



“Mediterranes Buffet“

Kalt

Salat von Frutti di Mare

Vitello Tonnato von der Pute

Charantaise Melone mit luftgetrocknetem Schinken und
geraspelten Walnüssen

Antipasti Gemüse

Sonnengetrocknete Tomaten, Auberginen,
Zucchini, Champignons, Zwiebeln (vegan)

Strauchtomaten und Mozzarella
mit frischem Basilikumpesto

Mediterraner Schichtsalat mit Feta (vegetarisch)

Rapunzelsalat, Safrandressing (vegetarisch)

Brot und Käseplatte

Warm

Rotbarschfilet in Prosecco gedünstet,
Spinat mit Pinienkernen, Basilikum-Gnocchi

Schweinefilets, mediterran gewürzt, Gorgonzola-Sauce, Ratatouille-
Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Mousse au Chocolat

Panna Cotta mit Himbeermark



“Kiez – Buffet“

Kalt

„Rotlichtviertel“
Rote Beete Salat (vegan)
„Strip Show“
Kasseler an Kräutersauce
„Erotik pur für die Figur“
Mariniertes Altländer Gemüse (vegan)
„Große Freiheit“
Hamburger Räucherfischplatte
„Kiez King“
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
„Table Dance“
Kleine Fleischbällchen mit Dipp
„Safer Sex“
Landschinken mit Melonenscheiben
„Casino Royal“
Käsebrett
„Laufhaus“
Auswahl an Brot und Butter

Warm

„Geile Meile, auf die ich kann“
Zartes Schweinefilet an Sommergemüse und Rosmarinkartoffeln
„Hafenkante“
Seelachs auf Senfmöhren und Gratin-Kartoffeln

Dessert

„Auf der Reeperbahn nachts um halb eins“
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
„In Hamburg sacht man Tschüß“
Panna Cotta mit alkoholisiertem Fruchtmark



“Hamburger Buffet“

Kalt

Halbe Eier mit Krabben
Matjestopf nach Hausfrauenart
Graved Lachs mit Dill-Senfsauce
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum (vegetarisch)
Gemischter Salat der Saison, Frenchdressing
Rosa Roastbeef mit Kräutersauce
Pikante Partyfrikadellen mit Currydip
Große Brotauswahl, Partysonne und Butter

Warm

Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Boullionkartoffeln
Sylter Fischpfanne mit verschiedenen Fischfilets
Hummersauce und Gemüsereis

Dessert

Ausgesuchte Käsesorten mit frischem Obst
Mousse au chocolat



Buffet "BLANKENESE"

Kalt

Tomaten und Mozzarella
mit frischem Basilikum (vegetarisch)

Räucherfischplatte

Heringssalat

Schweinefiletscheiben auf einem Gemüsebett

Landschinken mit Melonenscheiben

Geräucherte Putenbrust in Scheiben auf Radiccioblättern

Holländischer Kartoffelsalat mit Lauchzwiebeln

Kleine Fleischbällchen mit Currydipp

Rustikale Brotauswahl und Butter

Warm

Kasselerbraten mit Champagnerkraut
und Kartoffelpüree

Dessert

Limonencreme mit Beerensauce

Gemischte Käseplatte



“Brunch Buffet Morgentau“

Kalt

Internationale Schinken Spezialitäten
Graved Lachs und Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce
Steinchampignons in Balsamicovinaigrette und frischem Rosmarin
Möhrenscheiben mit Ingwer und Limette
gebratene Streifen von Paprika mit gerösteten Pinienkernen
Tomatensalat mit Rucola
Leckere Käseauswahl von verschiedenen Käsesorten
Brötchenauswahl, Butter, Honig, Marmelade, Nutella

Warm

Rühreier mit Schnittlauch
Nürnberger Rostbratwürstchen

Dessert

Exotischer Fruchtsalat von frischen Früchten mit Joghurt



Buffet „Fingerfood Selection“

Ideal für Empfänge wie Hochzeit, Taufe und Jubiläum

- Koriander Hackbällchen in Sesamkruste
 - Ratatouille Spieße
- Kalifornische Backpflaumen im Speckmantel
 - Mallorquinisches Kartoffel Omelette
- *Spießchen von Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum*
 - Maurische Fleischspieße vom Truthahn
- Kleine vegetarische Frühlingsröllchen mit Sojasoße
 - *Curry- Knusperecken mit Gemüsestreifen gefüllt*
- Mit Räucherlachs gefüllte Kräutercrepes



Veganes Buffet "Waterkant"

Kalt

Gemüsesticks mit Hummus

Couscous Salat mit Weinbeeren und Kräutern

Wakame Algen- Reis Salat

Tortellini Salat mit getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven
Mariniertes Gemüse

Falafel mit Joghurt- Minz Dip

Rote Bete Salat

Brot

Warm

Nudel- Gemüse Pfanne

Gemüse Curry (mit Kokosmilch) mit Reis

Dessert

Obstsalat mit Vanillesauce (separat)

Schokopudding



Vegetarisches Buffet "Brücke 10"

Kalt

Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum

Holländischer Kartoffelsalat mit Lauchzwiebeln

Mediterraner Gemüse Salat
Sonnentrocknete Tomaten, Auberginen,
Zucchini, Champignons

Junges Knabbergemüse mit Kräuterdip.

Kleine vegetarische Frühlingsröllchen mit Sojasauce

Schafskäsesalat mit roten Bohnen und Paprika.

Puy Linsen Salat mit Kichererbsen

Falafel mit Dip

Warm

Vegetarische Gemüselasagne

Mallorquinisches Kartoffel Omelette

Dessert

Gemischte Käseplatte

Limonen Creme mit Beerensauce



Buffet "Vegetarisch"

Kalt

Vollkornbratling auf süß-saurem Linsengemüse
Mozzarellakugeln mit Cherrytomaten und Basilikumvinaigrette
Verschiedenes Fingerfood mit Rohkost der Saison mit zwei Dips
Feta gebacken mit Tsatsikisalat

Salat

Bohnensalat mit Tofu
Bunter Blattsalat mit Sprossen, Keimlingen und Nüssen
Schichtsalat mit Möhren, Lauch, Mais und gehackten Eiern
Verschiedene Saucen

Warm

Vierländer Kartoffelauflauf
Gemüselasagne

Dessert

Käseplatte mit Trauben und Salzgebäck
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce
Cappuccinocreame mit Schokoraspeln



Ergänzungsliste zu unseren Buffets

**Hier haben wir für Sie noch
weitere warme Speisen-
Vorschläge „zum Tauschen“ ...**

Putengeschnetzeltes in Pilzrahm,
Gemüse, Butterspätzle

oder...

“Holsteiner Pfanne”: Putenfilet mit Zwiebeln, Paprika,
Champignons, Mais mit Rahmsauce und Reis

oder...

Vegetarische Gemüse-Lasagne mit Käse überbacken

oder...

Vegetarische Penne mit Käserahmsauce

oder...

Frischer norwegischer Lachs auf Spinat,
Petersilienkartoffeln

(Aufpreis von EUR 1,70 inkl. MwSt. pro Person)

oder...

Grünkohl mit Kasselerbraten & Kohlwurst
Röstkartoffeln, Senf
(Winterzeit)



Weine

Liebe Gäste,

für unser Weinangebot haben wir uns etwas Besonderes ausgedacht. Um Ihnen Qualität, eine große Auswahl und gute Beratung in der Weinauswahl zu bieten, kaufen wir unsere Weine von Rindchen's Weinkontor. In Abstimmung mit Rindchen's Weinkontor haben wir drei Produkte für Sie ausgesucht. Dies sind Vorschläge, mit denen wir gute Erfahrungen gesammelt haben. Natürlich können Sie auch selbst nach Absprache mit uns und Rindchen's Weinkontor, Osdorfer Landstraße, Ihren Wein bei einer Weinprobe vorher bestimmen. Die Weine werden dann zu Ihrer Veranstaltung an Bord gebracht. Dieser Service ist für Sie kostenlos. Eventuelle Preisdifferenzen werden jedoch berechnet. Ihre Vorteile sind eine vorherige Verkostung der Weine mit sachkundiger Beratung sowie die Möglichkeit, auch später diese Produkte kaufen zu können.

Unsere Vorschläge:

RINDCHEN'S Sekt - Brut

Sektkellerei Schloß Wachenheim

Gasconne, Frankreich

Le Bel Olivier

Colombard & Sauvignon Blanc

Languedoc-Roussillon, Frankreich

Le Bel Olivier

Grenache & Merlot



Routenvorschläge und Ideen

Gern "schippern" unsere Kapitäne Sie und Ihre Gäste zu den bekannten und interessanten "Ecken und Plätzen" im Hafen sowie der Elbe.

Von den Schiffsführern gibt es während der Fahrt gute und interessante Erklärungen. Sie wissen, was Tagesaktuell im Hafen zu sehen ist; ebenso würden Sie sich freuen, Ihre Wünsche mit in die Route aufzunehmen.

Um die "Insel" rum; ...,

bei der wir über die Norderelbe, Bunthauspitze und wieder zurück über die Süderelbe, den Köhlbrand, den Hafenanlagen der Container-Terminals fahren. Im Anschluss führt die Fahrt durch Hafenanlagen und Fleete der Speicherstadt (UNESCO Welterbe). Wir passieren dabei die Schiffswerften mit Docks und Reparaturhallen und die Elbphilharmonie.

(Mindestfahrtzeit 4 Stunden – im Dunkeln nicht im Angebot)

* * *

Eine Fahrt zur Oberelbe...

Wir legen von den St. Pauli Landungsbrücken ab und solange wie gewünscht, geht es "bergauf" Richtung Hoopte, Zollenspieker und weiter nach Geesthacht.

(Mindestfahrtzeit 6 Stunden, mit Talfahrt, ohne Schleusung)

* * *

Fahrt zur Unterelbe... Blankenese

Eine schöne Fahrt der untergehenden Sonne entgegen (abends); vorbei am Elbstrand von Övelgönne, Teufelsbrück nach Blankenese; zurück geht es an den Flugzeugwerken AIRBUS und Containerterminals vorbei zum Hafen.

Die Fahrt führt durch die Hafenanlagen, die Fleete und Teile der Speicherstadt (UNESCO Welterbe). Wir passieren dabei die Schiffswerften mit Docks und Reparaturhallen und die neue Elbphilharmonie.

(Mindestfahrtzeit 3-4 Stunden)



Musik

An Bord befindet sich eine CD-Musikanlage mit Anschlüssen für MP3-Player oder Notebook für den tollen Sound; ideal für Hintergrundmusik und zum Tanzen geeignet.

An Bord haben wir für Sie eine gemischte Auswahl an Musik, die wir gern auflegen. Natürlich können wir ebenso leicht und einfach Ihren Mp3-Player, Ihr Mobiltelefon sowie Ihr Smartphone anschließen.

Gern vermitteln wir auch Musiker „live“ für Ihre individuelle Feier an Bord. Zum Beispiel: Schifferklavier schon ab EUR 90,00 / Stunde (ab 2 Stunden).

Bemerkung:

Der GEMA-Kostenbeitrag ist bereits in diesem Angebot enthalten.