

Buffets 2025

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:

Berliner Kartoffelsalat in
Essig-Öl Marinade
Berliner Mini Bouletten mit Bautzner Senf
Frische Blattsalate mit Gurke und Tomate an
Balsamico und Joghurt Dressing
Cremiger Gurkensalat mit frischem Dill
Ofenfrisches Baguette mit würzigem Partyschmalz
und gesalzener Butter

Hauptspeisen:

Saftig gegrillter Kassler Braten 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

33,90 € brutto p. P.

Brunch Buffet

Vorspeisen:

Original Berliner Mini Bouletten
Norwegischer Räucherlachs
mit lockerem Sahne Meerrettich
Original italienischer Parmaschinken
sowie feine Wurst aus dem Spreewald
Käseplatte mit Holländischen und französischen Spezialitäten
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Rustikale Brötchenauswahl mit ofenfrischem Baguette und
Croissant sowie fruchtige Konfitüre, Nutella und Honig
Cremiger Frischkäse und gesalzene Butter

Warme Speisen:

Saftiges Rührei mit frischer Petersilie

Kleine Nürnberger Rostbratwürste und krossen Bacon vom
Grill

Kartoffelauflauf mit würziger Käsesoße und Lauch

Dessert:

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

36,90 € brutto p. P.

City - Buffet

Vorspeisen:

Cremiger Gurkensalat mit frischem Dill
Frische Blattsalate mit Kirschtomaten an
Balsamico und Joghurt Dressing
Zartes Hähnchenfilet im Knuspermantel
Zarte Scheiben vom rosa Kalbsrücken mit würziger
Tunfischsoße und Kapern Äpfel
Ofenfrisches Baguette mit pikantem Kräuterquark
gesalzener Butter

Hauptspeisen:

Saftig gegrilltes Schweinefilet an feinem Pfefferjus mit
lockerem Süßkartoffelstampf und
knackigen Prinzess Bohnen

Zartes Putengeschnetzeltes mit fruchtig scharfer Currysoße
und Basmati Reis

Überbackene Riesen Champignons 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 Tataren
Bunte Antipasti Platte
Fruchtiger Garnelen Cocktail mit Mandarinenfilets
Rucola und Römer Salat mit Kirschtomaten an Himbeere
Vinaigrette und Caesar Dressings
Internationale Käseauswahl mit knackigen Weintrauben
Ofenfrisches Baguette mit Tomaten Basilikum Creme
und Meersalz Butter

Hauptspeisen:

Zartes Kalbs Entrecote an Sauce Béarnaise mit frischen
Champignons und Süßkartoffelspalten

In Butter gebratenes Zander- und Lachs Filet auf
Gemüsestreifen mit lockerem Trüffel Püree

Reispfanne mit feinem Gemüse und pikantem Tomaten Sugo

Dessert:

Hausgemachte Tiramisu Torte
Mousse au Chocolat
Variation von feinen Kuchen Pralinen

47,90 € brutto p. P.

Hauptstadt Buffet

Vorspeisen:

Fruchtiger Möhrensalat mit Apfelwürfeln
„Schopska Salat“ mit Tomaten, Gurken und Paprika Streifen
sowie würzigem Feta
Melonen Schiffchen mit italienischem Schinken
Zarte Scheiben vom rosa Roastbeef mit würziger Tatarensoße
Ofenfrisches Baguette mit pikantem Partyschmalz
und gesalzener Butter

Hauptspeisen:

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

Victoriasee Barsch im Knuspermantel auf mariniertem
Blattspinat und Basmati Reis

Kartoffel Auflauf mit milder Käsesoße und knackigem
Broccoli sowie Blumenkohl

Dessert:

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

38,90 € brutto p. P.

Italienisches Buffet

Vorspeisen:

Tomate Mozzarella Platte mit frischem Basilikum
Vitello tonnato mit pikanter Tunfisch Creme
Knackiger Römersalat und Kirschtomaten an
Caesar Dressing mit Parmesan Flocken
Nudelsalat „Roma“ mit getrockneten Tomaten sowie
Oliven und würziger Pesto
Ofenfrisches Baguette mit Tomate Basilikum Creme
und gesalzener Butter

Hauptspeisen:

Zartes Kalbs Entrecote vom Grill auf knackigem
mediterranem Gemüse

Gebratenes Lachsfilet auf feinen Gemüsestreifen in
Pommery Senf Soße und Trüffel Püree

Dessert:

Hausgemachte Tiramisu Torte
Feines Panna Cotta mit Himbeersoße

40,90 € brutto p. P.

Kaltes Buffet

- ❖ Zarte Hähnchenfilet Spieße in Erdnussmarinade
- ❖ Mini Wildschwein Schnitzel im Knuspermantel
- ❖ Fischplatte mit Forelle, Räucherlachs und Matjes,
dazu mildem Sahnemeerrettich
- ❖ „Vitello tonnato“ Hauchdünnes Kalbsfleisch mit
pikanter Tunfischsoße und Kapernäpfeln
- ❖ Bunte Antipasti Platte
- ❖ Cremiger Geflügelsalat mit zarter Hähnchenbrust und
Mandarinenseiten im Salatnest
- ❖ Pikanter Tomaten Salat mit Charlottenwürfeln und
Olivenöl
- ❖ Internationale Käseauswahl mit knackigen
Weintrauben
- ❖ Brotkorb mit ofenfrischem hellen und dunklem
Baguette sowie Meersalzbutter und Partyschmalz
- ❖ Kräftiger Schokoladenpudding nach „Belgischer Art“
mit Vanillesoße

36,90 € brutto p. P.

Rustikales Buffet

Vorspeisen:

Knuspriges Mini Schnitzel vom Hähnchenfilet
Berliner Mini Bouletten 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
Ofenfrischem Baguette mit feinem Partyschmalz
und gesalzener Butter

Hauptspeisen:

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

Gebratenes Seelachsfilet auf würzigem
Blattspinat und lockerem Reis

Dessert:

Kräftige Schokoladencreme nach belgischer Art
Salat von frischen Früchten mit Vanillesauce

34,90 € brutto p. P.

Schlemmer Buffet

Vorspeisen:

Mini Knusperschnitzel vom zartem Hähnchenfilet
Rosa gegrilltes Roastbeef mit Tatarensauce
Bunte Anti Pasti Variation
Pikanter Tomatensalat mit frischem Basilikum
Griechischer Salat mit Gurkenstreifen sowie knackiger
Paprika und Feta an Joghurt Dressing
Internationale Käseauswahl mit knackigen Weintrauben
Ofenfrischer Baguette mit Tomaten Basilikum Creme
und Meersalz Butter

Hauptspeisen:

Zarte Schweinemedallions auf frischen
Champignons in Kräutersoße und Butterspätzle

Norwegisches Lachsfilet vom Grill auf mariniertem
Blattspinat und lockerem Kartoffelpüree

Penne in fruchtiger Tomatensoße mit Aubergine und Zucchini
sowie würzigem Parmesan

Dessert:

Salat von frischen Früchten mit luftigem Vanillequark
Streifen vom kräftigen Schoko und Mandel Kuchen

41,90 € brutto p. P.

Spree Buffet

Vorspeisen:

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 gesalzener Butter

Hauptspeisen:

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

Vegetarische Spätzle Pfanne 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
Knackiger gemischter Salat mit Gurkenstreifen und
Kirschtomaten an Balsamico und French Dressing
Bunte Antipasti Variation
Nudelsalat „Roma“ mit getrockneten Tomaten sowie Oliven
und würziger Pesto
Ofenfrisches Baguette mit Tomate Basilikum Creme
und Meersalz Butter

Hauptspeisen:

Tagliatelle mit frischen Champignons und knackigem
mediterranem Gemüse

Frisches Lachsfilet vom Grill auf feinen Gemüsestreifen
und Trüffel Püree

Dessert:

Salat von frischen Früchten mit Vanillesoße
Feines Panna Cotta mit Himbeersoße

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