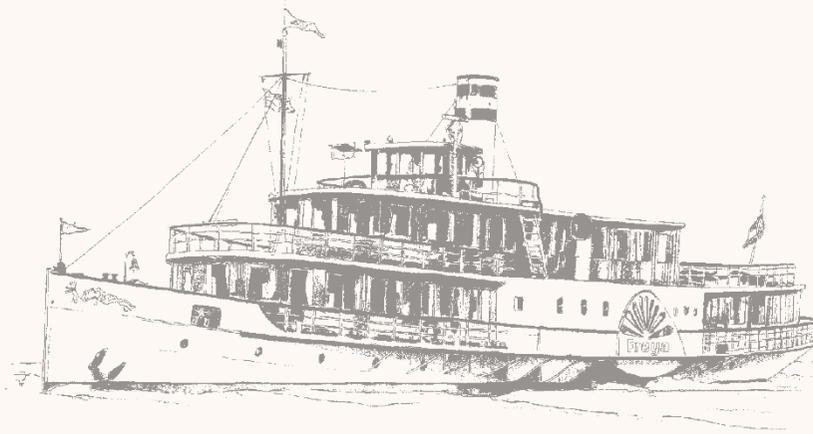


Raddampfer

1905

Freya



Buffetvariationen 2020

Buffet „Holstein“

Suppe

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croûtons

Vorspeisen

Geräucherte Putenbrust mit frischer Ananas an Currysauce

Fischvariationen

Forellenfilets, Kieler Sprotten, Räucherlachs
Auswahl an marinierten Makrelenfilets
Sahnemeerrettich & 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 & Gurken, verschiedene Dressings
Brot- und Baguette Auswahl
Buttervariationen

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze und Vanillesauce
Frischer Obstsalat

22,50 € 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 & 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 & grüner Mojosauce
Pikantes Linsengemüse mit roten Zwiebeln & Peperoni
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Salate

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

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze und Vanillesauce
Frischer Obstsalat

24,50 € p. P.*



„Brunchbuffet“

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 & Gurken, verschiedene Dressings
Brot- und Baguette Auswahl
Buttervariationen

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze und Vanillesauce
Mousse au chocolat

26,50 € p. P.*

Buffet „Anker“

Suppe

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Vorspeise

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 & Gurken, verschiedene Dressings
Ruccolasalat mit Tomaten und geriebenen Parmesan
Brot- und Baguette Auswahl
Buttervariationen

Dessert

Plettenpudding
Kaiserschmarrn
Käsebrett mit Trauben und Fruchtsenf

34,00 € p. P.*



Buffet „Italia“

Suppe

Minestrone

Vorspeisen

Vitello tonnato

Mediterranes Auberginentatar

Kugeln vom Büffelmozzarella mit Cherrytomaten & frischem Basilikum

Antipasti-Auswahl von Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Salat „Frutti di Mare“

Scampisalat mit Kräuter-Knoblauchvinaigrette

Verschiedene Saucen

Hauptgang

Lammkeule Provençale mit Knoblauch & Kräutern

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Salbeisauce

Tagliatelle mit getrockneten Tomaten

Beilagen

Tomaten Risotto, Ratatouille, Gnocchi

Bulgurcurry mit buntem Gemüse & Sternanis

Salate

Salatbar mit frischen Blattsalate, gerösteten Kernen und Croûtons

Tomaten & Gurken, verschiedene Dressings

Ruccolasalat mit Tomaten und geriebenen Parmesan

Brot- und Baguette Auswahl

Buttervariationen

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeerpüree

Tiramisu

Käsebrett mit Trauben und Fruchtsenf

35,00 € p. P.*

Buffet „Flut“

Suppe

Sylter Krabbensupp mit Sherrysahne á part

Vorspeisen

Hähnchenbrust und Hähnchenkeulen mit Backobst

Melonenschiffchen mit Holsteinischem Schinken

Birne gefüllt mit Roquefortcreme

Variation von Salami & Pasteten

Fischvariationen

Räucheraalfilet an Kräuterrührei

Duett von Räucherlachs & Graved Lachs

Kieler Sprotten aus der Holzkiste

Aalrauchmatjes mit Zwiebelringen & Apfelscheiben

Rollmopsvariationen

Verschiedene Saucen

Hauptgang

Lachsfilet mit Spinat in Limetten Rahmsöße

Lammkeule mit Senfkräuterkruste

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Wildreis

Prinzessbohnen, Pariser Möhren

Salate

Salatbar mit frischen Blattsalate, gerösteten Kernen und Croûtons

Tomaten & Gurken, verschiedene Dressings

Geflügelsalat Hawaii, Waldorfsalat

Dill-Heringssalat

Brot- und Baguette Auswahl

Buttervariationen

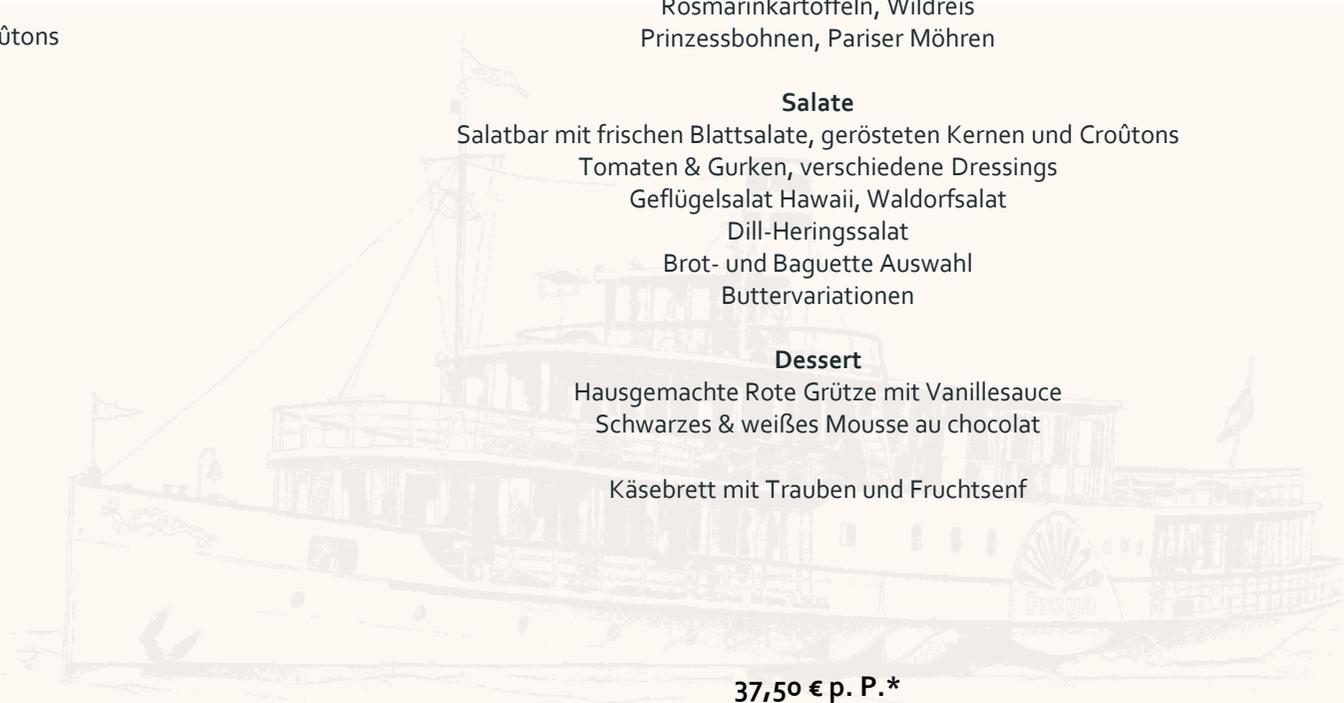
Dessert

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Schwarzes & weißes Mousse au chocolat

Käsebrett mit Trauben und Fruchtsenf

37,50 € p. P.*



Buffet „Sylt“

Suppe

Sylter Krabbensuppe

Vorspeisen

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

Fischvariation

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

Hauptgänge

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 & Gurken, verschiedene Dressings
Waldorfsalat, Dill-Heringssalat und Geflügelsalat mit frischer Ananas
Brot- und Baguette Auswahl
Buttervariationen

Dessert

Apfel-Zimtkompott und Vanillecreme geschichtet & gerösteten Mandeln
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Käsebrett mit Trauben und Fruchtsenf

34,50 € p. P.*

Buffet „Seegang“

Suppe

Hummersuppe mit Champagnersahnehaube

Vorspeise

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

Fischvariation

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 & Gurken, verschiedene Dressings
Shrimps Salat mit Avocados & 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
Käsebrett mit Trauben und Fruchtsenf

39,90 € 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

Fischvariation

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

Hauptgang von der Tranchierstation

Braten von der Gans gefüllt mit Äpfeln, Zwieback, Backpflaumen, Mandeln & Preiselbeeren
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 & Salzkartoffeln
Apfelrotkohl, Rosenkohl, Erbsen & Möhren in Petersilienbutter

Salate

Salatbar mit frischen Blattsalate, gerösteten Kernen und Croûtons
Tomaten & 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
Käsebrett mit Trauben und Fruchtsenf

39,90 € p. P.*

„Dinner Buffet“

Suppe

Tomatenconsomme mit frischen Gemüsestreifen

Vorspeisen

Glasierte Medaillons 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

Fischvariation

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

Hauptgänge

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

Beilagen

Kartoffelgratin, Marktgemüse
Blattspinat, Petersilienkartoffeln

Salate

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

Dessert

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

Käsebrett mit Trauben und Fruchtsenf

42,50 € 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

Fischvariation

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

WARMESPEISEN VON DER TRANCIERSTATION

Kalbsrücken in der Steinpilzkruste an Thymianjus

Hauptgänge

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

Beilagen

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

Salate

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

Dessert

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

Käseauswahl mit verschiedenen Fruchtsenf und Nüssen

47,50 € p. P.*



„Fingerfoodvariation“

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

19,50 € p. P.*

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

„Fingerfoodbuffet“

(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

25,00 € p. P.*



Laktosefreie & 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

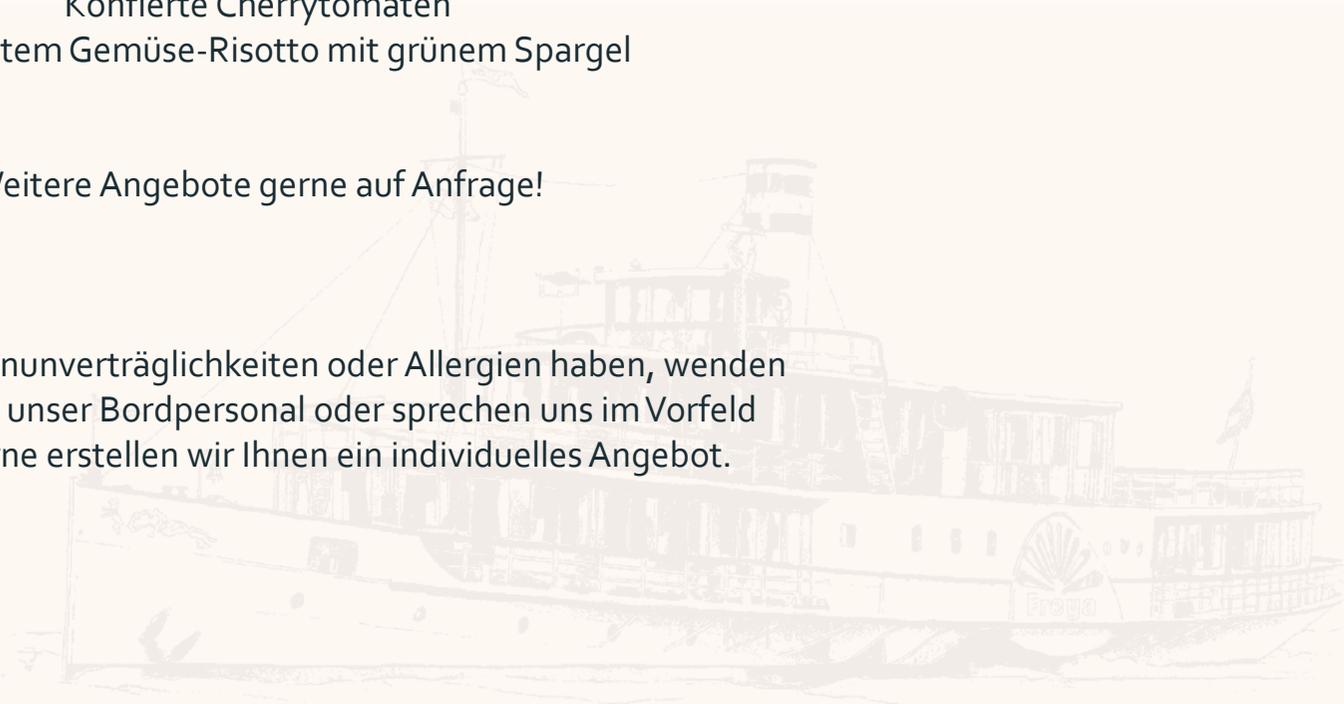
Gegrillte „Steaks“ vom Butternutkürbis
auf tomatisiertem Graupen-Risotto

Reisfrikadelle auf bunten Grillgemüse

Konfierte Cherrytomaten
auf buntem Gemüse-Risotto mit grünem Spargel

Weitere Angebote gerne auf Anfrage!

Sollten Sie Speisunverträglichkeiten 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!*

Raddampfer
1905
Freya



* alle Preise zzgl. MwSt. 19%