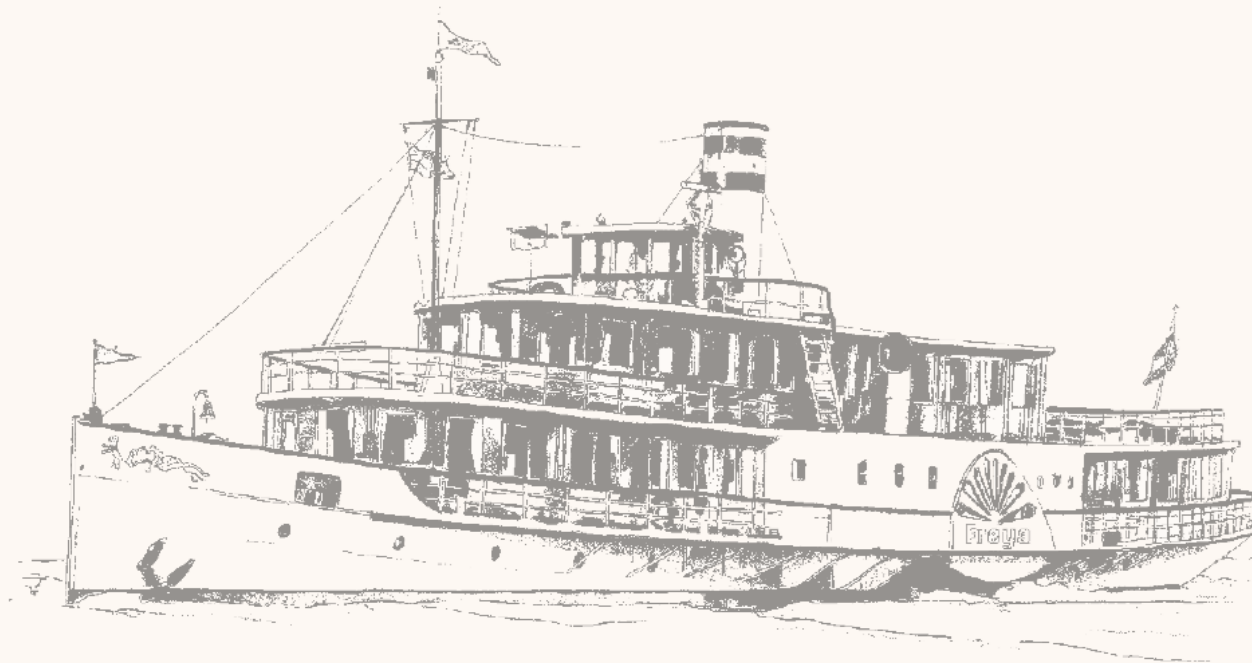


Raddampfer

1905

Freya



Buffetvariationen 2025

Buffet Holstein

Suppe

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croûtons

Vorspeisen

Geräucherte Putenbrust mit frischer Ananas an Currysauc

Fischvariationen

Forellenfilets, Kieler Sprotten, Räucherlachs
Auswahl an marinierten Makrelenfilets
Sahnemeerrettich und Honig-Dill-Senfsauce

Hauptgang

Ofenfrischer Schweinebraten mit frischen Kräutern
Backfisch vom Seelachsfilet mit Remoulade
Couscous Pfanne mit Pastinaken und Wurzelgemüse

Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Kartoffelgratin
Saisonelle Gemüsevariationen

Salate

Salatbar mit frischen Blattsalate, gerösteten Kernen und Croûtons
Tomaten und Gurken, verschiedene Dressings
Brot- und Baguette Auswahl
Buttervariationen

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze und Vanillesauce
Frischer Obstsalat

35,00 € p. P.*

Buffet Elbe

Suppe

Gemüsesuppe mit Räucherlachsstreifen

Vorspeisen

Tranchen von Putenbrust im Kräutermantel
Gebratene Champignons in Lauch-Kräuter-Sauce

Fischvariationen

Geräucherte Lachsscheiben mit Honig-Dill-Senfsauce
Geräucherte Makrelenfilets mit Gewürz und Zwiebeln
Matjes Holsteinscher Art
Bismarckhering Hausfrauenart
Sahnemeerrettich

Hauptgang

Gebratenes Schollenfilet auf Blattspinat
Hähnchenbrust gratiniert mit frischen Strauchtomaten und Mozzarella

Beilagen

Papas arrugadas (Runzelkartoffeln) mit roter und grüner Mojosauce
Pikantes Linsengemüse mit roten Zwiebeln und Peperoni
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Salate

Salatbar mit frischen Blattsalate, gerösteten Kernen und Croûtons
Tomaten und Gurken, verschiedene Dressings
Brot- und Baguette Auswahl
Buttervariationen

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze und Vanillesauce
Frischer Obstsalat

37,50 € p. P.*



Brunch Buffet

Verschiedene Sorten Brot und Brötchen, Croissants, Baguette
Müsli, Trockenfrüchte, Joghurt, eingelegte Früchte mit Quark
Verschiedene Konfitüren, Nutella, Honig, Buttervariationen

Herzhaftes

Leberpastete, Salami, Leberwurst, Mortadella
gemischte Bratenplatte von Schwein, Kalb und Rind
Eiervariationen, Bacon, Würstchen

Käse

Leerdamer, Gouda, Tilsiter
Camembert, Frischkäse, Kräuterquark

Suppe

Kartoffelsuppe Holsteiner Art

Fischvariationen

Je nach Tagesangebot, z. B.
Forelle und Graved Lachs, Shrimpsalat
Aalrauchmatjes, Kräutermatjes, Sherry Matjes
Honig-Senf-Sauce, Meerrettich

Hauptgang

Wahlweise, z. B. Putenrollbraten mit buntem Paprikagemüse und Risotto
oder geräucherter Schweinekrustenbraten auf warmen Krautsalat mit
Salzkartoffeln oder Kartoffelgratin
Vegetarische Nudelpfanne mit Gemüse der Saison

Salate

Salatbar mit frischen Blattsalate, gerösteten Kernen und Croûtons
Tomaten und Gurken, verschiedene Dressings
Brot- und Baguette Auswahl
Buttervariationen

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze und Vanillesauce
Mousse au chocolat

39,50 € p. P.*

Buffet Anker

Suppe

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Vorspeisen

Gebratene Schweinemedallions garniert mit Pfirsichen
Roulade vom marinierten Lachs
Geräucherte Entenbrust mit gefüllter Birne mit Roquefortcreme

Fischvariationen

Geräuchertes Forellenfilet
Matjesvariationen aus Glückstadt
Fein-säuerlicher Bismarckhering

Hauptgang

Rinderfilet mit einer Kräuterkruste auf Portwein-Pfeffer-Jus
Zanderfilet auf Rahmlinsen mit Gemüsejulien
Mexikanische Gemüsepfanne mit Kreuzkümmel und Kichererbsen

Beilagen

Kartoffelgratin, Pappardelle
Blattspinat, Marktgemüse

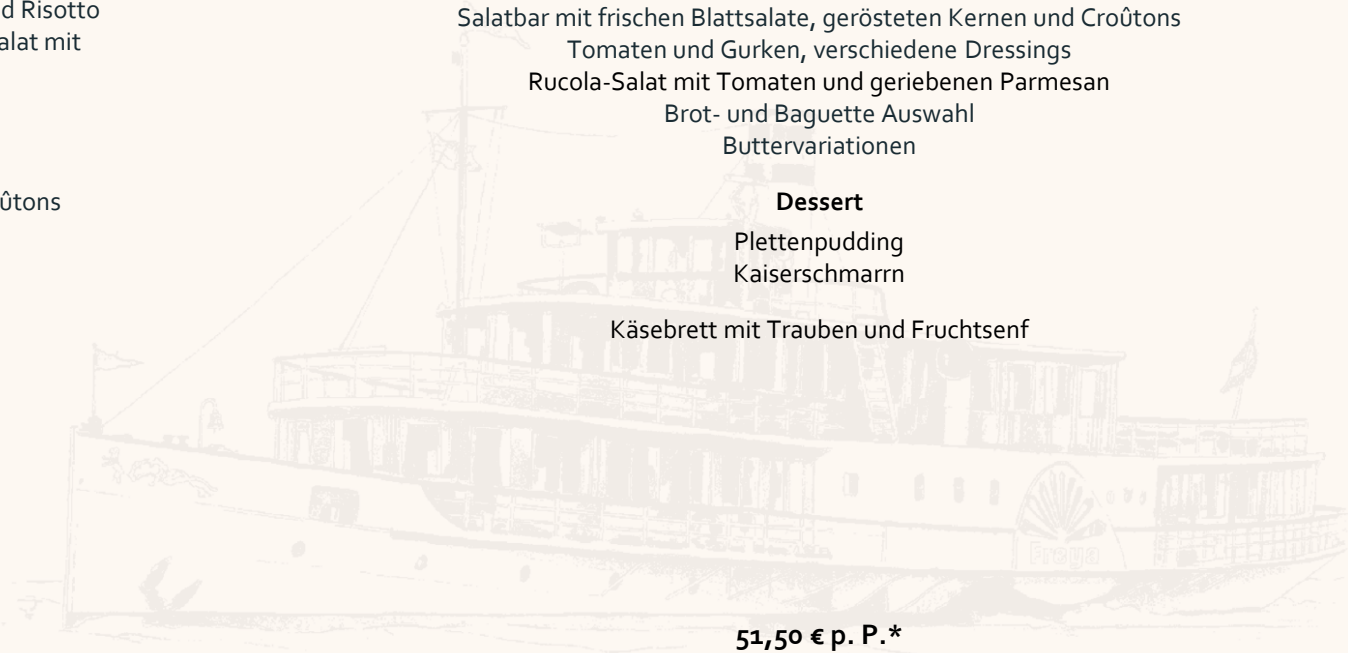
Salate

Salatbar mit frischen Blattsalate, gerösteten Kernen und Croûtons
Tomaten und Gurken, verschiedene Dressings
Rucola-Salat mit Tomaten und geriebenen Parmesan
Brot- und Baguette Auswahl
Buttervariationen

Dessert

Plettenpudding
Kaiserschmarrn
Käsebrett mit Trauben und Fruchtsenf

51,50 € p. P.*



Buffet Sylt

Suppe

Sylter Krabbensuppe

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust auf Rucola-Salat in Himbeeressig
Melonenschiffchen mit Holsteinischem Schinken
Roastbeef mit Remoulade

Fischvariationen

Duett von Räucherlachs und Graved Lachs
Räucheraalfilet an Kräuterrührei, Kieler Sprotten, Forellenfilets
Verschieden marinierte Makrelenfilets und Rollmops
Sahnemeerrettich und Senf-Honig-Dillsauce

Hauptgang

Dorschfilet, auf der Haut gebraten, auf frischem Lauchgemüse in Rahm
Geschmorte Lammkeule mit frischen Kräutern

Beilagen

Petersilienkartoffeln, Süßkartoffelpommes
Bulgurauflauf mit mediterranem Gemüse
Cremiges Polentagemüse
Prinzessbohnen

Salate

Salatbar mit frischen Blattsalate, gerösteten Kernen und Croûtons
Tomaten und Gurken, verschiedene Dressings
Waldorfsalat, Dill-Heringssalat und Geflügelsalat mit frischer Ananas
Brot- und Baguette Auswahl
Buttervariationen

Dessert

Apfel-Zimtkompott und Vanillecreme geschichtet und gerösteten Mandeln
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
Käseboard mit Trauben und Fruchtsenf

51,50 € p. P.*

Buffet Seegang

Suppe

Hummersuppe mit Champagnersahnehaube

Vorspeisen

Zarte gebräunte Keulen vom Junghuhn
Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
Roastbeef, rosa-gebraten mit Remoulade und Röstzwiebeln
Verschiedene Salamisorten
Parmaschinken Röllchen gefüllt mit grünem Spargel

Fischvariationen

Geräuchertes Aalfilet, Graved Lachs auf Dill
Geräucherter schwarzer Heilbutt
Tiger-Gambas vom Grill, Pochierter Norweger Lachs
Geräuchertes Forellenfilet
Geräucherte Makrelenfilets mit Pfefferkörnern und Kräutern
Verschiedene Matjeshappen in pikanten Saucen
Cocktailsauce, Honig-Senf-Sauce, Knoblauchsauce, Sahne-Meerrettich

Hauptgang

Rinderfilet mit frischem Marktgemüse mit Sauce Bearnaise
Lachsschnitte auf frischen Blattspinat an Malteser Sauce
Barbarie-Entenbrust in einer Honigsauce

Beilagen

Kartoffelgratin, Salzkartoffeln
Mediterranes Risotto mit Paprika, Auberginen und Zucchini

Salate

Salatbar mit frischen Blattsalate, gerösteten Kernen und Croûtons
Tomaten und Gurken, verschiedene Dressings
Shrimps Salat mit Avocados und Champignons
Salat von Artischockenherzen mit Nordseekrabben
Brot- und Baguette Auswahl
Buttervariationen

Dessert

Frischer Obstsalat mit Kirschwasser
Charlotte Russe, Weinschaum
Schwarze und weiße Mousse au Chocolat

Käseboard mit Trauben und Fruchtsenf

60,50 € p. P.*

Winterliches Abendbuffet

ab 150 Personen

Suppe

Rahmsuppe mit Steinpilzen und Kräutercroûtons

Vorspeisen

Roastbeef rosa gebraten an Remouladensauce
Rosa gebratener Rehrücken mit Waldorfsalat und Cumberlandsauce
Carpaccio vom Hirschrücken mit Himbeervinaigrette und Parmesanspänen
Antipasti Variation, Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Fischvariationen

Geräucherter Aal auf Kräuterrührei
Räucherlachs und Graved Lachs
Pochierter Norweger Lachs, pikant gewürzter Stremellachs
Geräucherte Makrelenfilets mit Pfefferkörnern , geräucherte Forellenfilets
Meerrettich, Honig-Dill-Senfsauce und Cocktailsauce

Warme Speisen von der Tranchierstation

Geschmorte Gänsekeule und Gänsebrust frisch aus dem Ofen
oder
Braten von der Hirschkalbskeule an gefüllter Williamsbirne

Hauptgang

Hausgebeiztes Rehragout mit Champignons
Lachs auf einem Spinatbett im Blätterteig an Sauce Aurora
Gebackene Spalten vom Butternutkürbis auf Birnen-Sellerie-Gemüse mit Honig und Walnüssen

Beilagen

Kartoffelklöße, Herzoginkroketten und Salzkartoffeln
Apfelrotkohl, Rosenkohl, Erbsen und Möhren in Petersilienbutter

Salate

Salatbar mit frischen Blattsalate, gerösteten Kernen und Croûtons
Tomaten und Gurken, verschiedene Dressings
Brot- und Baguette Auswahl
Buttervariationen

Dessert

Cointreau-Panna-Cotta mit Zimt-Zwetschkenpüree
Walnuss-Krokant-Parfait im Gläschen
Nougat-Mousse au Chocolat mit Orangen-Minzsalat

Käseboard mit Trauben und Fruchtsenf

60,50 € p. P.*

Dinner Buffet

Suppe

Tomatenconsomme mit frischen Gemüsestreifen

Vorspeisen

Glasierte Medallions vom Rind, Schwein und Kalb mit Lebercreme
Roastbeef mit Remoulade
Parmaschinken Röllchen gefüllt mit grünem Spargel
Rosa gebratener Rehrücken auf Waldorfsalat
Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
Antipasti-Auswahl von Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons

Fischvariationen

Geräuchertes Aalfilet auf Kräuterrührei
Graved Lachs, geräucherter schwarzer Heilbutt
Tiger-Gambas vom Grill auf Tomatensalsa
Pochierter Norweger Lachs, geräuchertes Forellenfilet
Geräucherte Makrelenfilets mit Pfefferkörnern und Kräutern
Forellenfilets, verschiedene Matjesvariationen an Apfel-Zwiebel-Schmand
Cocktailsauce, Honig-Dill-Senfsauce, Knoblauchsauce und Sahne-Meerrettich

Hauptgang

Rinderfilet in frischen Kräutern an Sauce Bearnaise
Lachsfilet, aus dem Ofen, mit Limone und frischem Thymian und Malteser Sauce
Pikantes Süßkartoffel-Curry mit konfierten Cherrytomaten

Beilagen

Kartoffelgratin, Marktgemüse
Blattspinat, Petersilienkartoffeln

Salate

Garnelensalat mit Avocados und Orange
Salatbar mit frischen Blattsalate, gerösteten Kernen und Croûtons
Tomaten und Gurken, verschiedene Dressings
Brot- und Baguette Auswahl
Buttervariationen

Dessert

Dunkles und weiße Mousse au Chocolat
Bunte Minidessertvariationen im Gläschen
Große saisonale Obstplatte

Käseboard mit Trauben und Fruchtsenf

65,00 € p. P.*

Gala Buffet

Suppe

Rahmsuppe von der Pastinake mit Selleriechips

Vorspeisen

Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce
Verschiedene Filetmedallions mit Cumberland sauce
Antipasti-Auswahl von Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons
Vitello Tonnato

Fischvariationen

Fischplatte mit pochiertem Lachs
Shrimpscocktail mit Avocado
Tigergambas mit pikantem Tomatencoulis
Diverse Räucherfischspezialitäten
Meerrettich, Honig-Dill-Senf-Sauce und Cocktailsauce

Warme Speisen von der Trancierstation

Kalbsrücken in der Steinpilzkruste an Thymianjus

Hauptgang

Duett vom Lachs und Seeteufel auf pikantem Lauchzwiebelgemüse und gerösteten Pinienkernen
Pappardelle mit Waldpilzen in Rahm
Hähnchencurry mit gebackener Banane

Beilagen

Kartoffelgratin, Chili-Röstkartoffeln
Buntes Marktgemüse, Rosenkohl, Blattspinat
Pikantes Thaim Gemüse mit Glasnudeln

Salate

Ruccola-Salat mit Cherrytomaten und Burrata
Salatbar mit frischen Blattsalaten, gerösteten Kernen und Croûtons
Tomaten und Gurken, verschiedene Dressings
Brot- und Baguette Auswahl
Buttervariationen

Dessert

Weißes Mousse au Chocolat mit Himbeermark
Panna Cotta „Pina Colada“
Tiramisu
Obstplatte

Käseauswahl mit verschiedenen Fruchtsenfen und Nüssen

71,50 € p. P.*



Fingerfoodvariationen

Käse-Traubenspieße
Mozzarella-Spieße mit konfierten Cherrytomaten
Matjestartar auf Pumpernickel
Hähnchen-Ananas Spieße
Gemüse-Champignon-Spieße
Geräucherte Putenbrust auf Curry-Bulgur im Gourmetlöffel
Dattel im Speckmantel
Scampi im Kartoffelteig
Melonen-Spießchen mit Parmaschinken
Gebackene Minikartoffel mit Räucherlachscreme
Gebackene Minikartoffel mit Frühlauchcreme
Gebackene Minikartoffel mit Speck & Schmand
Mini-Frühlingsrollen
Pikante Chorizo-Käse-Spießchen

Limonen-Lachs-Tartar mit Schwarzbrotcrumble

Filetmedaillons mit Lebercreme

Garnelen-Spieße

Rehrücken auf Waldorfsalat im Gourmetlöffel

Garnele auf pikantem Gemüse-Couscous

35,50 € p. P.*

Frei wählbar 5 Stück á Person, dabei max. 2 kurviete Artikel

Fingerfood Buffet

(alternativ im Flying-Service)

bis 150 Pax

Vorspeisen

Bulgur-Curry mit Garnele
Hähnchen-Ananas-Spieße
Käsespieße
Chorizospieße
Konfierte Cherrytomate mit Parmesanspäne auf Aubeginentartar
Limonen-Lachs-Tartar auf Schwarzbrotcrumble

Warme Speisen

Hamburger Labskaus mit Gewürzgurke und Rote Beete
Gegrilltes Seelachsfilet auf pikantem Curry-Shrimp-Risotto
Ragout vom Hokaido und Muskatkürbis mit gebackener Kartoffelspalte

Dessert

Duett von Schokoladen- und Vanillepudding
Hausgemachte Rote Grütze mit Schlagsahne
Grießflammerie mit Zimt-Pflaumen-Püree

41,50 € p. P.*



Laktosefreie und vegane Gerichte

Gefüllte Ochsenherztomaten mit pikantem Gemüse-Couscous auf fruchtigem Zwiebelcoulis mit Basmati-Wildreis

Gebackene Gemüse im Tempura-Teig auf fruchtiger Kokos-Currysauce

Gebackene Süßkartoffelspalten auf orientalischem Bulgur-Gemüse

Gegrillte „Steaks“ vom Butternutkürbis auf tomatisiertem Graupen-Risotto

Reisfrikadelle auf bunten Grillgemüse

Konfierte Cherrytomaten auf buntem Gemüse-Risotto mit grünem Spargel

Weitere Angebote gerne auf Anfrage!

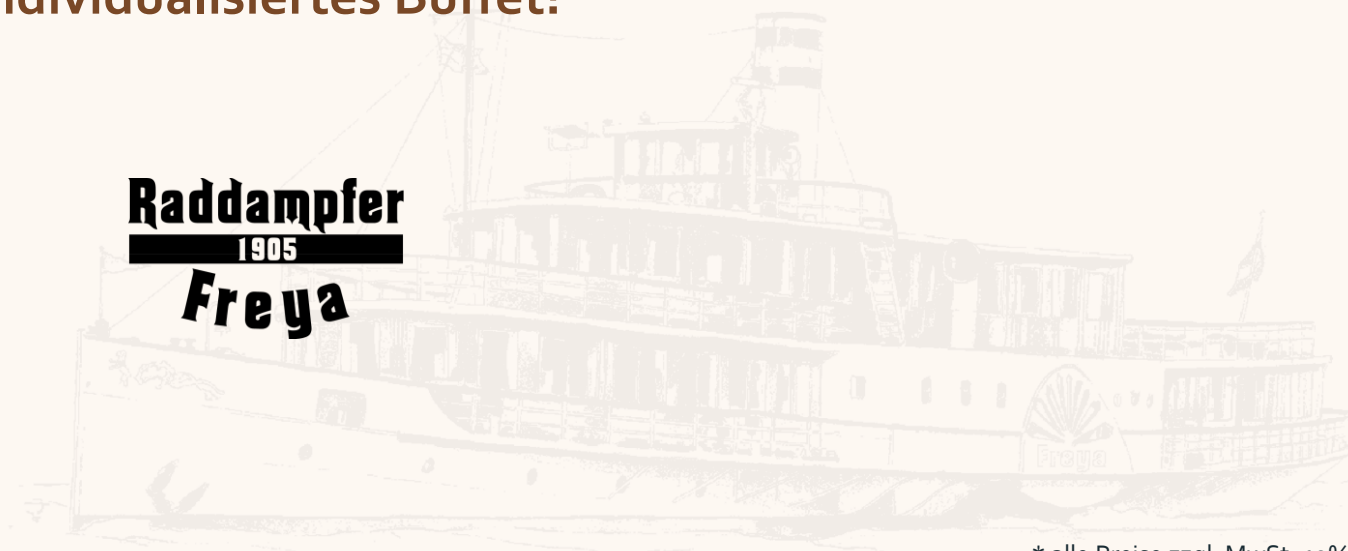
Sollten Sie Speisenunverträglichkeiten oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unser Bordpersonal oder sprechen uns im Vorfeld darauf an! Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.





**Sie haben spezielle Wünsche?
Sprechen Sie uns an und wir gestalten Ihr
individualisiertes Buffet!**

Raddampfer
1905
Freya



* alle Preise zzgl. MwSt. 19%