

A decorative border made of a thick, braided rope surrounds the text. The rope is black and white, with a repeating pattern of loops and twists. It starts at the top left, goes around the sides, and ends at the bottom center where it forms a knot.

Liebe Gäste, liebe Gastgeber

die Anlässe, Geschmäcker und Vorstellungen eines Buffets sind so vielseitig und individuell, dass wir Ihnen hier keine verbindlichen Buffet-Variationen vorstellen sondern lediglich Leitfäden, die Ihnen helfen sollen einen Ansatzpunkt zu finden und Ihnen zeigen wohin die kulinarische Reise auf der Nautic, geschmacklich und finanziell, gehen kann.

Genuss und außergewöhnliche Geschmackserlebnisse sind das Ergebnis konsequenter Umsetzung.

Wir arbeiten mit Caterern zusammen, die nur frische Rohstoffe und Produkte von möglichst regionalen Herstellern einsetzen und blicken selbst auf eine 30jährige gastronomische Erfahrung zurück.

Wir freuen uns auf Ihre Ideen und werden mit Leidenschaft und Lust, Niveau und Kreativität ans Werk gehen.

Ihre Familie Köpcke

Mail: kontakt@bootshaus-nautic.de



Unsere Buffetangebote enthalten:

**Aufbau
weiße Tischwäsche
Dekoration
Buffetschilder
Geschirr
Bestecke**

**Servietten nach Ihrem Farbwunsch
Buffet-Begleitung
Nachfüllservice
Spülservice**

**sowie einen Kaffeeautomaten mit Filterkaffee
mit Gedecken, Kaffeesahne, Zucker & Süßstoff.**

**Nachfolgend zeigen wir Ihnen einige Buffetbeispiele
sowie eine Aufzählung von Salaten,
kalten Vorspeisen
Suppen
Hauptgerichten
Beilagen
und Desserts.**

**Stellen Sie sich selbst ein Buffet zusammen,
wir machen Ihnen ein Angebot!
Ihren Kuchen, Ihre Hochzeitstorte
dürfen Sie gern anliefern lassen oder mitbringen,
wir stellen ihn kostenfrei in Szene.**

Low Budget - warm

(ab 50 Personen)

**Brotkorb, zwei Dips nach Wahl
Marktfrische gem. Salate, Dressing nach Wahl
Senfkrustenbraten in Altbiersoße
Rosmarinkartöffelchen
Gemischtes, buntes Gemüse
Mousse au chocolat**

Preis p.P. - 19,50 € zzgl. ges. Mwst.

Low Budget - kalt

(ab 50 Personen)

**Brotkorb, zwei Dips nach Wahl
Marktfrische gem. Salate, Dressing nach Wahl
Rinder-Frikadellen mit Minzedip
Party-Schnitzel mit Senf & Ketchup
Putenspieße mit Paprika & Salsa
Kartoffelsalat (vegetarisch)
Broccolisalat (vegetarisch)
Käse-Lauch-Hackfleisch-Suppe oder
Currywurst mit selbstgemachter Currysoße**

Preis p.P. - 19,50 € zzgl. ges. Mwst

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

**Bouillabaise mit Safran und dreierlei Fisch
Meerefrüchtesalat mit einem Hauch von Limetten**

Vitello Tonnato

(Kalbsfleisch mit Thunfischcreme)

Gem. bunter Salat mit Dressing nach Wahl

Warme Speisen

Filet vom Lammrücken

mit provencialisches Kräutern

Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat an Nusssoße

Gambas-Pfanne mit Knoblauch und Rosmarin

Buntes Marktgemüse mit sep. Sauce-Hollandaise

Rosmarinkartoffeln, Spätzle, Reis

Desserts

Mousse au chocolate

Panna-Cotta mit Obstspiegel

(serviert in kleinen Gläschen)

Preis p.P. - 33,00 € zzgl. ges. MwSt.

Hochzeitsbuffet

Vorspeisen

Gem. Brotkorb + zwei Dips nach Wahl
Gem. Blattsalate, Orangenfilets, Parmesanhobel
(fertig angemacht mit Himbeer-Dressing)

Max der Lachs - Showplatte
(Ganzer pochierter Lachs im Crevettenbett)

Caprese, gespießt mit Basilikumdip
Hackbällchen mit Ofentomate
Champignons gefüllt mit Ricottakäse

Warme Speisen

Roastbeef vom Angus Rind mit Kerbelrahmsoße
(frisch aufgeschnitten)

Medaillons vom Schweinefilet in Salbeikruste
auf Champignons

Gambas-Pfanne in Knoblauch und Rosmarin
Buntes Marktgemüse mit separater Hollandaise
Rosmarinkartöffelchen, Spätzle und Wildreis

Desserts

Panna Cotta mit Mangomark
Mousse au chocolate
(in kleinen Gläschen)

LateNight

Käse-Lauch-Hackfleisch-Suppe oder
Currywurst mit selbstgemachter Currysoße
mit sep. Brotkorb

Preis p.P. - 33.00 € zzgl. ges. Mwst.

Exklusives Buffet

Vorspeisen

**Gem. bunter Salat, Parmesanhobel, Orangenfilets,
mit Himbeerdressing
Apfel-Lauch-Salat an Walnussdressing
Max der Lachs im Crevettenbett
(ganzer pochierter Lachs)
Gefüllte Champignons mit Kräuter-Ricotta
Bündner Fleisch mit Charantais-Melone am Stick
Antipasti, vegetarisch**

Hauptspeisen

**Medaillons vom Rinderfilet in Thymianjus
Medaillons in Pfefferrahm
Sautierte Thunfischmedaillons in leichtem Pestoschaum
Bunte Gemüseplatte
Stangenbohnen im Speckmantel
Rosmarinkartoffeln
Butterspätzle, Wildreis**

Desserts

**Mousse au chocolat
Creme brulee mit saisonalem Fruchtsalat
Das Dessert servieren wir in kleinen Gläser**

Preis p.P. - 35,00 € zzgl. ges. Mwst

3-Generationen Buffet

Vorspeisen

Gemischter Brotkorb + zwei Dips nach Wahl

**Gemischte Blattsalate, Orangenfilets,
Parmesanhobel und Himbeerdressing**

Antipastiplatte, vegetarisch

geschmorte Paprika in Aceto Balsamico, Champignons + Zucchini in Rotwein,
Karotten in Weißwein, getr. Tomaten, Fenchel

Caprese, gespießt mit Basilikumdip

Hackbällchen mit Ofentomate

Warme Speisen

Senfkrustenbraten in Altbiersoße (Schweinenacken)

Rosmarinkartoffeln

Filetgeschnetztes v.d. Putenbrust mit Champignons

Butterspätzle, Reis

Gemüsepfanne

Desserts

Käsebrett mit Trauben und Feigensoße

Mousse au chocolat

(serviert in kleinen Gläschen)

Preis p.P. - 26,00 € zzgl. ges. Mwst.

Asia Buffet

Vorspeisen

warm:

Mullygathoni

(Curry-Huhn Süppchen mit Ingwer)

kalt:

Glasnudelsalat mit frischem Gemüse + Oystersauce
Gemügesticks mit grünem Meerrettich-Dip

Warme Speisen

Satespieß aus der Hähnchenbrust

mariniert in scharfer Erdnusstunke

Gebratenes Pangasiusfilet

Garnelen im Knusperteig

Minifrühlingsrollen mit Sojadip

WOK-LIVE-COOKING

Asiatisches Gemüse mit Mango-Chutney

Basmatireis

Dessert

Exotischer Obstsalat

Preis p.P. - 29,00 € zzgl. ges. Mwst.

Dips:

- * Sourcreme, Aioli, Guacamole, Avocadocreme, Kräuterbutter, Butter

Salate:

- * Auswahl marktfrischer Blattsalate an Aceto-Balsamico-Dressing (fertig angemacht auf Platten angerichtet)
- * Salat von Cherry-Tomaten und Büffel-Mini-Mozzarella (Schüssel)
- * Apfel-Lauch-Salat an Walnussdressing (in kleinen Gläschen)
- * Ruccolasalat an Walnussdressing (fertig angemacht)

Kalte Vorspeisen:

- * Max der Lachs (Showplatte) ganzer pochierter Lachs im Crevettenbett
- * Fischplatte m. Makrelen-, Forellen-, Lachsfilets
- * Vitello Tonnato (gesiedete Kalbshälfte m. Thunfischdip u. Kapernäpfel)
- * Antipasti
- * Caprese gespießt mit Basilikumpesto
- * Bündner Fleisch mit Charantais-Melone am Stick
- * Feines Gemüse im Tempurateig
- * Hackbällchen mit Ofentomate
- * Mini Wrap mit Zucchini + Cherrytomate + knackigem Salat
- * Frischkäsenocken mit Honig im Kräutermantel
- * Miniflammkuchen
- * Rote Beete mit Wallnüssen
- * Gemüsesticks mit grünem Meerrettich-Dip
- * Sateh-Kushi (Hühnchen im Sesammantel am Spieß)
- * Champignons gefüllt mit Kräuterricotta,
- * Toskanischer Nudelsalat mit Pesto
- * Scheiben von rosa gebratenem Roastbeef mit Sauce Tartar
- * Möhren – Rosinensalat mit geräucherter Putenbrust
- * Matjeshappen in Dillcreme
- * Kompositionen von Schafskäse + knackigem Bacon
- * Bauernsalat mit Schafskäse + Oliven

Suppen: (Vorspeise oder LateNight jeweils mit sep. Brotkorb)

- * Bouillabaise mit Safran und dreierlei Fisch
- * Minestrone mit Gemüsejulienne
- * Mullygatoni (Curry-Huhn-Süppchen mit Ingwer)
- * Gulaschsuppe aus zartem Rindfleisch
- * Rinderbouillon mit Markklößchen und Gemüsejulienne
- * Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen
- * Käse-Lauch-Hackfleisch Suppe
- * Kresse Süppchen mit Shrimps
- * Möhren-Ingwer-Creme
- * Spargelcreme
- * Currywurst mit selbstgemachter Currysoße

Beilagen

Kartoffelgratin mit Gruyere
Kartoffel-Zucchini- Gratin
Rosmarinkartoffeln
Butterspätzle
Wildreis, Gemüsereis, Basmatireis
Tagliatelle, Spinattagliatelle
Polenta
Lasagne, Lachslasagne, Gemüselasagne

Gemüse

Buntes Gemüse, Brokkoli, Karotten, Blumenkohl mit separater
Hollandaise
Champignonpfanne
Stangenspargel, Spargelpfanne (Saison)
Ratatouille
Stangenbohnen im Speckmantel
Asiatisches Gemüse aus dem Wok mit Mango-Chutney

Desserts

Mousse au Chocolate (kl. Gläschen)
Panna Cotta mit Mangomark (kl. Gläschen)
Tiramisu
Joghurt-Limonen-Creme mit Erdbeer-Minze (kl. Gläschen)
Duo von Mousse au Chocolate (kl. Gläschen)
Bayrische Erdbeercreme mit Obstvariation (kl. Gläschen)
Exotischer Obstsalat m. Papaya, Mango, Ananas
Käsebrett mit Trauben, Feigensoße

beliebtesten Hauptgänge:

Senfkrustenbraten (Schweinenacken) in Thymianjus oder Altbiersoße

Düsseldorfer Senfrostbraten (Roastbeef) mit Bratenjus

Saltimbocca vom Kalb oder Pute

Medaillons v. Rinder-u. Schweinefilet in Thymianjus oder Pfefferrahm

Roastbeef im Ganzen gebraten (mit Schneidebrett unter der Wärmelampe)

Schweinefiletmedaillons mit Salbeikruste auf einer Champignonspfanne

Rosa gebratener Lammrücken mit provencialischen Kräutern

Filetgeschnetzeltes v.d. Putenbrust mit frischen Champignons

Gebratene Maispouladenbrust

Satespiess aus der Hähnchenbrust, mariniert mit Erdnusstunke

Hähnchengeschnetzeltes mit Kokos und Sojasprossen

Chili con Carne

Gambapfanne in Knoblauch und Rosmarin

Lachs in Weißweinsud

Garnelen in Knusperteig

Sautierte Thunfischmedaillons in leichtem Pestoschaum

Gebratenes Pangasiusfilet

Gebratener Viktoriabarsch mit Kräutersauce