachs, pochierte Lachsforelle

marinierte Scampis

Hausgebeizter Gravedlachs

Terrine vom Edelfisch

Gefüllter Steinbutt

Shrimpscocktail

gebackene Austern auf Blattspinat

gebackene Sardinen auf Meeressalgen in Balsamessig

Sahnemeerrettich, Honig-Dill-Senfsauce

\*\*\*

Melone mit Serano-Schinken

Gebratene Hahnchenbrust auf Currysauce

Wildpastete mit Cumberland sauce

rosa gebratener Rehrücken

Schweinemedallions

\*\*\*

Hausgemachte Antipasti

Große Salatauswahl der Saison

Brot und Butter

\*\*\*

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste, Safranschaum

Gebratener Kalbsrücken mit Steinpilzrahm

Gebratener Wildschweinrücken mit hausgemachten Butterspätzle

\*\*\*

Kräuternudeln, Kartoffelgratin

Marktfrisches Gemüse der Saison

\*\*\*

Käseauswahl

\*\*\*

Dessertbuffet „Sweet Dreams“

Preis pro Person

ohne Mehrwertsteuer 49,58 €

inkl. 19% Mehrwertsteuer 59,00 €

## **Pasta Party Buffet (Nr. 11)**

### **Fingerfood beim Empfang**

Minicocktail aus Tomaten und Mozzarella mit frischer Pesto

Minicocktail aus geräucherter Bachforelle und Kresse

Bruschetta mit Tatar aus Graved Lachs

Bruschetta mit Bergschinken und Preiselbeeren

\*\*\*

### **Live Cooking**

Farfalle, Penne, Linguini, Tagliatelle

Mediterrane Paprikasauce, Weißwein-Parmesansauce

Rotwein-Kräutersauce, Tomaten-Sauerrahmsauce

Hackfleisch, Brunoise aus Schweinerücken, Lachs, Krabben

Rucola, Friséesalat, Parmesan, Kräutermischung

\*\*\*

Panna Cotta mit Saisonobst

Erdbeertiramisu

Schokoladenmousse mit Salätchen aus Ananas und Minze

Preis pro Person

ohne Mehrwertsteuer 24,79 €

inkl. 19% Mehrwertsteuer 29,50 €

## **Zusatzleistungen (auf Wunsch)**

Damast-Tischtuch (weiß oder champagnerfarben)

Preis pro Tisch

ohne Mehrwertsteuer 5,46 €

inkl. 19% Mehrwertsteuer 6,50 €

Stoffservietten (apricot oder feuerrot)

Preis pro Person

ohne Mehrwertsteuer 1,68 €

inkl. 19% Mehrwertsteuer 2,00 €

Sektempfang pro Person

ohne Mehrwertsteuer Glas 0,1 ltr. 2,52 €

mit Mehrwertsteuer Glas 0,1 ltr. 3,00 €

Korkengeld für mitgebrachten Wein

p. Flasche

ohne Mehrwertsteuer 6,72 €

mit Mehrwertsteuer 8,00 €

Korkengeld für mitgebrachten Sekt

p. Flasche

ohne Mehrwertsteuer 7,98 €

mit Mehrwertsteuer 9,50 €

Menükarte pro Tisch

ohne Mehrwertsteuer 0,84 €

mit Mehrwertsteuer 1,00 €

**Folgendes Zubehör kann bei Fremdbuffets angemietet werden:**



pro Person für das komplette Gedeck  
(Porzellan, Messer, Gabel, Löffel) ohne Gläser  
Preis pro Person  
ohne Mehrwertsteuer 4,62 €  
inkl. 19% Mehrwertsteuer 5,50 €

pro Person für das komplette Gedeck  
(Porzellan, Messer, Gabel, Löffel) mit Gläser  
Preis pro Person  
ohne Mehrwertsteuer 6,30 €  
inkl. 19% Mehrwertsteuer 7,50 €

Kaffeegedeck  
(Kuchenteller, Kaffeetasse, Untertasse, Kuchengabel, Kaffeelöffel)  
Preis pro Person  
ohne Mehrwertsteuer 2,52 €  
inkl. 19% Mehrwertsteuer 3,00 €

Blumengestecke, Musiker, Sonderwünsche, etc.: auf Anfrage