



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Buffet- vorschläge



Bonner Fähr- und Fahrgastschiffahrt GmbH & Co. KG
Max Dornau / +49 (0) 228 / 26 47 26 oder +49 (0) 151 / 57 33 11 48
max.dornau@mobydick-bonn.de / www.mobydick-bonn.de



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

***Lecker, pikant, kulinarisch, saftig
Buffet Moby Dick***

Aus unserer kalten Küche

*Bunter Bauernsalat mit Fetakäse
Toskanischer Kartoffelsalat mit Rucolaspitzen
Bayerischer Krautsalat mit gebratenen Speckwürfeln
Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum*

Aus unserer warmen Küche

*Zarte Hähnchenbrust in Orangencremesauce
Ochsenbäckchen im Sous Vide gegart in Barolosauce
Hausgemachte Bandnudeln in Butter geschwenkt
Kartoffel Schichtauflauf (vegetarisch)
Gemüseauswahl quer durch den Garten
Spinat lachsauflauf mit Käse gratiniert*

Aus unserer Patisserie

Erfrischende Passionsfruchtcreme

Brotauswahl und Butter

Preis pro Person 34,50 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Rheinisches Buffet

Aus unserer kalten Küche

Große Salatbar mit zweierlei Dressing

Rheinischer Kartoffelsalat

Hausgeräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer-Meerrettich

Schweineschnitzelchen mit Zitrone und Sardelle

Frisch zubereitetes Tartar auf Röggelchen

Kölsche Plätzchen- Kleine Rievkooche mit Speck-Apfel-Dip

Aus unserer warmen Küche

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce

Hausgemachte Klöße

Rotkraut

Weißkrautgratin

Aus unserer Patisserie

Rheinische Weincreme mit Apfelkompott

Herrencreme

Brot, Butter und Dips

Preis pro Person 29,90 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Gute Hausmannskost

Aus unserer kalten Küche

Großer Sommersalat mit zweierlei Dressing

Krautsalat mit Möhrenstiften und Walnüssen

Bunter Nudelsalat

In Knusperpanade gebratene Putenschnitzelchen mit Zitronenspalte

Kleine Partyfrikadellen mit Senf

Hausgebeizter und geräucherter Lachs mit Senf-Dillsauce

Aus unserer warmen Küche

Zart angebratener Schweinenackenbraten in Rotweinsauce

In Butter gebratene Spätzle

Ananas-Sauerkraut fein abgeschmeckt

Aus unserer Patisserie

Rote Grütze mit Vanillesauce

Buttervariationen

Gemischter Brotkorb

Preis pro Person 29,90 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Vegetarisches Buffet

Aus unserer kalten Küche

Bunter Salat mit Joghurtdressing

Italienischer Pastasalat

Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)

Tomate-Mozzarella-Platte

Variation von Antipasti

Gemüseterrine mit Paprikavinaigrette

Aus unserer warmen Küche

Grüne Bandnudeln an Ratatouille

Grünkernfrikadellen auf Tomaten-Kräutersauce

Gratinierter Fenchel unter einer Kräuterkruste

Broccoli – Käse – Auflauf

Aus unserer Patisserie

Orangengrieß an Beersauce

Käsevariation

Brot, Butter und Dips

Preis pro Person 29,00 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Bewusst genießen Vorschlag Nr. 1

Regional, frisch und saisonal – unvergessliche Momente

Aus unserer kalten Küche

*Bunter mediterraner Kartoffelsalat
mit Kirschtomaten, Rucola und Zwiebeln
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Leckerer Chinakohlsalat mit Mandarinsauce
Gefüllte Geflügelroulade mit Kräuterfarce und Paprikasauce*

Aus unserer warmen Küche

*Zarter Schweinerücken im ganzen gebacken,
dünn aufgeschnitten in Wacholdersauce
Brokkoligemüse mit gerösteten Mandeln
Putengeschnetzeltes in Rahmsauce
mit Walnüssen und Trauben
Wirsing-Kartoffelstrudel goldbraun gebacken
Serviettenknödel mit gerösteter Speckschmelze*

Aus unserer Patisserie

*Herzkirschengrütze
unter der Vanillecremehaube
Falsches Tiramisu im Schälchen*

Brotauswahl & Kräuterbutter

Preis pro Person 34,90 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Bewusst genießen Vorschlag Nr. 2

Regional, frisch und saisonal – unvergessliche Momente

Aus unserer kalten Küche

*Bunter Nudelsalat mit Oliven, Paprika
und gebratenem Speck
Möhren-Ananas-Salat mit Honig dressing
Eingelegte mediterrane Gemüse mit Pesto gewürzt
Pollo tonnato mit Thunfischsauce und Kapern*

Aus unserer warmen Küche

*Kleine Schweinerouladen in Barolosauce
Hausgemachte gebutterte Bandnudeln
Kartoffel-Pilzpürree mit Sahne verfeinert
Pikantes Rindergeschnetzeltes nach
Braustüberl-Art in Pfefferrahmsauce*

Aus unserer Patisserie

*Zitronengras-Crème Brûlée im Schälchen
Fluffige Himbeer-Ricottacreme*

Brotauswahl & Butter

Preis pro Person 34,90 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Die besten Speisen aus dem sonnigen Süden

Aus unserer kalten Küche

Gebackene Freilandente mit Oliventapenade
Schmackhafter Ratatouillesalat
Zucchiniomlette mit frischem Basilikum
Gefüllte frische Champignons mit hausgemachtem Dip
Marinierter roter Paprikasalat
Pikante Fleischbällchen mit Salsa de Tomate
Goldbraun gebackene Schinken-Champignonkroketten
Geschmorte Hähnchenteile mit Paprika und Oliven

Aus unserer warmen Küche

Zarte Schweinemedallions unter der Kräuterkruste
Gebackene Kartoffelwürfel
Würziges Rinderragout auf Provenzalische Art
Orientalischer Couscous mit Gemüse

Aus unserer Patisserie

Zitronenkuchen mit feiner Zitronencreme gefüllt
Erfrischende Kirschmousse mit Quark
Herrliche Nougatcreme mit kandierten Früchten

Brot & Butter

Preis pro Person 37,00 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Kölsche Nacht Vorschlag Nr. 1

Aus meiner kalten Küche

*Feine Salmschnitten im Teigmantel
Gebackene Geflügelteile mit Kräuterdip
Knackiger Rotkohlsalat mit Rosinen
Pikante Hackfleischbällchen auf Wirsingsalat
Bunter Salat quer durch den Garten
Rosa gebratenes Roastbeef mit Rosinensauce
Erbsensalat auf Rheinische Art
mit Speck, Kartoffeln und Majoran
Geräucherte Mettwurstchen im Schlafrock
Dicker Bohnensalat mit Möhren*

Aus meiner warmen Küche

*Schweinenackenbraten in pikanter Biersauce mit Zwiebeln
Kartoffelschneeauflauf mit altem Gouda
Feines Geflügel-Gemüseragout in Rahmsauce
Frische Eiernudeln leicht gebuttert*

Aus meiner Patisserie

*Rheinischer Birnenauflauf
Apfelcharlotte
Waldfruchtcreme*

Brot & Butter

Preis pro Person 37,00 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Kölsche Nacht Vorschlag Nr. 2

Aus meiner kalten Küche

*Leckere Weißkohlsalat mit Speck
Gebackener Kräuterschinken mit Senf
Feiner Kräuterspargel mit gekochtem Ei
Frische Bratwurst mit Vinaigrette eingelegt
Gekochte Eier in Senf-Gurkensauce
Erfrischender Tomatensalat mit Zwiebeln
Geraspelter Möhrensalat mit Rosinen
Bunter Kartoffelsalat
Rheinischer Heringssalat mit roter Beete*

Aus meiner warmen Küche

*Kasseler Nackenbraten in Kräutersauce
Dickes Bohnengemüse mit Kartoffeln
Kartoffelschüssel nach Metzgers Art mit Hackfleisch,
Paprika, Gouda und Zwiebeln*

Aus meiner Patisserie

*Mohnkuchenschnitten
Rote Grütze mit Vanillesauce
Dickmilchmousse mit Erdbeer-Rhabarberkompott*

Brotkorb & Butter

Preis pro Person 36,50 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Kölsche Nacht Vorschlag Nr. 3

Aus meiner kalten Küche

*Dünn aufgeschnittener Kasseler auf Waldorfsalat
Saftiger Schweinebraten mit Trockenobst gefüllt
Grüner Bohnensalat nach Großmutter's Rezept
Hausgemachte Hackfleischpastete mit Preiselbeersauce
Eingelegte Sahneheringe rheinische Art mit Essiggurken und Apfelspalten
Buchengeräucherte Forellenfilets auf Zitronenspalten mit Meerrettichsauce
Herzhafte Fischfrikadellen mit Remoulade
Rheinischer Kartoffelsalat*

Aus meiner warmen Küche

*Saftiger Rahmgulasch mit
Gebutterten Spiralnudeln
Pikanter Schweinebraten mit Mett gefüllt
Bechamel-Zwiebelkartoffeln*

Aus meiner Patisserie

*Quarkspeisen mit frischen Erdbeeren
Rhabarbercreme mit Himbeeren
Milchreis mit Zimt und Pflaumen*

Brotkorb & Butter

Preis pro Person 37,50 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Küchenkräuter neu entdeckt

Ab jetzt heißt es nur noch genießen

Aus meiner kalten Küche

*Kleine Fleischplanzerl auf Kartoffelsalat
Grüner Stangenbohnsensalat mit Aprikosen und geröstetem Schinken
Kleine Lammfiletspieße im Speckmantel mit Fetakäsecreme
Himbeer-Rotkohlsalat mit roten Zwiebeln
Rosé gebratenes Rindercarpaccio auf Artischockensalat
Feiner Blumenkohlsalat mit Sherryessig parfümiert
Riesling – Hähnchenbrust mit Estragondip
Tomatensalat mit frischer Minze und Olivenöl*

Aus meiner warmen Küche

*Rosé gebratenes Schweinefilet in Pilzrahmsauce
Kartäuser – Semmel- Klöße mit Butter
Geschmorte Kalbsnuss in Kräuterjus
Edelkäse-Spätzle fein abgeschmeckt
Kartoffelwürfel mit Bohnen und Speck*

Aus meiner Patisserie

*Griefflammeri mit Vanillehonig und Aprikosen
Topfenmousse mit Apfelkompott und Pfirsichen
Pflaumencreme mit Quarkcremehaube*

Leckere Brotauswahl mit Salzbutter und Aioli

Preis pro Person 38,50 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Kulinarische Streifzüge durch die Italienische Küche

Aus unserer kalten Küche

*Kleine Involcini von Paprikaschoten, Thunfisch und gekochtem Ei
Teigtaschen nach Piemonteser Art mit Salbei und Parmesan
Kleine Crêpes mit Feldchampignons und Spinat gefüllt mit Käsedip
Malfatti-Spinat-Käsegnocchi fein gewürzt auf gebratenen Tomaten
Feiner Kürbis-Gnocchisalat mit Waldpilzen
Ausgebackene Riesengarnelen mit Sauce Aioli
Tortellinisalat mit bunten Gemüsen garniert
Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln und Ursalz
Zucchini aus dem Ofen, paniert mit Kräuterdip
Frittata mit Ricotta, Gemüsen und Tomaten*

Aus unserer warmen Küche

*Polentaauflauf mit Fleischfüllung
Leckeres Lachssteak goldbraun gebraten in Gorgonzolasauce
Feines Risotto mit Kräutern
Gefüllte Rinderrouladen in Tomatensauce
Hausgemachte Bandnudeln nach Art der Abruzzen
mit Speck und Kräutern fein abgeschmeckt*

Aus unserer Patisserie

*Mini Weinschaumküchlein mit Sahneröschen
Panna Cotta mit Himbeerhaube im Gläschen
Himbeercreme mit gerösteten Mandeln*

*Internationales Käsebrett
Brotkorb & Butter*

Preis pro Person ohne Käsebrett 39,50 €

Preis pro Person mit Käsebrett 42,50 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Tafelfreuden Vorschlag Nr. 1

Aus unserer kalten Küche

Pollo a la romana

(Knusperpute mit Honig und Schinken)

*Leckerer Raviolisalat mit Tomaten, Mozzarella
und frischem Basilikum*

Frischer Paprika-Zucchini-salat mit Fetakäse

*Kleine Fleischbällchen in Tomatensauce, pikant abgeschmeckt,
mit Kräutern verfeinert*

Aus unserer warmen Küche

*Gebratene Schweinsteaks mit Salbei gespickt
in Marsalarahmsauce*

Frische Bandnudeln in Butter geschwenkt

Würziges Puten-Rahmragout

Gebratene Kartoffelecken

Aus unserer Patisserie

Zitronen-Mascarponecreme

Schokoladen-Kirschcreme im Glas

Brotkorb & Butter

Preis pro Person 34,90 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Tafelfreuden Vorschlag Nr. 2

Aus unserer kalten Küche

Capritomaten

*(Geschichtete Tomatenscheiben mit Mozzarella
und Oliven überbacken)*

*Geschmackvoller Thunfischsalat mit Paprika, Tomaten, grüne Bohnen,
Oliven, Ei und Zwiebeln*

*Gebackene Putenbrust mit Käse und Speck gefüllt,
dünn aufgeschnitten mit Frühlingszwiebel dip*

Frittierte Fischbällchen mit Dillsauce

Aus unserer warmen Küche

Pochiertes Lachsfilet in Kräuterschaumsauce

Pennnudeln und Spinat

*Gebratene Geflügelbrust in Pilzrahmsauce
mit grünen Oliven und Paprika*

Hausgemachter Kartoffelstrudel

Aus unserer Patisserie

Waldfruchtcreme mit Teighaube

Vanille-Sahnedessert in der Bowle

Brotkorb & Butter

Preis pro Person 34,90 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Tafelfreuden Vorschlag Nr. 3

Aus unserer kalten Küche

*Pikante gebackene Hähnchenteile in der Senfkruste
dazu Honig-Barbecue-Sauce
Feiner Gnocchisalat mit Kirschtomaten
und Kräutern abgeschmeckt
Kleine Gemüsekekenecken
Geflügelfleisch-Saté mit Erdnußsauce
Frischer Keniabohnen-Tomaten-Salat mit gerösteten Mandeln*

Aus unserer warmen Küche

*Gebratenes Putensteak in Dijonsensauce
Geschwenkte Bandnudeln mit Champignon und Basilikum
Bunte Rindfleischpfanne mit Broccoli und Trockentomaten
Gemüse-Kartoffelauflauf mit Goudakäse gratiniert*

Aus unserer Patisserie

*Leckerer Pfannkuchenauflauf mit Gran Marnier im Töpfchen
Cassismousse im Schälchen*

Brotkorb & Butter

Preis pro Person 34,90 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Buffet Mediterran Rund ums Mittelmeer

Aus meiner kalten Küche

Gegrilltes mariniertes Gemüse

Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Saftige Melonen mit Serranoschinken

Eingelegte Oliven und Champignons

Bunter Korfusalat mit Tomatendip

Feine Tortillas mit hausgemachter Guacamole

Buntes Salatbuffet quer durch den Garten

mit Thousand Island und Joghurtdressing

Lachs-Spinatlasagne mit Krebsschaumsauce

Aus meiner warmen Küche

Piccata Milanese vom Schwein mit Tomatensauce

Grüne gebutterte Bandnudeln

Schweinebraten mit Rosmarinsauce und geschmorten Pilzen

Chili-Speckbohnen mit frischen Olivenkartoffeln aus dem Ofen

Aus meiner Patisserie

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Mangomousse mit Passionsfruchtsauce

Käsevariationen vom Brett

Brot & Butter

Preis pro Person ohne Käsebrett 36,50 €

Preis pro Person mit Käsebrett 39,50 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Buffet á la Kappes ***Unsere große Salatbar***

Erdäpfel-Käsesalat mit gebratenem Salbei
Reisnudelsalat mit Möhren, Zwiebeln und Koriander
Reife Tomaten mit Zitronenöl,
marinierter Mozzarella und Basilikumstreifen
Mediterraner Gemüsesalat
Zuckermelone mit italienischem Landschinken und Olivenauswahl
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce
Bunte Sommersalatauswahl mit zweierlei Dressings

Aus unserer kalten Küche

Mit Honig glasierter Schweinelachs in Bratensauce
Zarte Maispouardenbrust mit Rotweinzwiebeln in Barolojus
Hausgebackener Kartoffelstrudel
Gemüseauswahl quer durch den Garten
Vegetarische Penne in Auberginen-Tomatensauce geschwenkt

Aus unserer Patisserie

Mangomousse mit Passionsfruchtsauce
Weißer Mousse mit einem Hauch Tonkabohne
Panna Cotta mit Himbeerhaube

Käseauswahl
Brot, Butter und Dips

Preis pro Person 34,00 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Rheinisches Hafengebäck

Aus unserer kalten Küche

*Matjesfilet mit Zwiebel- und Apfelingeln
Geräucherter und hausgebeizter Lachs
Wacholdergeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Hausgemachter Heringssalat
Gebratenes Roastbeef mit Remoulade
Verschiedene Schinken mit Galia-Melone
Geflügelsalat
Eiersalat
Auswahl frischer Salate der Saison mit zweierlei Dressings*

Aus unserer warmen Küche

*Fjordforelle in Himbeersauce
Nordseescholle mit Tomatenragout
Hähnchenbrust mit Lauch, Tomate und Käse überbacken mit Basilikumsauce
Bratkartoffeln
Kartoffelgratin
Gemüse der Saison mit frischen Kräutern aus dem Garten*

Aus unserer Patisserie

*Rote Grütze mit Vanillesauce
Vanillecreme mit Fruchtmark*

*Internationales Käsebrett
Brot, Butter, Dips*

Preis pro Person 42,50 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Großes Schlemmerbuffet

Aus unserer kalten Küche

Gourmet Salatbar mit zweierlei Dressing

Variationen von Zander und Lachs

Gebratene Tranchen vom Iberico Schwein an einer Waldpilzsalsa

Tartar vom schottischen Wildlachs an Trüffel Creme Fraiche

Flußkrebsscocktail mit Forellenkaviar

Gebratene Antipastiauswahl

Aus unserer warmen Küche

Zart rosa gebratenes Roastbeef an Portweinjus

Pochiertes Steinbuttfilet auf weißer Balsamicoglacé

Maispouardenbrust mit Feigen an einer Orangensauce

Gratin von der lila Kartoffel

Schwarz-Weißer Mandelreis

Französische Meersalzkartoffelchen

Glacierte Fingermöhrrchen

Pochierte Artischocken

Auswahl von Minigemüsen

Aus unserer warmen Küche

Ingwer Mousse mit Sesam-Krokant

Creme Brulee von weißer Schokolade

Auswahl verschiedener Rohmilchkäse

Brot, Butter und Dips

Preis pro Person 42,90 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Südliche Landhausküche

Aus unserer kalten Küche

Kleines Omelett mit Spargel, Lachs, Krevetten und Melone

Aprikosenkompott mit gerösteten Mandeln

Eingekochte Brombeeren mit Zimt und Croûtons

Butterwaffeln mit Frischkäse und Honig

Parmaschinken mit Melonensalat und Parmesan

Pikanter Geflügelsalat mit Bulgur

Mini Zwiebelkuchen mit Speck und Käse

Gebackener Spargel mit Parmaschinken

Riesengarnelen mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch

Aus unserer warmen Küche

Schweinefilet auf Ratatouillegemüse

Gebratene Polentaschnitten mit Rosinen und Pflaumen

Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pilzen

Frische Eierspätzle mit Butter gebraten

Aus unserer Patisserie

Reisküchlein mit Waldbeeren

Cafè-au-lait Creme in der Tasse

Leichte Passionsfruchtcreme im Glas

Brotauswahl & Butter

Preis pro Person 37,50 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Welche Köstlichkeiten

Aus unserer kalten Küche

Kleine Bagel-Stangen mit Lachsschinken, Mozzarella und Basilikum

*Leckere Schweinefiletmignons in der Pfefferkruste
mit Barbecue-Sauce*

Pikantes Smörrebröd mit feinen Krabben, Forellenfilet auf Rührei und Eiersalat

Pikantes schwedisches Köttbullar mit Preiselbeeren

Kochschinkensalat mit Kartoffeln und Kräutern

*Marinierte Omelettröllchen mit Shiitake-Pilzen,
Ingwer und Lauchzwiebeln*

Beef und Wine Pie

(fein gewürzte Rindfleischpastete in der Tasse serviert)

Zarte gerollte Salatblätter mit Glasnudelsalat gefüllt

Aus unserer warmen Küche

Gebatene Lachsklößchen in Senfsauce

Jassons Versuchung

(Kartoffelgratin mit Lachsfiletwürfel)

Röllchen von der Maispoularde in Rotwein geschmort

Bunte Variation von Paprikagemüse und Polentakrapfen

Aus unserer Patisserie

Feine Muffins mit Himbeeren und Rhabarber

Lemon-Lime-Tartelettes

Erdbeeren in Proseccogeelee mit Vanillemousse

Internationales Käsebrett

mit verschiedenen Fruchtsenfsorten

Brot & Butter

Preis pro Person 38,90 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Buffet Picknick ***Sandwich, Quiche, Fingerfood mal anders***

Sandwiches

*Gefülltes Pitabrot mit Feta, Tomaten, Gurken,
Putenbrust und Tzatziki*
Sandwich mit Salamicreme gefüllt
Baguette Caprese (Tomaten Mozzarella und Basilikum)
Hähnchenbrustbaguette mit Orangenscheiben

Fingerfood

Kleine Windbeutel mit Thunfischcreme gefüllt
Hackfleischbällchen mit Karottenspieß
Bunter Picknickspieß bestehend aus:
*Hähnchenbrust, gekochtem Schinken, Emmentaler,
Weintrauben und Kirschtomaten*

Quiche

Lauchquiche
Pilzquiche
Chorizoquiche

Salat

Eier-Nudelsalat
Große gemischte Salatschüssel
mit zwei Dressingsaucen
Bauernsalat mit Schafskäse

Preis pro Person 31,50 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Crossover Küche ***Eine kulinarische Weltreise***

Aus unserer kalten Küche

*Pikanter Geflügelsalat mit
Crevetten, Grapefruit und Kokossauce
Schweinefiletspieß an der Zimtstange
auf Auberginenpüree
Spargelsalat mit Shrimps und Passionsfrucht-Vinaigrette
Gebratenes Orangenhuhn mit Honig und schwarzen Oliven
Grüne Bohnen-Zwiebelsalat mit Möhren
Leckere Paprikaschoten mit Couscous gefüllt
Tomatentörtchen mit Zucchini und Auberginen
Krabben-Sticks mit Mangospieß sanft gedämpft
Spieß vom Kaninchenfilet mit Rosenkohl und Balsamicoglace*

Aus unserer warmen Küche

*Gefüllte Hähnchenbrust mit Gambas, Tomaten und Pilzen
Kleine Rosmarinkartoffeln im Speckmantel
Zarter Kalbsrücken rose mit Gemüsejus
Limettenrisotto mit vielen Kräutern*

Aus unserer Patisserie

*Feine Crêperouladen mit Erdbeercreme gefüllt
Fruchtige Limettenmousse mit Joghurt-Minzesauce
Gebackene Pfirsichcreme mit Lavendelhonig
Crème Brûlée mit Zitronengras und Ananas*

Brot & Butter

Preis pro Person 41,50 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Orientalisches Spezialitätenbuffet Vorschlag Nr. 1

Aus unserer kalten Küche

*Bulgursalat mit Tomaten, Minze und Zitronensaft
Gebackener Ziegenkäse auf Möhrensalat
Kichererbsenbällchen mit Joghurdip
Scharfer Tomatensalat mit Koriandergrün
Artischockenherzen im Olivenöl
Gebratene Gemüsespießchen auf Tomaten- und Zwiebelsalsa
Gebratenes Halloumikäse auf Foulbohnenragout
Gegrilltes Gemüse wie:
Auberginen und Paprika mit Walnussdip
Marinierte Artischocken auf Oliven-Gemüsesalat
Yufkafladen mit Fetakäse und Spinat*

Aus unserer warmen Küche

*In der Sesamkruste gebratene Gemüsetaler
an marokkanischem Blattspinat
Gelber Reis mit Pinienkernen, Mandeln und Rosinen
Gefüllte Auberginenröllchen mit Gemüse in pikanter Rahmsauce
Kartoffelsäckchen im Teigmantel auf Gemüseragout*

Aus unserer Patisserie

*Mandelmilchcreme im Glas mit Orangencesten
Passionsfruchtmousse mit Schokoladenspielerei
Mundgeschnittenes Obst
Kirschschaumcreme mit Rosenblüten*

*Internationales Käsebrett
Brot & Butter*

Preis pro Person 40,50 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Orientalisches Spezialitätenbuffet Vorschlag Nr. 2

Aus unserer kalten Küche

*Gebackene Miniauberginen gefüllt mit:
Tomaten, Zwiebeln und Petersilie
Juwelen-Reissalat mit Mandeln, Pistazien,
Granatapfelkernen und Safran
Orangen-Zwiebelsalat mit Oliven und Minze
Geflügelfleischnuggets mit Zimt und Kirschen
Bulgursalat mit Pinienkernen, Gemüse und Datteln
Gebackene Ricotta-Spinattaschen mit Lorbeerblättern mariniert
Gebratene Tofu-Gemüsespieße auf Petersiliensalat*

Aus unserer warmen Küche

*Gebratenes Kofta Kebab auf Tabbouleh
Orzo Reismudeln fein abgeschmeckt
Würzige Rouladen von Kohl mit Gemüse gefüllt in Rahmsauce
Hausgemachter vegetarischer Gemüse-Kartoffelstrudel*

Aus unserer Patisserie

*Birnenmousse auf Fruchtgelee
Sahne-Aprikosencreme im Gläschen
Mundgeschnittenes Obst und Himbeerschaumcreme*

*Internationales Käsebrett
Brot & Butter*

Preis pro Person 40,50 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Captains-Dinner Vorschlag Nr. 1

*„Tu deinem Leib etwas Gutes
damit deine Seele Vergnügen hat, darin zu leben“*

Aus unserer kalten Küche

*Mousse von Steinbutt, Langustinen
auf Zuckererbsensalat mit Pommery-Senf-Sabayone
Gebackene Entenpastete mit Sauce Cumberland
Apfel-Sellerie-Walnussalat
Schmackhaftes warmgeräuchertes Lachsfilet
auf grünem und weißem Spargelsalat
Rosa gegarter Kalbsrücken mit Frankfurter grüner Sauce
Gebackene Gemüsetörtchen mit Cheddar gratiniert
Salat von Gemüseravioli und weißem Thunfisch
Gegrillte Maispoulardenbrust auf Portwein-Zwiebelconfit
Schweinemedailon auf Pilzsalat und Tiroler Speck*

Aus unserer warmen Küche

*Petersfischfilet gebraten mit Spitzmorchelsauce
Frisch gebutterte Gemüsenudeln
Saltimbocca vom Kalb rosé mit Salbeijus
Kartoffeln aus dem Ofen mit Artischockenecken und Möhren*

Aus unserer Patisserie

*Himbeer-Millefeuille mit Champagnercreme
Krokant-Crêpes mit Orangen und Mandelcreme
Feigen-Joghurtmousse Crumble*

Internationales Käsebrett

Brotauswahl, französische Salzbutter mit Fruchtsensorten

Preis pro Person 41,00 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Captains-Dinner Vorschlag Nr. 2
*„Es braucht für alles ein Entschließenselbst
zum Genießen“*

Aus unserer kalten Küche

Lachs-Zanderpastete mit Safrandip
Rotkohlsalat umrandet mit Barbaria Entenbrust
Gratinierte Ratatouillepizza mit Lammrückenfilet
Tortellini-Thunfischsalat mit schmackhaften Paprika
Piccata vom Kalb auf Spargelsalat
Möhren-Specksalat mit Champagnervinaigrette
Kaninchenrücken in der Röhre gegart mit Portweinsauce
Rehrücken lecker mariniert mit Pfefferkruste
Keniabohnen-Mandelsalat mit Sauerrahmdressing
Rindercarpaccio auf Staudenselleriasalat
Schmackhafte Gemüsetürmchen mit Mozzarella gratiniert

Aus unserer warmen Küche

Gefüllte Kalbsröllchen in Cognacsauce
Hausgemachte Spinatgnocchi
Geschmorte Kalbshaxen mit Pfifferlingssauce
Leckere Petersilienwurzel-Kartoffelplätzchen

Aus unserer Patisserie

Himbeer-Millefeuille mit Champagnersauce
Crêperouladen auf Blutorangensalat
mit Mandelcreme gefüllt
Kokosmousse auf Passionsfruchtsauce

Internationales Käsebrett
Brotauswahl, französische Salzbutter mit Fruchtensorten

Preis pro Person 43,50 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Verschiedene vegetarische Hauptgangbuffets

Vorschlag Nr. 1

Aus unserer warmen Küche

*Gebackene Bohnen im Yufkateigmantel in Tomatensauce
Geschmorte Kartoffeln mit Paprika, Knoblauch und Möhren
Paprika mit Gemüsecreme gefüllt in Rahmsauce*

Aus unserer Patisserie

Erfrischender Obstsalat im Gläschen

Preis pro Person 28,50 €

Vorschlag Nr. 2

Aus unserer kalten Küche

*Gemischte Blattsalate
mit Sauerrahmdressing und Vinaigrette*

Aus unserer warmen Küche

*Penne in Auberginen-Tomatensauce geschwenkt
Leckere Gemüselasagne mit Käsehaube
Gebräunte Kartoffel-Zucchini-Bratlinge
auf buntem Ratatouillegemüse*

Preis pro Person 28,50 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Verschiedene vegetarische Hauptgangbuffets

Vorschlag Nr. 3

Aus unserer kalten Küche

*Bulgursalat mit Pinienkernen und Tomaten
mit Zitronensaft verfeinert*

Aus unserer warmen Küche

*Gebratenes Kofta Kebab auf Tabbouleh
Orzo Reismudeln fein abgeschmeckt*

*Würzige Rouladen von Kohl mit Gemüse gefüllt in Rahmsauce
Hausgemachter vegetarischer Gemüse-Kartoffelstrudel an Spinatgemüse*

Aus unserer Patisserie

Leckere Himbeermousse

Preis pro Person 30,50 €

Vorschlag Nr. 4

Aus unserer kalten Küche

Karibischer Papaya-Avocadosalat mit Cashewkernen

Aus unserer warmen Küche

*In der Sesamkruste gebratene Gemüsetaler
an marokkanischem Blattspinat*

*Gelber Reis mit Pinienkernen, Mandeln und Rosinen
Gefüllte Auberginenröllchen mit Gemüse in Tomatensauce
Kartoffelsäckchen im Teigmantel auf Gemüseragout*

Preis pro Person 29,90 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Klassisches Grillbuffet

Aus unserer kalten Küche

*Amerikanischer Cole Slaw
Oma's Kartoffelsalat mit Ei und Mayonnaise
Insalata Caprese
Bunter Sommersalat à la Kappes*

Hauptgänge frisch vom Grill

*Würzige Schweinenackensteaks
Thüringer Rostbratwürstchen
Fein eingelegte Hähnchenbrüste
Vegetarische Gemüsespieße frisch vom Grill
Kanarische Meersalzkartoffeln*

***Auswahl von verschiedenen Grillsaucen
wie Tzatziki, Senf, Ketchup, Pfeffersauce***

Brot, Butter und Dips

***Aus unserer Patisserie
Joghurtcreme mit Waldbeeren***

Preis pro Person 29,90 €

***Bei den Grillbuffets ist ein Grillmeister und ein Grill obligatorisch.
Für einen Grillmeister und den Grill berechnen wir 190,00 € pauschal.***



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

American Barbecue

Aus meiner kalten Küche

*Gegrillter Tomatensalat mit frischen Kräutern
Klassischer Caesars Salad mit Brotcroûtons und Parmesan
Cole Slaw*

(Köstlicher amerikanischer Möhren-Krautsalat in feinem Sahnedressing)

*Gebackener Kartoffelsalat mit Speck
Feiner Maissalat mit Paprika
Salatauswahl quer durch den Garten
mit Sauerrahm und Sauce Vinaigrette*

Frisch vom Grill

*Hamburger zum selber belegen
mit Relish-Gurken, Zwiebeln, Tomaten, Salat
Leckere Grillwürstchen
Gegrillte Würzhähnchenteile mit Dip
Zarte Putensteaks mit Salsa und Sauerrahm
Pikantes Schweinesteak auf Barbecue Art
Gemüsepfanne mit Kartoffel-Wedges*

Köstliche Grillsaucen

*Blue-Cheese-Sauce, Tomaten-Salsa, Ketchup,
Cocktailsauce, Chilisauce*

Aus meiner Patisserie

*Ice-Tea-Crème in der Tasse
Zitronen-Quarkmousse im Glas
Erdbeer-Sahne-crème*

Hamburger Brötchen, Brotauswahl & Butter

Preis pro Person 37,00 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Grillbuffet „Rom“

Aus unserer kalten Küche

*Frische Salatbar mit verschiedenen Blattsalaten,
Beilagen und zweierlei Dressing
Italienischer Pastasalat
Strauchtomaten und Mozzarella mit Balsamicovinaigrette
Fruchtiger Selleriesalat mit Walnüssen und Orangenspalten
Auswahl von Grillsaucen*

Frisch vom Grill

*Mediterran gewürzte Schweine-Steaks
Salsiccia-Würstchen
Geflügelsteaks
Rosmarinkartoffel unter der Meersalzkruste
Knackige Gemüsespieße, frisch vom Grill*

Aus unserer Patisserie

Obstsalat aus frischem Saisonobst

Italienischer Brotkorb – frisch gebacken – mit Landbutter

Preis pro Person 34,90 €

***Bei den Grillbuffets ist ein Grillmeister und ein Grill obligatorisch.
Für einen Grillmeister und den Grill berechnen wir 190,00 € pauschal.***



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Grillbuffet „Miami“

Aus unserer kalten Küche

Original Caesar's Salad mit Croûtons

Cole Slaw Salad

Toskanischer Brotsalat

Mexikanischer Bohnensalat mit roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Vinaigrette

Maissalat mit Ananas und Thunfisch

Grandma's Potato Salad

Auswahl von Grillsaucen

Rustikaler Brotkorb – frisch gebacken – mit Buttervariationen

Frisch vom Grill

Gemischtes Grillbrett, frisch mariniert und eingelegt,

Spare Ribs

Drum Sticks mit mildem Dip

Rib-Eye-Steak

Süßkartoffelspalten mit Sour Cream

Gebratenes Gemüse - frisch aus der Riesenpfanne & Maiskolben frisch vom Grill

Aus unserer Patisserie

American Cheesecake im Gläschen

Obstsalat aus frischem Saisonobst

Preis pro Person 38,50 €

***Bei den Grillbuffets ist ein Grillmeister und ein Grill obligatorisch.
Für einen Grillmeister und den Grill berechnen wir 190,00 € pauschal.***



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Grillbuffet Barbecue Art 1

Aus meiner kalten Küche

*Oma's Kartoffelsalat mit Ei und Mayonnaise
Bunter Nudelsalat mit aromatischen Kirschtomaten und Rucola
Hausgemachter Krautsalat mit Speck
Bunte Salatauswahl quer durch den Garten
mit hausgemachter Sauce Vinaigrette und Frenchdressing
Bunter Bauernsalat à la Kappes
Köstliche Paprikaröllchen mit Frischkäsefüllung*

Vom Grill frisch zubereitet

*Pikante Grillwürstchen vom Metzger
Schweinenackensteaks, pikant mariniert
Feine Putensteaks mit Limettensaft verfeinert
Bunte Gemüsespieße
Kleine Rosmarinkartoffeln mit Paprika und Zwiebeln*

Köstliche Grillsaucen

*Tzatziki, Senf, Ketchup,
Pfeffersauce, Knoblauchsauce und
Kräuterbutter*

Aus meiner Patisserie

*Erdbeer-Ricottacrème in der Schale
Herrliche Orangenmousse im Glas
Cremige Schokoladenmousse mit Kirschen*

Brotkorb & Baguette

Preis pro Person 37,50 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Grillbuffet Barbecue Art 2

Aus meiner kalten Küche

*Herrlich bunter Sommersalat mit Fetakäse
Leichter Nudelsalat mit Kochschinken und grünen Bohnen
Bayerischer Kartoffelsalat
Feiner Ratatouillesalat, pikant gewürzt
Große Salatauswahl frisch aus dem Garten, mit
hausgemachtem Thousand-Island- und Olivenöldressing
Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum*

Hauptgang frisch vom Grill

*Aromatische Aloe-Limetten-Putensteaks
Bermuda-Nackenkotelette mit Grapefruitmarinade
Feurige Schweinerückensteaks
Feine Grillwürstchen
Bunte Gemüsepfanne
Bunte Kartoffelpfanne*

Herrliche Grillsaucen

*Physalis-Salsa, Sherrydip, Pfefferdip,
Ketchup, Senf, Blue-Cheese-Dip,
Kräuterquark*

Aus meiner Patisserie

*Sangriamousse im Gläschen
Mousse von Pfirsich und grünem Tee in der Tasse
Köstliche Passionsfrucht mousse*

Brotkorb, Baguette & Kräuterbutter

Preis pro Person 36,50 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Das wird ein Grillfest Klassiker wie Steaks & Spareribs

Aus meiner kalten Küche

*Frittierte Hackfleisch-Reisbällchen
Exotischer Bohnensalat aus Kernen mit Zitrus-Vinaigrette
Hähnchen-Ananasspieß mit Mango-Honigglasur
Avocado-Süßkartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln
Teigrollen mit Fetakäse gefüllt
Gebratener grüner Spargelsalat
Quesadillas mit Zucchini-Käse-Papayafüllung (Gefüllte Tortillas)
Kidneybohnen-Tomatensalat mit Koriander
Kartoffel-Käsekuchen mit Erdnusssauce
Fruchtiger Papaya-Garnelensalat*

Frisch vom Grill vor Ihren Gästen zubereitet

*Lammkeule mit Curry-Pfeffermarinade (frisch vom Grill tranchiert)
Rindersteak mit Honigmarinade
Hähnchenkeulen mit Cachaca-Marinade
Spareribs in würziger Biermarinade
Bohnen und Reis aus der Pfanne
Gegrillte Kartoffelscheiben mit Meersalz gewürzt*

Diverse Dips wie:

Schmand-Zitronen-Dip, Ketchup, Tomatensalsa und Mangodip

Aus meiner Patisserie

*Paranussmousse mit Papayasauce
Cachaca-Minzcreme im Gläschen
Kokosnussflan im Töpfchen*

*Brotauswahl & Buttermischungen
(Kräuter- und Aprikosenbutter)*

Preis pro Person 42,50 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Mediterranes Grillbuffet

Aus meiner kalten Küche

*Kleine Crêpes mit Spinat gefüllt dazu Käsesauce
Leckere Rindfleischröllchen mit Tomatenragout
Gebratene italienische Gemüse,
wie Zucchini, Paprika, Auberginen und Zwiebeln
mit hausgemachtem Pesto
Mini Pizza mit Schinken und Käse belegt
Großer Korb mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika,
Mais und Bohnen,
dazu Sauerrahm- und Essig-Öldressing
Italienischer Kartoffelsalat mit saurer Sahne
Pikanter Gemüsesalat*

Hauptgang vom Grill

*Lachsfilet in der Folie mit Basilikumbutter
Verschiedene Würstchen vom Metzger
Eingelegter Bauchspeck
Kleine Putensteaks
Paprika-Butterreis
Folienkartoffeln mit Kräuterquark*

*Diverse Saucen, wie:
Ketchup, Senf, Tzatziki und Pfeffersauce, Pesto*

Aus meiner Patisserie

*Waldfruchtmousse
Raffinierte Cointreau-Pfirsichcrème
Klassische Panna Cotta mit Schokoladensauce*

Brotkorb & Salzbutter

Preis pro Person 38,00 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Ein besonderes Grillfest

Aus meiner kalten Küche

Hähnchenspieß mit Erdnuss-Kokosdip
Gebratene Auberginenröllchen mit Käse gefüllt
Gebratene Riesengarnelen mit Orangenpesto
Kalifornischer Kartoffelsalat mit Speck, Oliven und gekochten Eiern
Taleggio-Tarte mit grünem Spargel
Bunter Tomatensalat-Mix
Rote Beetesalat mit Hüttenkäse
Spargelsalat mit Orangen und Nüssen

Frisch vom Grill vor Ihren Gästen zubereitet

Rindfleisch-Burger mit Krautsalat und Speck
Zartes Rindersteak mit Cajun Gewürz mariniert
Tandoori von der Lammkrone
Schweinenackensteak mit Asiamarinade
Halloumi-Käse mit Minz-Joghurtdip
Pilz-Paprikapfanne mit Balsamico
Folienkartoffeln mit Gorgonzola-Butter

Verschiedene Dips wie:

Salsa Verde, BBQ-Sauce, Wasabi-Mayonnaise, Salsa Fresca
(Tomaten, Koriander, Zwiebeln) und hausgemachten Senf

Aus meiner Patisserie

Erdbeer-Wodkacreme im Glas
Mini Orangenkuchen
Grüner-Tee-Pfirsichmousse

Brotauswahl und
Orangen- und Preiselbeerbutter

Preis pro Person 42,50 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Brunchbuffet

Vorschlag Nr. 1

Aus unserer kalten Küche

Räucherlachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Diverse Wurst- und Dauerwurstsorten

Hart- und Weichkäseauswahl

3 Müslisorten mit Vollmilch

Matjessalat, Kartoffelsalat

Bauernsalat, Geflügelsalat

Obstsalat, Fruchtjoghurt

Brot und Brötchen, Laugengebäck

Croissants

Plunderteilchen

3 Sorten Marmelade und Nutella

Suppe

Kartoffelsuppe

Aus unserer warmen Küche

Kleine Rostbratwürstchen

Reibekuchen mit Apfelkompott

Warme Tomaten und Pilze

Rührei am Buffet

Preis pro Person 34,90 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Brunchbuffet Vorschlag Nr. 2

Aus unserer kalten Küche

Parma Schinken

Italienische Salami

Geräucherter und gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Frische Früchte der Saison

Regionale Aufschnitt-Spezialitäten

Müsli und seine Zutaten

Auswahl von Schnitt- und französischem Weichkäse

Auswahl an Konfitüren und englischer Marmelade

Brötchen, Brot, Danish Pastry, Muffins

Suppen

Klare Rinderconsommè mit Sherry

und einer Auswahl von Zutaten

Aus unserer warmen Küche

Kleine Rinderhacksteaks

Frühstückskartoffeln

Bratwürstchen und Speck, Gegrillter Schinken

Rühreier natur und mit Lachs und Kräutern

Grilltomaten

Gebratene Pilze in Weißweinsauce

Preis pro Person 36,50 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Brunchbuffet Vorschlag Nr. 3

Aus unserer kalten Küche

*Lachsroulade mit Gurkenschmand
Verschiedene gebratene Fischfilets mit Cocktailsauce
Rindfleischspieße mit Preiselbeersauce
Kleine Wurstenden im Blätterteigmantel
Kleine Fleischklößchen in Senfsauce
Frische Früchte der Saison
Müsli und seine Zutaten
Auswahl von Schnitt- und französischem Weichkäse
Auswahl an Konfitüren und englischer Marmelade
Brötchen, Brot Danish Pastry, Muffins
Waldpilzsalat
Eier-Selleriesalat mit Sauerrahm
Fenchel-Apfelsinensalat
Käse-Nussalat*

Aus unserer warmen Küche

*Gebratene Hähnchenbrust in Pilzrahmsauce
Kartoffelsauerkrautstrudel
Schweineragout mit Zwiebel-Biersauce
Frische Eierspätzle*

Aus unserer Patisserie

*Brombeercreme im Teigmantel
Kastanienmousse mit Weinbrand
Limettenmousse*

Brotkorb und Butter

Preis pro Person 37,50 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Brunchbuffet Vorschlag Nr. 4

*Landschinken mit Honigmelone
Variationen vom Lachs
Auswahl von verschiedenen Hart- und Weichkäse
Große Aufschnittplatte von unserer Metzgerei
Mozzarellascheiben und Strauchtomaten mit unserem hausgemachten Pesto
Frische Landbutter
Marmeladenvariationen und Honig
Großer Brotkorb mit Croissants, Brotsorten und Brötchen*

*Rührei mit Schnittlauch
Kross gebratene Speckstreifen
Nürnberger Grillwürstchen
Feine Bratkartoffeln*

*Frischer Obstsalat
Sahnejoghurt
Cerealien Auswahl*

Preis pro Person 29,90 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Brunchbuffet Vorschlag Nr. 5

Aus unserer kalten Küche

*Fein gezupfter Blattsalat im Gläschen
mit gekochtem Ei und Schwarzwälder Schinken
Gebackener Tortilla-Muffin mit Rucola und Sauce Aioli
Leckerer Eiersalat mit roten Linsen
Dreierlei Frittata mit luftgetrocknetem Rinderschinken,
mit Räucherforellenfilet und Käse belegt
Teigtaschen mit Gemüse und Garnelen gefüllt
Frischkäse-Lauchküchlein mit Kräuterschmand
Kartoffel-Spinatsalat mit Trauben und Honigdressing
Homemade Wraps mit Avocado
Rosa gebratenes Roastbeef mit BBQ-Sauce
Marinierter Möhrensalat*

Aus unserer warmen Küche

*Zartes Schweinefilet unter der Korianderkruste auf Tomatensalsa
Leckere Kartoffeltarte mit gebratenem Salbei
Kalb rosé gebraten in Zwiebeljus
Gebratene Gnocchi mit gesalzener Butter verfeinert*

Aus unserer Patisserie

*Birnen-Mango-Joghurtcreme im Glas
Cannelés de Bordeaux Törtchen mit Orangen
Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu im Glas*

Preis pro Person 37,50 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Frohe Weihnachten

Aus unserer kalten Küche

*Feldsalat an Knoblauchcroutons und Kartoffeldressing
Geräucherter und gebeizter Lachs an Honig-Senf-Sauce und frischem Dill
Tranchen vom Truthahn an süß-saurem Kürbisgemüse
Kölsche Plätzchen- Zarte Reibekuchenplätzchen mit Speck-Apfel Dip
Geräucherte Entenbrust mit Orangenchutney
Sellerie- Apfelsalat mit Nüssen
Rotkrautsalat an Orangenfilets*

Aus unserer warmen Küche

*Rindergeschnetzeltes in Pommery Senfsauce
Hähnchenkeulen ohne Knochen in Rotweinsauce
Hausgemachte Knödel im Fond
Kartoffelgratin aus dem Ofenrohr
Schupfnudeln in Butter gebraten
Rotkohl mit Cassis und Äpfeln abgeschmeckt
Winterliches Gemüse*

Aus unserer Patisserie

*Holunderjoghurtcreme
Lebkuchen Mousse*

*Rustikales Käsebrett mit Obazda, Schnitt- & Weichkäse
Brot, Butter, Dips*

Preis pro Person 34,00 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Weihnachtsklassiker aus aller Welt Vorschlag Nr. 1

Aus unserer kalten Küche

*Räucher- und Gravedlachs mit Reibekuchen
dazu Senfdill- und Cocktailsauce
Russische Pasteten mit Sauce Tatar
Parmaschinken-Mozzarella-roulade mit Rucola gefüllt
Mit Honig glasierter Schweineschinken an Senffruchtsauce
Weihnachtliche Truthahnbrust mit Backpflaumen und Speck
Gebratene Entenbrust mit Preiselbeergelee
Hausgemachter Käse-Pilzkuchen
Bunter Geflügelsalat mit Joghurtsauce
Erfrischender Gurken-Tomatensalat
Klassischer Heringssalat mit Äpfeln und roter Beete*

Aus unserer warmen Küche

*Petersfischfilet in Rahmsauce auf Wirsinggemüse
Maispoulardenbrust in Hummersauce
Hausgemachter Kartoffelstrudel mit Speck
Kleine Kartoffeln aus der Pfanne*

Aus unserer Patisserie

*Apfel-Zimtcreme im Glas
Aprikosencreme
Nougatmousse mit Mandelkrokant*

Brotauswahl & Butter

Preis pro Person 39,00 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Weihnachtsklassiker aus aller Welt Vorschlag Nr. 2

Aus unserer kalten Küche

Gebratenes Fischfilet an asiatischer Currysauce

*Hausgebeiztes Lachscarpaccio mit gerösteten Pinienkern
und hausgemachter Senf-Dillsauce*

Italienischer Parmaschinken mit erfrischender Melonen

Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce

Gebratene Hähnchenbrust auf Walldorfsalat

*Buchengräucherte Lachsforellenfilets auf Feldsalat
mit pikantem Kartoffel-Speckdressing*

Griechischer Gemüsesalat

Feiner Paprika-Garnelensalat mit aromatischer Koriandersauce

Aus unserer warmen Küche

Saftiger Schweinekrustenbraten in Biersauce

Leckere Gänsekeulen in Orangenpfeffersauce

Klassische Kartoffelklöße

Hausgemachte Stampfkartoffeln

Feiner Apfelrotkohl

Aus unserer Patisserie

Christstollenmousse

Herrliches Bratapfeltiramisu im Gläschen

Espressomousse in der Tasse

Brotauswahl & Butter

Preis pro Person 37,90 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Weihnachtsbuffet „Lukull“

Aus unserer kalten Küche

*Winterliche Salatauswahl mit zweierlei Dressings
Gegrillte Rotbarbe auf provenzalischem Gemüsesalat
Mozzarellasalat mit Melonenperlen, Kerbel & Streifen vom Parmaschinken
Carpaccio vom Rind, beträufelt mit Granatapfelsauce
Gegrillte Garnelen mit Limettenvinaigrette
Hirschkalbpastete mit Cordifole und Sauce Cumberland
Geräucherte Gänsebrust auf marinierten Zwetschgen
Brot, Butter, Dips*

Aus unserer warmen Küche

*Brust und Keule von der Gans an Feigensauce
Lamm-Medaillons mit Lebkuchenjus
Thymianjus-Filets vom frischen Thunfisch mit Zucchini
Süßkartoffelpüree
Orangen-Gnocchi
Zuckerschotenstroh
Wintergemüse*

Aus unserer Patisserie

*Lebkuchen-Crème-Brûlée mit Gewürzorange in kleinen Gläschen
Florentinermousse mit gebrannter Birne & Beerencoulis
Crème vom Weinbergpfirsich mit Lebkuchensauce*

Preis pro Person 39,50 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Frohe Weihnachten Die traditionelle Küche

Aus unserer kalten Küche

*Zartes Roastbeef rosé gebraten mit Sauce Remoulade
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Essig und Öl
Kleine Petersfischsteaks im Speckmantel
Gebratene Riesengarnelen an Blattsalat mit Sauce Vinaigrette
Kleine Steaks vom Schweinefilet mit Dijonsenf-Dip
Apfel-Räucherlachstatar mit Brotchips
Frischer Walldorfsalat mit Nüssen
Kalbsrücken unter der Macadamiakruste dazu Sherrysauce
Bunter Bauernsalat mit Käsewürfeln*

Aus unserer Suppenküche

Feine Kartoffelsuppe mit Flusskrebsfleisch

Aus unserer warmen Küche

*Perfekt gebackene Pute mit würziger Pflaumensauce
Granatapfelrotkohl mit Cassis parfümiert
In Butter gebratene hausgemachte Klöße
Schweinefiletmignon in Calvadosrahmsauce
Hausgemachte Herzoginkartoffeln*

Aus unserer Patisserie

*Mousse von Crémantsekt im Schälchen
Kokos-Crème brûlée
Braune Mousse mit Fruchtputee*

Kleine Partybrötchen & Butter

Preis pro Person 39,50 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Fingerfood zum Empfang

Vorschlag Nr. 1

*Kleine Gemüsequiche vom Blech
Tomaten-Mozzarellaspießchen mit Basilikum
Pizzaschnecken mit Salami und Tomaten*

*Preis pro Person 10,50 €
(3 Teile)*

Vorschlag Nr. 2

*Datteln im Speckmantel am Spieß
Käse-Frischkäseroulade mit Rucola gefüllt
Mini Zwiebelkuchlein aus dem Ofen*

*Preis pro Person 10,50 €
(3 Teile)*

Vorschlag Nr. 3

*Kleine Hackfleischbällchen auf Tomatensalsa
Marinierte Fetakäsespieße mit Gurke und Olive
Avocado-Basilikum Wraps mit Salat und Paprika*

*Preis pro Person 10,50 €
(3 Teile)*



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Fingerfood zum Empfang - leicht und raffiniert-

***Diese Produkte werden mit Liebe in kleinen Schälchen aus
hochwertigem Porzellan angerichtet und von einem professionellen
Küchenteam zubereitet***

Häppchenvorschlag Nr. 1

*Garnelenspieße in Zuckerschotenhülle mit Zitronenmayonnaise
Hähnchen-Brochettes in Zitronen-Safranmarinade
Marinierte Feta-Kirschtomatenspieße mit geröstetem Sesam
Sushi-Reisbällchen mit Graved Lachs
Texanische Bohnenrollen mit Koriandercreme*

Häppchenvorschlag Nr. 2

*Gegrillter Petersfischspieß mit Tomatendip
Curry-Kokos-Hähnchen-Spieß auf Ingwerdip
Paprika-Frischkäserollen mit Minze
Mini Küchlein mit Champignons und Gouda gefüllt
Thunfisch-Mango-Limonen Salat im Gläschen*

Preis pro Komponente 3,70 €

Preis pro Häppchenvorschlag 18,50 €

Mindestbestellmenge für 30 Personen und mind. 3 Teile pro Person



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Diese Produkte werden mit Liebe in kleinen Schälchen aus hochwertigem Porzellan angerichtet und von einem professionellen Küchenteam zubereitet

Häppchenvorschlag Nr. 3

*Thai-Hühnchen an Zitronengras mit süßem Gurkendip
Gurken-Nori-Rollen mit Sojasauce
Ricotta-Salbei-Crêpes
Mini Tartelettes mit Räucherlachsmousse gefüllt
Rindfleisch-Koriandersalat mit Sesam und Kräutern*

Häppchenvorschlag Nr. 4

*Räucherschinken-Crêpes an Sauerteig
Mini Tartelettes mit Gorgonzola-Zwiebelfüllung
Kleine Hamburger vom Rind im Sesambrötchen
Gebratene Riesengarnelen mit Thai Chilisaucе
Pikanter Maishähnchensalat mit Pfirsichwürfeln*

Preis pro Komponente 3,70 €

Preis pro Häppchenvorschlag 18,50 €

Mindestbestellmenge für 30 Personen und mind. 3 Teile pro Person



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Fingerfood Deluxe ***Eine Auswahl für Ihren Empfang***

Hearty and Sweet Dreams ***Vorschlag Nr. 1***

*Geräuchertes Lachsloin im Passionsfruchtmantel mit Zitronendip
Mini Kalbspflanzerl mit Paprikadip auf Estragon-Tomaten-Kompott
Kirschtomaten mit Mozzarella, Salatgurken und Weizen mit Pesto Marinade im
Gläschen*

*Preis pro Person 11,50 €
(3 Teile pro Person)*

Hearty and Sweet Dreams ***Vorschlag Nr. 2***

*Salzwasser-Riesengarnele im Curry-Kokosmantel auf Mangosauce
Gebratene Ente auf Mie-Nudel-Sesamsalat mit Zuckerschoten
Pfannkuchenroulade mit Avocado-Frischkäsefüllung*

*Preis pro Person 11,50 €
(3 Teile pro Person)*

Hearty and Sweet Dreams ***Vorschlag Nr. 3***

*Wang Tang mit Shrimps gefüllt auf süßsaurer Asiasauce
Rose gebratenes Schweinefilet mit geräuchertem Paprikadip im Tramezzinimantel
Poulardenbrust mit Kirschen, Glasnudeln und Staudensellerie auf
Zitronenbalsamico im Gläschen angerichtet*

*Preis pro Person 11,50 €
(3 Teile pro Person)*



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Flying Buffet

*Alle Speisen werden in hochwertigen Porzellanschälchen
mit Liebe angerichtet*

Sektempfang Vorschlag 1

*Ratatouille mit Riesengarnelen im Glas
Gebratene Artischockenecken mit Crevetten und Paprikavinaigrette
Parmaschinken-Mozzarella-Roulade mit Rucola gefüllt
Kleine bunte Gemüseküchlein*

*Preis pro Person 16,00 €
(4 Teile pro Person)*

Sektempfang Vorschlag 2

*Geflügelspieße mit Erdnussauce an Koriandersalat
Kleine Kalbfleisch-Spinatkroketten auf Zitronensauce
Räucherlachsroulade mit Forellenmousse gefüllt
Orientalischer Tabouleh Salat im Gläschen*

*Preis pro Person 16,00 €
(4 Teile pro Person)*



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Sektempfang Vorschlag 3

*Gebratene Riesengarnelen und Mango am Bambusspieß
Geschmortes Schweinefilettürrchen im Speckmantel mit Pecorinokäse und
Tomaten überbacken
Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit Pesto
Parmaschinkenröllchen mit Melonenkugel*

*Preis pro Person 16,00 €
(4 Teile pro Person)*

Sektempfang Vorschlag 4

*Scharfer Fleischsalat mit Erdnüssen und Mexicochili
Tilapiafiletrollade auf Sauce Aioli und Petersiliensalat
Pikante Taccoroulade auf Tomatensalsa
Kleiner Bauernsalat mit Fetakäse im Gläschen*

*Preis pro Person 16,00 €
(4 Teile pro Person)*

Sektempfang Vorschlag 5

*Fischmedaillons auf Pumpernickel mit Sauce Aioli
Zucchini-Tomatenküchlein mit Gorgonzola
Pikante Käseroulade mit Weintrauben*

*Preis pro Person 12,00 €
(3 Teile pro Person)*



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Sektempfang Vorschlag 6

*Knochenschinkenröllchen auf Melonenkugeln
Mit Eismeergarnelen gefüllte Artischockenböden
Herzhafte Auberginenröllchen mit Frühlingszwiebelcreme*

*Preis pro Person 12,00 €
(3 Teile pro Person)*

Sektempfang Vorschlag 7

*Kleine Räucherlachsroulade mit Forellenmousse gefüllt im Crêpemantel
Pikante Quiche mit Speck und Zwiebeln
Kleine Geflügelspieße auf feinem Ratatouillesalat*

*Preis pro Person 12,00 €
(3 Teile pro Person)*

Sektempfang Vorschlag 8

*Kleiner Bauernsalat im Glas
Mini Saltimbocca á la Romana vom Schwein auf Tomatenragout
Feine Ananas-Schweinefleischspieße mit Honigsauce*

*Preis pro Person 12,00 €
(3 Teile pro Person)*



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Sektempfang Vorschlag 9

*Zitronengrasstäbchen mit Geflügelfleisch
Kirschtomaten mit Ricottacreme gefüllt in der Bowl
Würziger Rindfleischsalat im Einweckglas*

*Preis pro Person 12,00 €
(3 Teile pro Person)*

Sektempfang Vorschlag 10

*Parmaschinken-Mozzarella-roulade mit Rucola
Pumpernickelscheiben mit Lachs- und Forellentatar
Feiner Krabbensalat mit Pfirsichen im Einweckglas*

*Preis pro Person 12,00 €
(3 Teile pro Person)*

Sektempfang Vorschlag 11

*Kleine bunte Gemüsequiche
Tomate-Mozzarella-Spießchen mit hausgemachtem Pesto
Tabouleh (Bulgursalat) mit Frühlingszwiebeln und Tomaten*

*Preis pro Person 12,00 €
(3 Teile pro Person)*



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

*Das Leben ist viel zu kurz um schlecht zu essen!
Frisch, lecker und attraktiv.*

*Klassische Canapés
Lecker und frisch zubereitet*

Aus unserer kalten Küche

Canapé mit geräuchertem Schinken und Essiggurke belegt (3,60 €)

*Canapé mit rosa gebratenem Roastbeef, Sauce Remoulade
und frischen Feigen garniert (3,70 €)*

*Canapé mit Gorgonzolacreme, pochiertem Birnenfecher
und Walnusskern belegt (3,70 €)*

Canapé mit Ziegenkäse und sonnengereifter Tomate belegt (3,70 €)

*Canapé mit rose gebratener Entenbrust auf Orangenchutney belegt
und Physalis garniert (3,80 €)*

Canapé mit Schweinemedailon belegt mit Cranberry-Pfefferdip garniert (3,90 €)

*Canapé mit Räucherforellenfilet belegt und
mit Apfel-Meerrettichdip garniert (3,80 €)*

Canapé mit Bündnerfleisch belegt auf Avocadomousse (3,80 €)

Canapé mit mini Kalbsschnitzel und Kapernäpfeln garniert (3,90 €)

Canapé mit Eismeergarnelen belegt an Pfirsich-Estragondip (3,90 €)

Mindestabnahmen je Sorte 20 Stück



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Flying Buffet

Wraps (kalt)

Italian Style

(Blattspinat, Ruccola, Pinienkerne, Parmesan, Basilikum, Senf)

Preis pro Stück 3,40 €

Chicken Wrap

(Hähnchenbrust, Salat, Tomaten, Eier, Paprika, Pfeffer)

Preis pro Stück 3,50 €

Mexican Wrap

(Hackfleisch, Mais, Paprika, Kidneybohne, pikante Salsa, Peperoni)

Preis pro Stück 3,60 €

Lachs Wrap

(Räucherlachs, Romanasalat, Möhrenspläne, Honig-Senfcreme)

Preis pro Stück 3,70 €

African Wrap

(Süßkartoffel, Hähnchenbruststreifen, Salat, Mais, Paprika, Sour Cream)

Preis pro Stück 3,70 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Bagel-Sandwich mit:

*Salat, Tomate, Paprika, roter Zwiebel,
Salatgurke und Kräuterfrischkäse*

Preis pro Stück 3,85 €

*Salami, Gouda, Salat, Tomate,
Salatgurke und Remoulade*

Preis pro Stück 3,90 €

Thunfischsalat, Tomate, Salat und Frischkäse

Preis pro Stück 4,00 €

*Truthahn, Honig-Senfsauce, Tomate,
Salat und Frischkäse*

Preis pro Stück 4,10 €

*Mozzarella, Tomate, frischem Basilikum,
Balsamico, Salat und Frischkäse*

Preis pro Stück 4,00 €

geräuchertem Lachs und Frischkäse

Preis pro Stück 5,00 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Kleine Köstlichkeiten – am Spieß

Auberginenröllchen mit Champignon-Frischkäse

Preis pro Stück 3,70 €

Mozzarellaperlen, Tomaten und Balsamicocreme

Preis pro Stück 3,70 €

Champignons, gefüllt mit Blattspinat und Ziegenkäse

Preis pro Stück 3,70 €

Creperöllchen mit Spinat, Rucola, Pinienkernen

Preis pro Stück 4,00 €

Kleines Häckbällchen mit Fetakäse gefüllt und Kirschtomate

Preis pro Stück 3,40 €

Hähnchensatéspieß mit feiner Erdnussauce

Preis pro Stück 3,85 €

Rinderfiletröllchen mit eingelegtem Ingwer

Preis pro Stück 4,40 €

Involtini vom Lamm mit Pesto von getrockneter Tomate

Preis pro Stück 4,85 €

Gambas mariniert mit Sweet-Chili-Sauce

Preis pro Stück 3,90 €

Thunfisch mit Pfefferkruste und Tomaten-Koriander-Salsa

Preis pro Stück 4,00 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Kleine Köstlichkeiten im Gläschen oder auf dem Tellerchen

Tandoori-Joghurthuhn am Spieß auf asiatischem Eier-Nudelsalat mit Wokgemüse
Preis pro Stück 3,90 €

Gekräuterter Jungschweinrücken auf Feldsalat mit Kartoffeldressing
Preis pro Stück 3,90 €

*Mariniertes Hühnchen, niedrig gegart auf marinierten Linsen,
dazu Joghurt-Koriandercreme*
Preis pro Stück 4,00 €

Mediterraner Pastasalat mit Mittelmeergemüse und Röllchen vom Jungschwein
Preis pro Stück 4,00 €

Bratkartoffelsalat mit Roastbeefscheiben
Preis pro Stück 4,40 €

Rosa Kalbsrücken auf Baby-Blattspinat mit Pinienkernen und Schalottenvinaigrette
Preis pro Stück 4,50 €

Graved Lachs mit Zitrusfrucht und Dill gebeizt, auf kleinem Reibekuchen
Preis pro Stück 4,20 €

Geräucherter Lachs mit Blaubeeren und Ahornsirup an Wildreis
Preis pro Stück 4,20 €

Salat von Erdapfel und Kräuterseibling mit feinen Kräutern und Schalotte
Preis pro Stück 3,90 €

Gebackener Ziegenkäse auf Rucola Salat mit Rotweibirne
Preis pro Stück 4,40 €



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Süße Köstlichkeiten

Joghurt-Quarkcreme mit Variationen von frischen Früchten

Preis pro Stück 3,85 €

Geschichtete Vanille-Waldbeerencreme

Preis pro Stück 3,85 €

Trio de Mousse - Mousse au Chocolat, Mousse au Vanille und Mousse au Noisette

Preis pro Stück 4,00 €

Heidelbeer-Trifle mit Mascarponecreme und frischen Heidelbeeren

Preis pro Stück 4,00 €

Zum Empfang bietet sich eine Menge von 3 Teilen pro Person an.

***Als Snack würden wir mit 6 Teilen pro Person kalkulieren und
als vollwertige Mahlzeit empfiehlt sich eine Menge von 10 Teilen pro Person.***



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Tramezzini Brote

*Weich, saftig und köstlich!
So sind die belegten Brote aus Italien,
bei denen das Brot nur eine umhüllende Nebenrolle spielt.*

*Thunfisch-Tramezzini
mit schwarzen Oliven,
Radiccio und Zitronensaft*

*Artischocken-Pecorino-Tramezzini
mit Schnittlauch, Senf und Pfeffer*

*Ruccola-Schinken-Tramezzini
mit gekochtem Ei,
Ricotta und Parmaschinken*

*Roastbeef-Paprika-Tramezzini
mit Remoulade, Gurkenwürfeln
und gekochtem Ei*

*Preis pro Person 16,00 €
(4 Teile pro Person)*

*Preis pro Person 9,00 €
(2 Teile pro Person)*



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Quiches oder Flammkuchen zum Sektempfang

Vorschlag Nr. 1

*Zwiebelkuchen mit Speck
Gemüsequiche
Tomaten-Zucchinikuchen*

*Preis pro Person 10,50 €
(3 Teile pro Person)*

Vorschlag Nr. 2

*Quiche Lorraine
Spinatquiche
Brokkoli-Schinken-Quiche*

*Preis pro Person 10,50 €
(3 Teile pro Person)*



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Vorschlag Nr. 3

Kalte Flammkuchenecken

*Elsässer Flammkuchen (klassisch)
Mit Speck und Zwiebeln*

*Flammkuchen à la Bruschetta
Mit Tomate und Mozzarella*

*Flammkuchen à la Almalfi
Mit Kirschtomaten und frischem Rucola*

*Flammkuchen Akropolis
Mit Zwiebeln, Ziegenkäse, Rosmarin und Honig*

*Flammkuchen Mikonos
Mit Fetakäse, Kirschtomaten und Oliven*

*Preis pro Person 11,50 €
(3 Teile pro Person)*



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Sandwiches und Wraps

Vorschlag Nr. 1

Shrimps-Sandwich mit Kiwi, Pilzen und Gurken auf Baguette

Serranoschinken-Melonensandwich

auf gebuttertem Toast

Kasseler-Sandwich mit Ananas

auf Salat mit Dip

Wrap mit gegrillter Hähnchenbrust

Wrap mit Parmaschinken-Tomaten und Rucola

Preis pro Person 22,50 € große Stücke

Preis pro Person 17,50 € kleine Stücke

Vorschlag Nr. 2

Mortadella-Tomatensandwich

mit Zwiebeln auf Eisbergsalat

Roastbeefsandwich mit Remoulade und Champignons

Ciabattasandwich mit Gorgonzolacreme

Kochschinkenwrap

Kalbfleisch-Tomaten-Currywrap

Preis pro Person 22,50 € große Stücke

Preis pro Person 17,50 € kleine Stücke



Moby Dick

Den Rhein erleben ...

Hinweise und Tipps:

- *Bei den Grillbuffets ist ein Grillmeister und ein Grill obligatorisch.
Für einen Grillmeister und den Grill berechnen wir 190,00 € pauschal.*
- *Grillbuffets können nicht im Winter bestellt werden*
- *Alle Buffets sind inklusive 19% MwSt.*
- *Alle Buffets sind ab 20 Personen bestellbar, oder so wie ausgezeichnet*
- *Alle Buffets können Sie gerne nach Ihrem Geschmack verändern und zusammenstellen. Hier kann aber ein neuer Endpreis entstehen!*
- *Bei Fragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung*