

Buffet- vorschläge



Stand 11/2022

***Lecker, pikant, kulinarisch, saftig und leicht exotisch
Eine Buffetauswahl Moby Dick***

Aus unserer kalten Küche

*Gebackene Kichererbsenbällchen mit Joghurtdip
Scharfer Tomatensalat mit Koriandergrün
Toskanischer Kartoffelsalat mit Rucolaspitzen
Bulgursalat mit Tomaten, Paprika, Minze und Zitronensaft
Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Mini Gemüse-Pizzaecken*

Aus unserer warmen Küche

*Herzhaftes Putengeschnetzeltes in Paprikarahm
Bandnudeln
Thailändisches Gemüse-Curry
Reis
In der Sesamkruste gebratene Gemüsetaler
an marokkanischem Blattspinat*

Aus unserer Patisserie

Waldbeerquarkspeise im Gläschen

Brotauswahl und Butter

Preis pro Person 35,00 €

Rheinisches Buffet

Aus meiner kalten Küche

Rheinischer Bohnensalat mit saurer Sahne
Rheinischer Kartoffelsalat
Panierte Schweineschnitzelchen mit Zitrone und Kirschtomate
Party Frikadellchen mit Essiggemüse und Senf
Kölsche Plätzchen –
Kleine Rievkooche mit Speck-Apple-Dip und Apfelmus
Möhrensalat

Aus meiner warmen Küche

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce
Hausgemachte Klöße
Rotkraut
mit Preiselbeeren und Äpfeln verfeinert
Weißkraut-Kartoffelauflauf mit Gouda überbacken

Aus meiner Patisserie

Rheinische Weincreme mit Apfelkompott
Herrencreme im Gläschen

Brotbuffet und Butter

Preis pro Person 33,00 €

Gute Hausmannskost

Aus unserer kalten Küche

*Rheinischer Nudelsalat mit und ohne Fleischwurst
Krautsalat mit Möhrenstiften und Walnüssen
Bunter Bauernsalat nach griechischer Art
In Knusperpanade gebratene Putenschnitzelchen mit Zitronenspalte
Kleine Partyfrikadellen mit Senf*

Aus unserer warmen Küche

*Zart angebratener Schweinenackenbraten in Rotweinsauce
In Butter gebratene Spätzle
Ananas-Sauerkraut fein abgeschmeckt
Zucchini-Kartoffel-Bratlinge
dazu Kräuterquark*

Aus unserer Patisserie

*Rote Grütze mit Vanillesauce apart
Schokoladenpudding

Butter
Gemischter Brotkorb*

Preis pro Person 32,40 €

Vegetarisches Buffet

Aus unserer kalten Küche

Zarter Babymais-Tomaten-Bohnen-Salat
Italienischer Pastasalat
Gebackene spanische Kartoffel-Tortilla mit Aioli
Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Pikante Lauchquiche vom Blech
Saisonales Tempuragemüse mit Kräuterquark

Aus unserer warmen Küche

Penne in Zucchini-Tomatensauce geschwenkt
Grünkernfrikadellen auf Tomaten-Kräutersauce
Reis
Gebackener Kartoffelstrudel
auf Gemüseragout

Aus unserer Patisserie

Orangengrieß an Beerensauce

Brot und Butter

Preis pro Person 32,50 €

***Buffet Mediterran
Rund ums Mittelmeer***

Aus meiner kalten Küche

Gegrilltes mariniertes Gemüse

Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Saftige Melonen mit Schinken

Eingelegte Oliven und Champignons

Toskanischer Brotsalat Panzanella

Feine Tortillas mit hausgemachter Guacamole

Bunter Couscous Salat

Spinatquiche mit Knoblauch Dip

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

Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen

Käsevariationen vom Brett

Brot & Butter

Preis pro Person ohne Käsebrett 36,50 €

Preis pro Person mit Käsebrett 39,50 €

Buffet à la Kappes

Aus unserer kalten Küche

*Erfrischender Gurkensalat
Kartoffelsalat mit Radieschen und Frühlingszwiebel
Herzhafter Italienischer Pastasalat
Salat Caprese mit Babymozzarella und Basilikumpesto
Gebratene Champignons mit italienischen Kräutern
Zuckermelone mit italienischem Landschinken und Olivenauswahl
Mini-Crêpes Röllchen mit einer Füllung aus
Blattspinat, Rucola und geriebenem Parmesan,
verfeinert mit Basilikum und Senf*

Aus unserer warmen Küche

*Pikantes Schweinefilet in der Chili-Honigkruste
an Sauce Andaluse mit Honig und Rioja verfeinert
Toskanisches Kartoffelgratin mit konfierten Kirschtomaten
und Grana Padano
Zarte Poularden-Brüstchen in Zitronenbutter gebraten,
verfeinert mit Thymian an Limonensauce
Vegetarische Papardelle mit sommerlichen Gemüsen in einem Sugo
Bunte Gemüseauswahl quer durch den Garten*

Aus unserer Patisserie

*Limonencreme mit frischem Obst
Weiße Mousse mit einem Hauch Tonkabohne
Kirschgrütze mit Vanillesoße*

*Kleine gemischte Käseauswahl
Brot, Butter und Dips*

Preis pro Person 37,50 €

Großes Schlemmerbuffet

Aus unserer kalten Küche

Zucchiniröllchen mit Ziegenkäse-Walnussfüllung
Variationen von Zander und Lachs mit Meerrettichdip und Senf-Dillsauce
Gebratene Tranchen vom Schwein an einer Waldpilzsalsa
Klassische Vitello Tonnato
Zarte Rindfleischspießchen mit Salsa
Gebratene mediterrane Antipasti-Auswahl
Gebratener grüner Spargel mit Zitronenvinaigrette
und frischem Parmesan

Aus unserer warmen Küche

Zart rosa gebratenes Roastbeef an Portweinjus
Pochiertes Petersfischfilet auf weißer Balsamicoglacé
Maispouardenbrust mit Feigen an einer Orangensauce
Gratin von der lila Kartoffel
Schwarz-weißer Mandelreis
Bandnudeln
Glacierte Fingermöhrrchen
Auswahl von Minigemüsen

Aus unserer Patisserie

Ingwer Mousse mit Sesam-Krokant
Crème brûlée von weißer Schokolade

Auswahl verschiedener Rohmilchkäse
Brot, Butter und Dips

Preis pro Person ohne Käsebrett 45,50 €

Preis pro Person mit Käsebrett 49,00 €

Buffet - Mediterrane Klassiker

Aus unserer kalten Küche

Schinken-Mozzarella-Roulade mit Rauke und Balsamico
Gebratene Geflügelspieße „Sate“ mit einem Erdnussdip
Veganer Couscous Salat mit Rosinen und Passionsfrucht
Bunter Tomatensalat mit Zucchinijulienne und gezupftem Mozzarella
Mediterraner Kartoffelsalat mit Rucola, Zwiebeln und Kirschtomaten
Paprikasalat mit Schafskäse und Radieschen

Aus unserer warmen Küche

Sous vide gegarter Rinderbraten mit Schalotten-Rotweinsauce
Kartoffel-Apfel-Gratin mit einem Hauch Mangochutney
Schweinegeschnetzeltes
Frische Eierspätzle in Butter geschwenkt
Bunte Gemüseauswahl quer durch den Garten

Aus unserer Patisserie

Panna Cotta mit Erdbeersauce
Weißer Mousse mit einem Hauch Tonkabohne
Mundgerecht geschnittenes Obst

Internationale Käseauswahl mit Fruchtsenf
Brot, Butter und Dips

Preis pro Person ohne Käsebrett 37,00 €

Preis pro Person mit Käsebrett 39,90 €

Regionales Buffet

Aus unserer kalten Küche

*Rindfleischspießchen mit Tomatendip
Schweinefilet im Blätterteigmantel mit Preiselbeersauce
Geräucherte Forelle aus der Eifel an gehobeltem Meerrettich,
Kerbelcreme und frischer Gartengurke
Klassischer rheinischer Kartoffelsalat
Erfrischender Gurkensalat mit Dill-Sahnesauce
Gegrilltes Gartengemüse mit Kräuter-Quark-Dip*

Aus unserer warmen Küche

*Rosa gebratene Rinderhüfte in Spätburgundersauce
mit Rotweinzwiebeln
Goldbraunes Kartoffelgratin aus dem Ofenrohr
Zitronen-Hähnchenbrust mit Thymian
Hausgemachte gebutterte Bandnudeln
Saisonales und regionales Gemüse*

Aus unserer Patisserie

*Schokoladencreme im Schokobecher
vom Plexiglastablett
Waldfruchtmousse im Gläschen
Reis Trautmannsdorf im Gläschen*

Brot und Butter

Preis pro Person 40,50 €

Französisches Buffet

Aus unserer kalten Küche

*„Salade niçoise“ mit
grünen Bohnen, Paprika, Tomaten und Thunfisch
Carpaccio vom gebeizten Rindfleisch auf Selleriesalat
Geräucherter Lachs mit Limetten-Crème fraîche
Quiche Lorraine vom Blech
Shrimpscocktail mit Avocado, fein geschnittenen Tomaten und
frischen Orangenfilets
Buchweizenfladen mit Blattspinat und Käse gefüllt
dazu Sauce Aioli
Ziegenkäse-Gemüseküchlein*

Aus unserer warmen Küche

*Schweinefilet in Pommery-Senf Sauce
Bandnudeln mit frischen Kräutern und geschmorten Tomaten
Coq au Vin vom Hausgeflügel
Frische Drillinge in Olivenöl gebraten und
mit Meersalz verfeinert
Buntes Gemüse der Saison*

Aus unserer Patisserie

*Crème brûlée im Schälchen mit Karamellsauce
Birnencreme mit kandierten Nüssen*

*Kleine französische Käseauswahl mit Fruchtsenf
Brot, Butter und Dips*

Preis pro Person 40,50 €

Stürmische Herbstschmankerln

Aus unserer kalten Küche

*Schweinelachs rosa gebraten mit Rosmarin und Honig nappiert
Grüner Bohnensalat mit gerösteten Mandeln
Kürbisquiche mit Gouda gratiniert
Kartoffelsalat mit Tomaten und Äpfeln
Erdäpfelsalat mit Essiggurke und Ei*

Aus unserer Suppenküche

Püriertes Erbsensüppchen mit Minze verfeinert

Aus unserer warmen Küche

*Zarter Rinderbraten sous vide gegart in Rotweinjus
In Butter angebratene kleine Kartoffelchen
Putenbraten mit Backaprikosen in Rahmsauce
Leckere Eierspätzle
Leckerer Speckwirsing*

Aus unserer Patisserie

*Pflaumencreme im Gläschen
Aromatische Zitronenmousse*

Brot & Butter

Preis pro Person 34,50 €

Klassisches Grillbuffet

Aus unserer kalten Küche

*Amerikanischer Cole Slaw
Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing
Mediterraner Nudelsalat
Insalata Caprese
Bunter Sommersalat à la Kappes*

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

Hauptgänge frisch vom Grill

*Thüringer Rostbratwürstchen
Fein eingelegte Putensteaks*

Aus unserer warmen Küche

*Hamburgerstation:
Hamburger Patties, Salat, Essiggurkenscheiben,
Tomatenscheiben, Zwiebeln
Ketchup und Mayonnaise
Vegetarische Gemüsepfanne
Kanarische Meersalzkartoffeln*

Aus unserer Patisserie

Joghurtcreme mit Waldbeeren

Hamburgerbrötchen, Brot und Butter

Preis pro Person 32,40 €

***Bei den Grillbuffets ist ein Grillmeister und ein Grill obligatorisch.
Für einen Grillmeister und den Grill berechnen wir 392,70 € pauschal.***

BFF - Bonner Fähr- und Fahrgastschiffahrt GmbH & Co. KG

+49 (0) 228 / 26 47 26

info@mobydick-bonn.de

www.mobydick-bonn.de | www.mobyshop.de | www.bff-bonn.com

Grillbuffet „Rom“

Aus unserer kalten Küche

*Bruschetta, klassisch belegt mit Tomatenragout
Italienischer Pastasalat mit getrockneten Kirschtomaten
Frische Strauchtomaten mit Mozzarella und Balsamicovinaigrette
Fruchtiger Selleriesalat mit Walnüssen und Orangenspalten
Bauernsalat mit Fetakäse
Bunter Couscous Salat
Auswahl von Grillsaucen*

Frisch vom Grill

*Mediterran gewürzte Schweine-Steaks
Würstchen
Fein marinierte Geflügelsteaks*

Aus unserer Patisserie

*Rosmarinkartoffel unter der Meersalzkruste
Vegetarische Gemüsepfanne*

Aus unserer Patisserie

Obstsalat aus frischem saisonalem Obst

*Italienischer Brotkorb – frisch gebacken –
mit Butter*

Preis pro Person 36,00 €

***Bei den Grillbuffets ist ein Grillmeister und ein Grill obligatorisch.
Für einen Grillmeister und den Grill berechnen wir 392,70 € pauschal.***

Grillbuffet „Miami“

Aus unserer kalten Küche

*Panzanella –
Toskanischer Ciabatta Salat mit frischem Gemüse
Amerikanischer Cole Slaw
Klassischer Caesars Salad mit Brotcroûtons und Parmesan
Mexikanischer Bohnensalat mit roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Vinaigrette
Maissalat mit Ananas und Thunfisch
Gebackener Kartoffelsalat
Auswahl von Grillsaucen*

Frisch vom Grill vor Ihren Gästen zubereitet

*Spare Ribs in würziger Honey-BBQ-Marinade
Chicken Drum Sticks mit mildem Dip
Rib-Eye-Steaks
Grillwürstchen von der Metzgerei*

Aus unserer warmen Küche

*Kartoffelspalten mit Sour Cream
Gebratenes Gemüse aus der Pfanne
Maiskolben*

Aus unserer Patisserie

*American Cheesecake im Gläschen
Obstsalat aus frischem saisonalem Obst*

Rustikaler Brotkorb mit Buttervariationen

Preis pro Person 40,50 €

***Bei den Grillbuffets ist ein Grillmeister und ein Grill obligatorisch.
Für einen Grillmeister und den Grill berechnen wir 392,70 € pauschal.***

Frühstücksbuffet

Aus unserer kalten Küche

Landschinken mit Honigmelone

Variationen vom Lachs

Auswahl verschiedener Hart- und Weichkäse

Große Aufschnittplatte von unserer Metzgerei

Mozzarellascheiben und Strauchtomaten

mit frischem Basilikum

Frische Landbutter und Quark

Marmeladenvariationen

Großer Brotkorb mit Blatz, Brotsorten und Brötchen

Aus unserer warmen Küche

Rührei mit Schnittlauch

Kross gebratene Speckstreifen

Nürnberger Grillwürstchen

Feine Bratkartoffeln

Aus unserer Patisserie

Frischer Obstsalat

Sahnejoghurt

Preis pro Person 30,70 €

Brunchbuffet

Aus unserer kalten Küche

Gebackener Tortilla-Muffin mit Rucola und Sauce Aioli
Leckerer Eiersalat mit roten Linsen
Dreierlei Frittata
mit luftgetrocknetem Rinderschinken,
mit Räucherlachs
und Käse belegt
Homemade Gemüse Wraps mit Avocadocreme
Lauchküchlein mit Kräuterschmand
Kartoffel-Spinatsalat mit Trauben und Honigdressing
Rosa gebratenes Roastbeef mit BBQ-Sauce
Marinierter Möhrensalat

Aus unserer warmen Küche

Zartes Schweinefilet unter der Korianderkruste
auf Tomatensalsa
Leckere Kartoffeltarte mit gebratenem Salbei
Pikanter Putenbrustbraten in Zwiebeljus
Gebratene Gnocchi mit gesalzener Butter verfeinert

Aus unserer Patisserie

Birnen-Mango-Joghurtcreme im Glas
Cannelés de Bordeaux Törtchen mit Orangen
Tiramisu mit frischem Obst im Schüsselchen

Brot und Butter

Preis pro Person 37,50 €

Frohe Weihnachten

Aus unserer kalten Küche

Feldsalat an Knoblauchcroutons und Kartoffeldressing
Kleine Frikadellen mit Preiselbeer Dip
Tranchen vom Truthuhn an süß-saurem Kürbisgemüse
Kölsche Plätzchen-
Zarte Reibekuchenplätzchen mit Speck-Apfel Dip
Winterliche Gemüsequiche
Sellerie-Apfelsalat mit Nüssen
Gratinierter Ziegenkäse mit Lavendelhonig
auf Möhrensalat

Aus unserer warmen Küche

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

Aus unserer Patisserie

Holunderjoghurtcreme
Lebkuchen Mousse

Kleines Rustikales Käsebrett
mit Schnitt- & Weichkäse
Brot & Butter

Preis pro Person 37,00 €

Fingerfood zum Empfang

Vorschlag Nr. 1

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

*Preis pro Person 11,40 €
(3 Teile)*

Vorschlag Nr. 2

*Datteln im Speckmantel am Spieß
Marinierte Fetaspieße mit Gurke und Olive
Mini Zwiebelkuchlein aus dem Ofen
(Bitte wählen Sie, ob mit oder ohne Speck)*

*Preis pro Person 11,60 €
(3 Teile)*

Vorschlag Nr. 3

*Kleine Hackfleischbällchen auf Tomatensalsa
Käse-Frischkäseroulade mit Rucola gefüllt
Yufkateigröllchen mit Spinat und Feta gefüllt*

*Preis pro Person 12,00 €
(3 Teile)*

***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 Häppchenvorschlag 25,40 €
Mindestbestellmenge für 30 Personen*

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 Häppchenvorschlag 25,40 €
Mindestbestellmenge für 30 Personen*

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 18,60 €
(4 Teile pro Person)*

Sektempfang Vorschlag 2

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

*Preis pro Person 17,60 €
(4 Teile pro Person)*

***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 18,60 €
(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 18,00 €
(4 Teile pro Person)*

***Sektempfang
Vorschlag 5***

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

*Preis pro Person 14,90 €
(3 Teile pro Person)*

Sektempfang
Vorschlag 6

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

*Preis pro Person 14,90 €
(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 14,90 €
(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 15,40 €
(3 Teile pro Person)*

***Sektempfang
Vorschlag 9***

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

*Preis pro Person 15,20 €
(3 Teile pro Person)*

***Sektempfang
Vorschlag 10***

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

*Preis pro Person 15,70 €
(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 14,30 €
(3 Teile pro Person)*

Fingerfood Empfang - Vegetarisch

Alle Speisen werden in hochwertigen Porzellanschälchen mit Liebe angerichtet

Vorschlag 1

*Mini Tramezzini-Sandwich
mit Rucola-Frischkäsecreme gefüllt im Schälchen
Crêperouladen mit Avocado-Gurkencreme gefüllt
auf Dill-Zitronenpesto
Frittierte Reiskügelchen mit süß-saurer Sauce
und kleinem Wokgemüse*

*Preis pro Person 14,60 €
(3 Teile pro Person)*

Vorschlag 2

*Roquefortcreme Tramezzini
mit glasierter Sauerkirsche im Cup
Sonnengereifte Kirschtomaten im Ofen gebacken
auf Mozzarellacreme und Basilikum
Mini Ratatouillespieße mit grünem Pesto*

*Preis pro Person 14,60 €
(3 Teile pro Person)*

Vorschlag 3

*Mini Quicheecke mit Biolachs gefüllt
und Pecorinokäse gratiniert
Fetakäsepäckchen im Zucchini mantel
mit Lauchschleife und Trockentomatenpesto
Brokkoli-Millefeuille in der Schale
(Brokkolimousse und Pumpernickel mit Pilzhaube)*

*Preis pro Person 14,90 €
(3 Teile pro Person)*

Mindestbestellmenge 25 Personen

BFF - Bonner Fähr- und Fahrgastschiffahrt GmbH & Co. KG

+49 (0) 228 / 26 47 26

info@mobydick-bonn.de

www.mobydick-bonn.de | www.mobyshop.de | www.bff-bonn.com

Wraps (kalt)

Italian Style - Vegetarisch

(Blattspinat, Rucola, Tomaten, Pinienkerne, Mozzarella, Pesto)

Preis pro Stück 5,40 €

Italian Wrap - Klassisch

(Parmaschinken, Rucola, Tomaten, Parmesan, Basilikum)

Preis pro Stück 5,50 €

Chicken Wrap

(gegrillte Hähnchenbrust und Salat)

Preis pro Stück 5,50 €

Mexican Wrap

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

Preis pro Stück 5,50 €

Lachs Wrap

(Räucherlachs, Romanasalat, Möhrenspäne, Honig-Senfcreme)

Preis pro Stück 5,90 €

Bagels

Bagel-Sandwich mit:

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

Preis pro Stück 5,35 €

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

Preis pro Stück 5,50 €

Thunfischsalat, Tomate, Salat und Frischkäse

Preis pro Stück 5,60 €

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

Preis pro Stück 5,50 €

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

Preis pro Stück 5,40 €

geräuchertem Lachs und Frischkäse

Preis pro Stück 5,90 €

Fingerfood zum Empfang

Vorschlag Nr. 1

*Kleine Gemüsequicheecken vom Blech
Datteln im Speckmantel am Spieß*

*Preis pro Person 6,20 €
(2 Teile)*

Vorschlag Nr. 2

*Käse-Frischkäseroulade mit Rucola gefüllt
Mini Zwiebelküchlein vom Blech mit pikanten Speckwürfeln*

*Preis pro Person 6,30 €
(2 Teile)*

Vorschlag Nr. 3

*Kleine Hackfleischbällchen auf Tomatensalsa
Marinierte Fetakäsespieße mit Gurke und Olive*

*Preis pro Person 6,50 €
(2 Teile)*

Vorschlag Nr. 4

*Tomaten-Mozzarellaspießchen mit Basilikum
Pizzaschnecken mit Salami und Tomaten*

*Preis pro Person 6,00 €
(2 Teile)*

Mindestbestellmenge 25 Personen

Quiches oder Flammkuchen zum Sektempfang

Vorschlag Nr. 1

*Zwiebelkuchen mit Speck
Gemüsequiche
Tomaten-Zucchinikuchen*

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

Vorschlag Nr. 2

*Quiche Lorraine
Spinatquiche
Brokkoli-Schinken-Quiche*

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

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)
Bitte wählen Sie 3 Sorten aus.*

Mindestbestellmenge je ab 25 Personen

Hinweise und Tipps:

- *Bei den Grillbuffets ist ein Grillmeister und ein Grill obligatorisch. Für einen Grillmeister und den Grill berechnen wir 392,70 € pauschal.*
- ***Grillbuffets können nicht im Winter bestellt werden***
- *Alle Buffets sind inklusive 19% MwSt.*
- *Alle Buffets sind ab 30 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*