

Buffets 2024

auf den Schiffen der Reederei Berlin-Cityschiffsfahrten

Entdecken Sie unsere kulinarischen Buffets
mit verlockenden Vorspeisen,
warmen Fleisch-,
Fisch- und vegetarischen Hauptspeisen,
abwechslungsreichen Salaten sowie
unwiderstehlichen
Desserts.

Bei Bestellungen von 15 bis 20 Personen
berechnen wir einen
Mindermengenaufschlag in Höhe von
2,50 € netto pro Person.

Berliner Buffet

Vorspeisen:

Original Berliner Speckkartoffelsalat in
Essig-Öl Marinade
Berliner Minibouletten mit Gurke und Senf
Cremiger Gurkensalat mit Dill
Frische Blattsalate mit Gurke und Tomate an
Balsamico und Joghurt Dressing
Ofenfrisches helles und dunkles Baguette mit würzigem
Partyschmalz und Butter

Hauptspeisen:

Saftig gegrillter Kasslerbraten an feinem Bratenjus mit
lockerem Kartoffelstampf und
mildem Sauerkraut

Original Berliner Currywurst in fruchtig- scharfer Soße
und kleinen gebackenen Kartoffeln

Dessert:

Original Berliner Pfannkuchen
Salat von frischen Früchten mit Vanillesauce

31,90 € brutto p. P.

Brunch Buffet

Vorspeisen:

Original Berliner Minibouletten
Norwegischer Räucherlachs und Forellenfilets
mit lockerem Sahnemeerrettich
Original Italienischer Parmaschinken
sowie feine Wurstspezialitäten aus dem Spreewald
Käseplatte mit holländischen und französischen Spezialitäten
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Rustikale ofenfrische Brötchenauswahl, und Croissants
fruchtige Konfitüre, Nutella und Honig, cremiger Frischkäse
und Butter

Warme Speisen:

Saftiges Rührei mit frischer Petersilie

Kleine Nürnberger Rostbratwürste und krosser Bacon vom
Grill

Kartoffelauflauf mit würziger Käsesoße, frischen
Champignons und Lauch

Dessert:

Bunte Variation von feinen Kuchenstreifen
Salat von frischen Früchten mit lockerem Vanillequark

31,90 € brutto p. P.

City - Buffet

Vorspeisen:

Gurkensalat mit frischem Dill
Frische Blattsalate mit Kirschtomaten an
Aceto Balsamico- und Joghurtdressing
Zartes Hähnchenfilet im Knuspermantel
Zarte Scheiben vom rosa Kalbsrücken mit würziger
Thunfischsoße und Kapernäpfeln
Ofenfrisches helles und dunkles Baguette mit pikantem
Kräuterquark und Butter

Hauptspeisen:

Saftig gegrilltes Schweinefilet an feinem Bratenjus mit
lockerem Kartoffelstampf und
knackigen Prinzessbohnen

Zartes Putengeschnetzeltes mit fruchtig scharfer Currysoße
und Basmati Reis

Überbackene Riesenchampignons mit
würzigem Blattspinat gefüllt

Dessert:

Cremiger Vanillequark mit Ragout von roten Früchten
Original Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce

38,90 € brutto p. P.

Gourmet Buffet

Vorspeisen:

Zartes rosa gegrilltes Roastbeef mit Tatarsauce
Bunte Antipasti Platte
Fruchtiger Garnelencocktail mit Mandarinenfilets
Rucola und Römersalat mit Kirschtomaten an
Himbeervinaigrette und Caesars- Dressing
Internationale Käseauswahl mit knackigen Weintrauben
Ofenfrisches Baguette mit Tomaten Basilikum Creme und
Meersalzbutter

Hauptspeisen:

Zartes Kalbs- Entrecote an Sauce Béarnaise mit frischen
Champignons und Süßkartoffelspalten

In Butter gebratenes Zander- und Lachsfilet auf
Gemüstreifen mit lockerem Trüffelpüree

Tagliatelle mit mediterranem Gemüse und pikantem Pesto

Dessert:

Hausgemachte Tiramisu Torte
Salat von exotischen Früchten mit Vanilleschaum
Variation von feinen Kuchenpralinen

44,90 € brutto p. P.

Hauptstadt Buffet

Vorspeisen:

Fruchtiger Möhrensalat mit Apfelwürfeln
„Schopska Salat“ mit Tomaten, Gurken und Paprikastreifen
sowie würzigem Feta

Melonenschiffchen mit italienischem Schinken
Zarte Scheiben vom rosa Roastbeef mit würziger Tatarensoße
Ofenfrisches Baguette mit pikantem Partyschmalz und Butter

Hauptspeisen:

Saftig gegrillte Hähnchenschenkel an feinem Bratenjus mit
lockerem Süßkartoffelstampf und
geschmorten Zucchini

Victoriaseebarschfilet im Knuspermantel auf mariniertem
Blattspinat und Basmati Reis

Kartoffelauflauf mit milder Käsesoße und knackigem Broccoli
sowie Blumenkohl

Dessert:

Cremiger Vanillequark mit Ragout von roten Früchten
Original Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce

36,90 € brutto p. P.

Italienisches Buffet

Vorspeisen:

Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum
und Aceto Balsamico Crema
Vitello Tonnato mit pikanter Thunfischcreme und
Kapernäpfeln
Knackiger Römersalat und Kirschtomaten an
Caesars- Dressing mit Parmesanflocken
Bunte Antipasti Variationen
Nudelsalat „Roma“ mit getrockneten Tomaten sowie Oliven
und würzigem Pesto
Ofenfrisches Baguette mit Tomate- Basilikum Creme und
Butter

Hauptspeisen:

Zartes Kalbs- Entrecote vom Grill auf knackigem
mediterranem Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet auf feinen Gemüsestreifen
in Pommery-Senfsauce und cremigem Trüffelpüree

Dessert:

Hausgemachte Tiramisu Torte
Feines Panna Cotta mit Himbeersauce

38,90 € brutto p. P.

Kaltes Buffet

Zarte Hähnchenfiletspieße in Erdnussmarinade

Mini Wildschweinschnitzel im Knuspermantel

Fischplatte mit Forelle, Räucherlachs und Matjes, dazu
milder Sahnemeerrettich

„Vitello Tonnato“ hauchdünnes Kalbsfleisch mit pikanter
Thunfischsoße und Kapernäpfeln

Bunte Antipasti Platte

Cremiger Geflügelsalat mit zarter Hähnchenbrust und
Mandarinenseiten im Salatnest

Pikanter Tomatensalat mit Charlottenwürfeln und Olivenöl

Internationale Käseauswahl mit knackigen Weintrauben

Gemischter Brotkorb mit ofenfrischem hellem und
dunklem Baguette sowie Meersalzbutter und
Partyschmalz

Kräftiger Schokoladenpudding nach „Belgischer Art“
mit Vanillesoße

33,90 € brutto p. P.

Rustikales Buffet

Vorspeisen:

Knuspriges Minischnitzel vom Hähnchenfilet
Berliner Minibouletten mit Bautzener Senf
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Kartoffelsalat nach bayrischer Art mit Schnittlauch
Fruchtiger Möhrensalat mit Apfelstücken und Rosinen
Feine Blattsalate an Balsamico- und Joghurt Dressing
Ofenfrisches Baguette mit feinem Partyschmalz und Butter

Hauptspeisen:

Saftiger Spießbraten aus dem Ofen an feinem Bratenjus mit
cremigen Kartoffelpüree und Kaisergemüse

In Butter Gebratenes Seelachsfilet auf würzigem
Blattspinat und lockerem Reis

Dessert:

Kräftige Schokoladencreme nach Belgischer Art
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

31,90 € brutto p. P.

Schlemmer Buffet

Vorspeisen:

Mini Knusperschnitzel vom zarten Hähnchenfilet
Zartes rosa gegrilltes Roastbeef mit Tatarensauce
Bunte Antipasti Variationen
Griechischer Salat mit Gurkenstreifen, Tomaten sowie
knackiger Paprika und Feta an Joghurt- Dressing
Internationale Käseauswahl mit knackigen Weintrauben
Ofenfrisches helles und dunkles Baguette
mit Tomaten- Basilikumcreme und Butter

Hauptspeisen:

Zarte Schweinemedallions auf frischen
Champignons in Kräuterrahm und Butterspätzle
Norwegisches Lachsfilet vom Grill auf mariniertem
Blattspinat und Kartoffelpüree
Penne in fruchtiger Tomatensoße mit mediterranem Gemüse
sowie würzigem Grana Padano Parmesan

Dessert:

Frischer Obstsalat mit cremigem Vanillequark
Streifen vom kräftigen Mandel- und Schokoladenkuchen

40,90 € brutto p. P.

Spree Buffet

Vorspeisen:

Tomate Mozzarella Platte mit frischem Basilikum
und Aceto Balsamico Crema
Bunter Salat mit Gurkenstreifen
an French- und Balsamico Dressing
Würziger Kartoffelsalat mit Essig- Öl- Marinade
Zartes Hähnchenfilet im Knuspermantel mit Chilisoße
Helles und dunkles Baguette mit Partyschmalz und Butter

Hauptspeisen:

Saftiger Spießbraten aus dem Ofen an feinem Bratenjus mit
cremigem Kartoffelpüree und Kaisergemüse

Vegetarische Spätzlepfanne mit knackigem Gemüse

Dessert:

Kräftige Schokoladencreme nach Belgischer Art
mit Vanillesoße

30,90 € brutto p. P.

Vitales Buffet

Vorspeisen:

Pikanter Couscous Salat mit Paprika
Tomate-Mozzarella Platte mit frischem Basilikum
und Aceto Balsamico Crema
Knackige Blattsalate mit Gurkenstreifen und Kirschtomaten
an Balsamico- und French Dressing
Bunte Antipasti Variationen
Nudelsalat „Roma“ mit getrockneten Tomaten sowie Oliven
und würzigem Pesto
Ofenfrisches helles und dunkles Baguette mit Tomaten-
Basilikumcreme und Butter

Hauptspeisen:

Tagliatelle mit frischen Champignons und knackigem
mediterranem Gemüse
Frisches Lachsfilet vom Grill auf feinen Gemüsestreifen
und cremigem Trüffelpüree

Dessert:

Salat von frischen Früchten mit Vanillesoße
Feines Panna Cotta mit Himbeersoße

39,90 € brutto p. P.

Brandenburger Buffet

Vorspeisen:

Knusprige Mini Schnitzel vom Brandenburger Wildschwein
Zartes Roastbeef, hauchdünn geschnitten, mit
würziger Tatarensoße
Frische Blattsalate mit Kirschtomaten an
Himbeer- und French Dressing
Ofenfrisches helles und dunkles Baguette mit
feinem Zwiebelschmalz und Butter

Hauptspeisen:

Knusprige Entenkeule aus dem Ofen an feinem Bratenjus mit
Kartoffelklößen und Apfelrotkohl
Pikanter Wildgulasch aus eigener Jagd mit feinen Waldpilzen
und gebutterten Spätzle

Dessert:

Salat von frischen Früchten
Knuspriger Apfelstrudel mit cremiger Vanillesoße

39,90 € brutto p. P.

Vegane Hauptspeisen zum Austausch mit anderen Hauptgerichten:

- Vegane Lasagne mit Zucchini und Aubergine
- Mit mariniertem Blattspinat gefüllte Riesenchampignons
- Pasta mit scharfer Tomatensoße „all´Arrabiata“
- Kartoffelpfanne mit frischem Grillgemüse
- Mit Tomatenreis gefüllte Zucchini
- Rustikaler Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfeln
- Veganes Risotto mit frischen Kräutern
- Reispfanne mit asiatischem Gemüse und Sojasoße
- Gebackenes Gemüse in Tempura Teig

Preis nach Neuberechnung