



## Vorschlag 1. Rustikales Buffet

### Vorspeise

Bauernsalat mit Tomate, Paprika, Zwiebel, Gurke, Schafskäse und Olivenöl

Medaillons vom Schweinefilet

Charantee-Melonenspalten mit Serranoschinken

Rote Beete mit Walnüssen

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Rustikale Brotauswahl mit Kräuterquark und Butter

\*\*\*

### Hauptspeise

Saftiger Senfkrustenbraten vom Schwein mit Thymiansauce

Kleine Hähnchenschnitzel mit Pilzrahmsauce

geschmortes Paprikagemüse mit Perlzwiebeln

Kartoffelgratin mit Gruyere

Schupfnudeln mit Butterschmelze

**Preis Rustikales Buffet:**

**€ 23,50 (zzgl. MwSt.)**





### Vorschlag 2. Rheinische Bierhappen

Hackbällchen mit Düsseldorfer Löwensenf  
Röllchen vom Minispeckpfannkuchen  
Bergkäsewürfel mit Tomaten  
Röggelchen mit Zwiebelmett  
Mini Flammkuchen

Rustikale Brotauswahl mit Kräuterquark und Butter

\*\*\*

#### Hauptspeise

Gulaschsuppe aus der Rinderkeule geschnitten  
oder  
Currywurst vom Hausmetzger

*Alternativ:*

*Chili con Carne / Kartoffelsüppchen mit westfälischen Mettenden*

**Preis Rheinische Bierhappen:**

€ 15,90 (zzgl. MwSt.)



### Vorschlag 3. Healthy Food

Bulgur-Pesto-Salat mit Fetakäse, Antipasti und Minze im Gläschen  
Tomate-Mozzarella-Stick in Basilikumdip  
Antipasti-Spiess in Aceto Balsamico  
Mini-Wrap mit Zucchini und Cherry Tomate und knackigem Salat  
Salat von Beluga-Linsen, Artischocken und Kresse im Gläschen

Rustikale Brotauswahl mit Kräuterquark und Butter

\*\*\*

#### Hauptspeise

Indische Linsencreme-Süppchen mit Kokosmilch  
oder  
Kürbis-Ingwer-Creme mit Steierschem Kürbiskernöl

*Alternativ:*

*Chili sin Carne / Veganes Erbsensüppchen / Brunnenkressesüppchen mit Kräuterschmand*

**Preis Healthy Food:**

€ 16,90 (zzgl. MwSt.)



#### **Vorschlag 4. Pasta - Buffet**

Caprese gespießt (Tomate, Mozzarella)

Variationen von geschmorten Gemüse der Saison

Quineo-Salat mit Minze, Feta und Lauch

Salatvariation von frühlingshaften Blattsalaten und Himbeerdressing

Melange du pain  
mit Aioli- und Avocadodip auf den Tischen

\*\*\*

#### **Foodstation Pasta:**

Tagliatelle mit Hähnchengeschnetzeltes, Champignons, Zucchini, Aubergine und Pesto

Tagliatelle mit Steinpilzrahmsauce (vegetarisch)

Tagliatelle mit roter Paprikasauce und Olive und getrockneter Tomate (vegan)

**Preis für das Pasta-Buffet:** € 20,50 (zzgl. MwSt.)  
*Mit Kochbegleitung € 24,50 pro Person*



## Vorschlag 5.   Mediterranes Buffet

### Vorspeisen

Röllchen von Hähnchen im Sesammantel  
Caprese gespießt (Tomate, Mozzarella)  
Geräucherter Lachs an grünem Spargel  
Variationen von geschmorten Gemüse der Saison  
Mit Käse überbackene Champignons gefüllt mit Ricotta

#### *Alternativ:*

*Miniflammekuchen mit Lauch und Bergkäse*  
*Marinierte Lammhackbällchen mit grünem Pfeffer*  
*Tafelspitzsülzchen mit Sauce Tartar*  
*Mit Käse überbackene Champignons gefüllt mit Blattspinat*  
*Salat von Kaiserschoten und Flusskrebse an Sesamöl*

Melange du pain  
mit Aioli- und Avocadodip auf den Tischen

Salatvariation von frühlingshaften Blattsalaten und Himbeerdressing

\*\*\*

### Hauptspeise am Buffet

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel mit einer Waldpilzpfanne und Thymianjus  
*Unsere Köche schneiden frisch auf*

Auf der Haut gebratene Zanderfilet in Limonenschaum

Gemüsevariation mit Brokkoli, Romanesco und Kaiserschoten

Tagliatelle im Nest mit Trüffelbutter

Kartoffelgratin mit Gruyere und Rosmarinkartoffel

**Preis Mediterranes Buffet:**

**€ 24,90 (zzgl. MwSt.)**



**Vorschlag 6. Münchhausen Barbecue**

*Vom Edelstahlgrill / unsere Köche bereiten frisch zu*

Hüftsteaks vom Auerochsen in Thymian-Cognac-Marinade

Kleine Tranchen vom Lachs – mariniert in Limone-Olive

Marinierte Putensteaks in Sherry-Mango-Marinade

Eingelegte Paprika und Zucchini / gefüllt mit Fetakäse

Maiskolben

Mini-Bratwürste von unserem Hausmetzger  
Thüringer, Krakauer und spanische Bratwürste

\*\*\*

**Beilagen:**

Rosmarinkartoffeln

Melange du pain mit rustikalen Brotsorten  
Dazu servieren wir  
Chilisauce, BBQ-Sauce, Aioli, Löwensenf, Kräuterbutter

*Alle Salate werden in kleinen Gläschen serviert*

Kartoffelsalat von blauen Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Zichorie-Granatapfel Salat mit Gurke und Lauch im Gläschen

Pesto-Nudelsalat mit Oliven und Pinienkernen

Bunte Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings

**Preis BBQ inkl. Griller:**

**€ 29,90 (zzgl. MwSt.)**



## Optional Dessert

Joghurt-Limonecreme mit Gewürzkirschen  
Rote Grütze mit Vanilleschaum  
Panna Cotta mit Mangopulp  
Lemon-Cheese-Cake mit Crunch  
Creme Caramel  
Tiramisuu mit Birnenkompott  
Mousse au chocolat mit Erdbeer-Minze-Salat  
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

**Preis für das Dessert, pro Gläschen:**

**€ 5,90 (zzgl. MwSt.)**



Optional biete ich Ihnen einen Late-Night-Imbiss:

Currywurst von unserem Hausmetzger, frisch geschnitten mit einem Brotkorb

Scharf abgeschmeckt

**Preis Late-Night-Imbiss:**

**pro Person 4,90**

Alternativ:

Ungarische Gulaschsuppe aus der Rinderkeule geschnitten

**Preis Late-Night-Imbiss:**

**pro Person 5,90**



## **Weihnachtsfeier**

Optional Fingerfood

Weihnachtliche Buffet-Kombination Comfort / Aufbau durch unsere Köche  
Equipment

### **Weihnachtliche Buffet-Kombination Comfort**

#### **Vorspeisen**

Melange du pain mit selbstgebackenem Ciabatta, mit Aioli- und Avocadodip verteilt auf 10 Brotkörbe

Rote-Beete-Tartar mit Dijonsenf, Dill und Marcarpone

Käse überbackene Champignons gefüllt mit Avokado

Marinierte Hackbällchen mit grünem Pfeffer

Gefüllte Basilikum-Creperolle mit Räucherlachs

Feldsalat mit Walnüssen und Granatapfelkernen

*Alternativ:*

*Apfel-Beete-Carpaccio mit Ziegenkäse*

*Mini-Blätterteigpasteten mit Pilzrahm oder Spinat-Feta-Füllung*

*Kohlsalat mit Orange und Roten Zwiebeln*

*Maronen-Cremesüppchen mit Kräuter-Croutons*

\*\*\*



## Hauptspeise am Buffet

Krustenbraten vom Schweinerücken mit Burgunderjus und Maronen  
*Unsere Köche schneiden frisch auf*

Putenmedaillons auf Spicy Linsen-Grünkohl-Gemüse

Veganer Braten mit Kürbis-Pilz-Füllung

Gemüsevariation mit Rotkohl, Vichykarotten und Prinzessbohnen

Gebratener Kartoffelkloß

Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

## Dessert

Lebkuchen Tiramisu mit weihnachtlichen Aromen

Bratapfeldessert mit Lotus-Creme

Preis Weihnachtsbuffet Comfort:  
Ohne Dessert ./ 5,00

€ 34,50 (zzgl. MwSt.)





### **1. Upgrade Käse:**

#### **Käsesortiment mit 5 französischen Käsen**

Camembert Normandie AOP, Mittelalter Gouda, Comté AOP, Delice de St Cyr, Ziegenkäse St Gamey  
*Nach dem warmen Essen werden wir die edlen Käsesorten zusammen mit Feigensenf und leckeren Bort- und Ciabattasorten servieren.*  
*(insge. 60g pro Person)*

**Preis für das Käsesortiment pro Person € 8,90**

### **2. Upgrade Fingerfood zum Empfang**

Putenspießchen mit Ananas mariniert in Tandoori und in Sherry-Mangosauce  
Miniquiche mit Lauch-Speck  
Bruschetta mit Basilikum-Tomatenconcassee  
Gefülltes Crepsröllchen mit geräuchertem Lachs und Dillmaskarpone

**Preis für Fingerfood pro Person € 6,90**

### **3. Upgrade Late-Night-Imbiss**

Currywurst von unserem Hausmetzger, frisch geschnitten mit einem Brotkorb  
*In der trendigen Porzellan-Pommesschale mit Holzpicker serviert*

**Preis für Late-Night-Imbiss pro Person € 5,90**



Rhein Schote. | Bahnstr. 127 | 47877 Willich  
www.rheinschote.de

Rhein Schote exklusiv Catering  
Bahnstr. 127

47877 Willich

Tel: 02154 9548185

Bootshaus Nautic

## **Buffet-Vorschlag Nr. 1:**

### **Vorspeisen**

Gemischter Brot-Partybrötchen-Korb mit Kräuterbutter und Dips  
Griechischer Bauernsalat mit mariniertem Schafskäse (veggie)  
Pellkartoffelsalat mit Gurkchen und Bio-Ei (veggie)  
Bunter Nudelsalat mit Schinkenwurst, Erbsen und Ofen-Paprika  
US Krautsalat Cole Slaw mit BBQ Pulled-Chicken

### **Hauptgerichte**

„Rheinschote`s Lasagne al forno“ mit geschmolzenen Tomaten,  
Thymian-Bechamel und Parmesan-Kruste  
Geschmorte Schaschlik-Spieße in kräftiger Sauce  
Spanische Bratreispfanne (veggie)  
Gebackene Kartoffelecken mit Sour-Creme (veggie)

### **Dessert**

Chia-Orangencreme mit Passionsfruchtsauce  
Dunkle Schokomousse mit Vanille-Dip und Beeren

Preis p. P  
34,90€

Alle Preise verstehen sich inkl. Lieferung und inkl. Mehrwertsteuer!



Rhein Schote. | Bahnstr. 127 | 47877 Willich  
www.rheinschote.de

Rhein Schote exklusiv Catering  
Bahnstr. 127

47877 Willich

Tel: 02154 9548185

Bootshaus Nautic

## **Buffet-Vorschlag Nr. 2:**

### **Vorspeisen**

Gemischter Brot-Partybrötchen-Korb mit Kräuterbutter und Dips  
Mini-Veggie-Burger mit gepickelter Gurke und Tomaten-Relish (veggie)  
Hausgemachte Anti Pasta Auswahl mit Jordan-Olivenöl (vegan)  
Mediterraner Pastasalat mit mariniertem Mini-Mozzarella (veggie)  
Kartoffelsalat „Primavera“ mit gegrillter Spitz-Paprika (veggie)  
Elsässer Flammkuchenstücke mit Schalotten-Confit

### **Hauptgerichte**

Düsseldorfer Altbierschmorbraten vom Stroh-Schwein  
Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust „Zürcher Art“  
Gratin von der Annabelle Kartoffel (veggie)  
Mediterrane Gemüseauswahl (veggie)  
Penne mit Kirschtomaten, Basilikum-Pesto und Pinienkernen (veggie)

### **Dessert**

Mango Panna Cotta mit Himbeer-Coulis  
Stracciatella-Creme mit „Schweizer Schoki“

Preis p. P  
39,90€

Alle Preise verstehen sich inkl. Lieferung und inkl. Mehrwertsteuer!



Rhein Schote. | Bahnstr. 127 | 47877 Willich  
www.rheinschote.de

Rhein Schote exklusiv Catering  
Bahnstr. 127

47877 Willich

Tel: 02154 9548185

Bootshaus Nautic

## **Buffet-Vorschlag Nr. 3:**

### **Vorspeisen**

Gemischter Brot-Partybrötchen-Korb mit Kräuterbutter und Dips  
Auswahl hausgemachter Anti Pasti mit eingelegten Riesengarnelen  
Tafelspitz-Carpaccio mit steirischer Kernöl-Vinaigrette  
Kleine Kartoffel-Rösti mit Räucherlachs und creme Fraiche  
Tortilla mit gereiftem Serrano und Tomatensalsa

### **Hauptgerichte**

Geschmorter Barolo-Braten vom Argentinischen Weiderind  
Kartoffel-Spinat-Gratin mit Provolone-Kruste (veggie)  
„Chicken-Caprese“ mit Kirschtomatenrahmsauce  
Linguinenester mit kleinem Gemüse und weißer Trüffelrahmsauce (veggie)  
Frische Rosmarin-Brätlinge mit Kräuterquark (veggie)

### **Dessert**

„Tiramisu classico“  
Mango Quarkspeise mit Himbeer-Coulis

Preis p. P  
44,90€

Alle Preise verstehen sich inkl. Lieferung und inkl. Mehrwertsteuer!



Rhein Schote. | Bahnstr. 127 | 47877 Willich  
www.rheinschote.de

Rhein Schote exklusiv Catering  
Bahnstr. 127

47877 Willich

Tel: 02154 9548185

Bootshaus Nautic

## **Buffet-Vorschlag Nr. 4:**

### **Vorspeisen**

Gemischter Brot-Partybrötchen-Korb mit Kräuterbutter und Dips  
Panzanella (italienischer Ciabatta-Brotsalat)  
Vitello Tonnato mit schwarzen Oliven und Kapernäpfeln  
Röstkartoffelsalat mit Princess-Böhnchen und gebackenen Chicken-Strips  
Mediterraner Farfallesalat mit Rucola und Mini-Mozzarella (veggie)

### **Hauptgerichte**

Prager Schinkenbraten Pommery-Senfsauce  
Gratin von der Annabelle Kartoffel (veggie)  
Fruchtiges Ananas-Kraut (veggie)  
Rote Gemüseraispfanne mit gegrilltem Gewürz-Hähnchen  
Gratinierte Ricotta-Spinat-Cannelloni auf Tomatensugo (veggie)

### **Dessert**

NY Cheesecake-Cream mit Brownie und Blaubeeren  
Erdbeer-Mascarpone-Creme

Preis p. P  
36,90€

Alle Preise verstehen sich inkl. Lieferung und inkl. Mehrwertsteuer!



Rhein Schote. | Bahnstr. 127 | 47877 Willich  
www.rheinschote.de

Rhein Schote exklusiv Catering  
Bahnstr. 127

47877 Willich

Tel: 02154 9548185

Bootshaus Nautic

## **Buffet-Vorschlag Nr. 5:**

### **Vorspeisen**

Gemischter Brot-Partybrötchen-Korb mit Kräuterbutter und Dips  
Bunter Rohkostsalat mit frischer Mango (veggie)  
Italienischer Pastasalat mit Mozzarella (veggie)  
Pellkartoffelsalat mit Mini-Meatballs und Piratensenf  
Hausgemachte Pizzaschnecken mit Schinken, Salami und Blattspinat

### **Hauptgerichte**

Gratinierte Paprika-Rahmhähnchen-Steaks  
Schweinefilet-Geschnetzeltes in Waldpilz-Kräutersauce  
Gratin von der Annabelle Kartoffel (veggie)  
Bratgemüse-Reispfanne (veggie)  
Mini Penne mit Kirschtomaten, Basilikum-Pesto und Parmesan (veggie)

### **Dessert**

Panna Cotta mit Beeren-Fruchtsalat  
Pfirsich Quarkspeise mit dunklen Schoko-Stückchen

Preis p. P  
29,90€

Alle Preise verstehen sich inkl. Lieferung und inkl. Mehrwertsteuer!



Rhein Schote. | Bahnstr. 127 | 47877 Willich  
www.rheinschote.de

Rhein Schote exklusiv Catering  
Bahnstr. 127

47877 Willich

Tel: 02154 9548185

Bootshaus Nautic

## **Buffet-Vorschlag Nr. 6:**

### **Vorspeisen**

Gemischter Brot-Partybrötchen-Korb mit Kräuterbutter und Dips  
Röstkartoffelsalat mit Princess-Böhnchen und Senf-Dressing (veggie)  
Zweierlei Flammkuchenstücke (veggie und nicht veggie)  
Feiner Weißkrautsalat mit frischem Dill (veggie)  
Anti Pasti Auswahl mit Caprese (veggie)

### **Hauptgerichte**

Fruchtiges Chicken-Curry mit Zitronengras, Ingwer und Kokosmilch  
Berliner Currywurst in fruchtig, pikanter sauce  
Gebackene Kartoffelecken mit Sour-Cream (veggie)  
Asiatischer Bratreis (veggie)  
Mini Penne mit Kirschtomaten, Basilikum-Pesto und Parmesan (veggie)

### **Dessert**

Erdbeer-Mascarpone-Creme  
Dunkle Schokomousse mit Vanille-Dip

Preis p. P  
29,90€

Alle Preise verstehen sich inkl. Lieferung und inkl. Mehrwertsteuer!