



**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) 176 / 35 99 43 03  
[max.dornau@mobydick-bonn.de](mailto:max.dornau@mobydick-bonn.de) / [www.mobydick-bonn.de](http://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*

*Gratiniertes 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 Honigdressing  
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 €*

Bonner Fähr- und Fahrgastschiffahrt GmbH & Co. KG  
Max Dornau / +49 (0) 228 / 26 47 26 oder +49 (0) 176 / 35 99 43 03  
[max.dornau@mobydick-bonn.de](mailto:max.dornau@mobydick-bonn.de) / [www.mobydick-bonn.de](http://www.mobydick-bonn.de)



# 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 Sahnheringe 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***

*Grießflammeri 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 Involtini 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 €*

Bonner Fähr- und Fahrgastschiffahrt GmbH & Co. KG  
Max Dornau / +49 (0) 228 / 26 47 26 oder +49 (0) 176 / 35 99 43 03  
[max.dornau@mobydick-bonn.de](mailto:max.dornau@mobydick-bonn.de) / [www.mobydick-bonn.de](http://www.mobydick-bonn.de)



# **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 Schweinesteaks 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 Gemüsekuchenecken  
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 Krebschaumsauce*

#### ***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 Maispoullardenbrust 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 Apfelringen  
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  
Maispoulardenbrust mit Feigen an einer Orangensauce  
Gratin von der lila Kartoffel  
Schwarz-Weißer Mandelreis  
Französische Meersalzkartöffelchen  
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  
Kalbgeschnetzeltes 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***

*Gebratene 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 Fruchtsensorten*

*Brot & Butter*

*Preis pro Person 38,90 €*

Bonner Fähr- und Fahrgastschiffahrt GmbH & Co. KG

Max Dornau / +49 (0) 228 / 26 47 26 oder +49 (0) 176 / 35 99 43 03

[max.dornau@mobydick-bonn.de](mailto:max.dornau@mobydick-bonn.de) / [www.mobydick-bonn.de](http://www.mobydick-bonn.de)



# **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 €*

Bonner Fähr- und Fahrgastschiffahrt GmbH & Co. KG  
Max Dornau / +49 (0) 228 / 26 47 26 oder +49 (0) 176 / 35 99 43 03  
[max.dornau@mobydick-bonn.de](mailto:max.dornau@mobydick-bonn.de) / [www.mobydick-bonn.de](http://www.mobydick-bonn.de)





# **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  
Geflügelfleischbällchen 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 Maispouardenbrust auf Portwein-Zwiebelconfit  
Schweinemedaille 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 Fruchtensorten*

*Preis pro Person 41,00 €*



# Moby Dick

Den Rhein erleben ...

## ***Captains-Dinner Vorschlag Nr. 2***

*„Es braucht für alles ein EntschließeSelbst  
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 Staudensellerialesalat  
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-Zucchinibrätlinge  
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 Gemüse ragout*

*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 Salat 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 Erdnussauce  
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 €*

Bonner Fähr- und Fahrgastschiffahrt GmbH & Co. KG  
Max Dornau / +49 (0) 228 / 26 47 26 oder +49 (0) 176 / 35 99 43 03  
[max.dornau@mobydick-bonn.de](mailto:max.dornau@mobydick-bonn.de) / [www.mobydick-bonn.de](http://www.mobydick-bonn.de)



# **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-Nusssalat*

#### ***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 Oranchutney  
Sellerie- Apfelsalat mit Nüssen  
Rotkrautsalat an Oranchenfilets*

#### ***Aus unserer warmen Küche***

*Rindergeschnetztes 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  
Maispouardenbrust 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 €*

Bonner Fähr- und Fahrgastschiffahrt GmbH & Co. KG  
Max Dornau / +49 (0) 228 / 26 47 26 oder +49 (0) 176 / 35 99 43 03  
[max.dornau@mobydick-bonn.de](mailto:max.dornau@mobydick-bonn.de) / [www.mobydick-bonn.de](http://www.mobydick-bonn.de)



# **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 Fruchtピューree*

**\*\*\***

*Kleine Partybrötchen & Butter*

*Preis pro Person 39,50 €*

Bonner Fähr- und Fahrgastschiffahrt GmbH & Co. KG  
Max Dornau / +49 (0) 228 / 26 47 26 oder +49 (0) 176 / 35 99 43 03  
[max.dornau@mobydick-bonn.de](mailto:max.dornau@mobydick-bonn.de) / [www.mobydick-bonn.de](http://www.mobydick-bonn.de)



# 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  
Hühnchen-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-Hühnchen-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 Chilisauce  
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 Schweinefilettümmchen 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 Bowle  
Würziger Rindfleischsalat im Einweckglas*

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

## ***Sektempfang Vorschlag 10***

*Parmaschinken-Mozzarellaroulade 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*

Bonner Fähr- und Fahrgastschiffahrt GmbH & Co. KG  
Max Dornau / +49 (0) 228 / 26 47 26 oder +49 (0) 176 / 35 99 43 03  
[max.dornau@mobydick-bonn.de](mailto:max.dornau@mobydick-bonn.de) / [www.mobydick-bonn.de](http://www.mobydick-bonn.de)



# **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, Möhrenspäne, 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*

Bonner Fähr- und Fahrgastschiffahrt GmbH & Co. KG

Max Dornau / +49 (0) 228 / 26 47 26 oder +49 (0) 176 / 35 99 43 03

[max.dornau@mobydick-bonn.de](mailto:max.dornau@mobydick-bonn.de) / [www.mobydick-bonn.de](http://www.mobydick-bonn.de)



# 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*