

Buffets & Fingerfood **2026**

***auf der MS Bon Ami der
Reederei Berlin-
Cityschiffsfahrten***

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

Buffet-Menü **„Charlottenburg“**

Vorspeise:

- frischer Ruccola-Salat mit knackigen Kirschtomaten, roter Paprik, griechischen Oliven, Granatapfelkernen & Walnüssen an einem Beeren-Dressing (vegan)
- hausgemachte Süßkartoffel-Kokos-Suppe (vegan)
- frisches Brot aus der Handwerksbäckerei (vegan)

Hauptgang:

- gebratene Maispouardenbrust auf buntem Paprikagemüse dazu Herzoginkartoffeln
- Dreierlei Gnocchi mit Spinatpesto & Kirschtomaten, gratiniert mit Schafskäse (vegetarisch)
- Thai-Kokos-Curry mit Asia-Gemüse & Kräuter-Reis (vegan & glutenfrei)

Dessert:

- Kakao-Tiramisu mit Löffelbiskuits im Gläschen (vegetarisch)
- Chia-Kokos-Pudding mit Mangopulp im Gläschen (vegan & glutenfrei)

p. P. 46,50 €

Buffet-Menü „Grunewald“

Vorspeise:

- frischer Ruccola-Salat mit knackigen Kirschtomaten, roter Paprik, griechischen Oliven, Granatapfelkernen, Walnüssen & Grana Padano an einem Beeren-Dressing (vegan)
- Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, frischem Basilikum und groben Pfeffer (vegetarisch)
- gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika & Champignons in fruchtigem Olivenöl (vegan)
- frisches Brot aus der Handwerksbäckerei (vegan)

Hauptgang:

- zarter Kalbsbraten auf Rotwein-Pflaumen, dazu Schlosskartoffeln
- Rotbarbefilet auf warmen Limettenschmand mit bunten Bandnudeln (enthält Fisch)
- Taze Fasulye – Bohneneintopf mit frischem Gemüse in einem Paprika-Tomatensud verfeinert mit Kräutern, dazu Pilav – orientalischer Reis (vegetarisch)

Dessert:

- Creme Brûlée mit Karamelbutter im Gläschen (vegetarisch)
- Mousse au Chocolat mit Brombeersauce im Gläschen (vegetarisch)

p. P. 53,50 €

Buffet-Menü „Prenzlauer Berg“

Vorspeise:

- Ruccolasalat mit getrockneten Tomaten & Pinienkernen an einer Balsamico-Vinaigrette (vegan)
- hausgemachter Kartoffelsalat „Berliner Art“ (vegan)
- italienische Mini-Ciabatta-Bruschetta mit frischen Tomaten & Basilikum verfeinert (vegan)
- frisches Brot aus der Handwerksbäckerei (vegan)

Hauptgang:

- im Ofen gegartes Sumach-Hähnchen mit Karotten-Gemüse dazu Kartoffelecken
- Hirse-Shakshuka mit Zucchini, roter Paprika, Karotten & Tomaten, verfeinert mit Tikka-Massala-Gewürz & Schnittlauch

Dessert:

- hausgemachter Kaiserschmarn mit Tahiti-Vanillesauce & Beerenmix im Gläschen (vegetarisch)
- Rhabarber-Erdbeer-Crumble im Gläschen (vegan)

p. P. 40,50 €

Fingerfood-Menü **„Tempelhof“**

4 Teile pro Person

Suppentheke:

- hausgemachte Süßkartoffel-Kokos-Suppe, dazu frisches Brot aus der Handwerksbäckerei (vegetarisch)

Fingerfood:

- halbes Vollkornbrötchen mit französischem Camembert, erntefrischem Römersalat & Gemüse garnitur (vegan)
- halbe Vollkornstulle mit italienischer Salami, erntefrischem Römersalat & Gemüse garnitur
- diverse Blätterteigstangen gefüllt mit Spinat oder Fetakäse (vegetarisch)
- Berliner Currywurst mit hausgemachter Curry-Ketchup-Sauce im Schälchen
- Gemüsebällchen auf Berliner Kartoffelsalat mit diversen Kräutern im Schälchen (vegan)
- Diverse süße Mini-Teilchen bestehend aus: Cranberrystangen, Vanilleplunder, Zimtschnecke & Schokobrownies, mini Donuts, etc. (vegetarisch)
- Apple-Crumble mit Vanillesauce im Gläschen (vegetarisch)

p. P. 31,00 €

Fingerfood-Menü *„Kreuzberg“*

5 Teile pro Person

Fingerfood:

- Mini-Tortilla-Wrap gefüllt mit marinierten Rindfleisch-Stückchen, frischem Babyspinat, gegrillten Champignons & Dill-Frischkäse
- Mini-Pide-Schiffchen nach orientalischer Art gefüllt mit Kräuter-Gemüse gratiniert mit geriebenem Käse (vegetarisch)
- Cigara-Börek gefüllt mit Spinat-Schafskäse, dazu ein Dip (vegetarisch)
- marinierte Ofen-Drilling mit Kräuter-Pilzen am Spieß, dazu ein Dip (vegan)
- Mini-Köfte mit marinierten Kirschtomaten am Spieß
- Kurkuma-Blumenkohl-Couscous auf einem Minz-Cashew-Joghurt, verfeinert mit Granatapfelkernen und gerösteten Mandelsplintern im Gläschen (vegetarisch)
- Mini-Rinderboulette auf einem Tahiti-Linsen-Püree verfeinert mit marinierten Kirschtomaten im Gläschen
- hausgemachter Baklava nach orientalischer Art verfeinert mit Pistazienstaub im Schälchen (vegetarisch)
- hausgemachter Halva nach orientalischer Art verfeinert mit Beerensauce im Gläschen (vegan)

p.P. 39,00 €