



Kochen aus Liebe

Buffetvorschläge 2026





RheinGastro

Buffet RheinGastro

Aus unserer kalten Küche

- Kartoffelsalat
- mit Radieschen und Frühlingszwiebeln ↗
- Exotischer Couscous Salat
- mit Passionsfrucht und Paprika ↗
- Bauernsalat ↗
- Gegrillte Champignons
- mit italienischen Kräutern ↗
- Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella
- und Balsamico ↗
- Frischer Gartensalat
- Lachs mit Limonen Dip Im Crêpes gerollt ↘

Aus unserer warmen Küche

- Pikantes Schweinefilet
- in der Chili-Honigkruste an Sauce Andalus 🍷
- Kartoffelstrudel mit buntem Gemüse
- aus dem Ofenrohr ↗
- Kapaun-Brüstchen in Thymian-Limonen-Sauce
- Tortellini Burro e Salvia - mit Pilzen
- gefüllte Tortellini an Butter-Salbei-Sauce ↗
- Bunte Gemüseauswahl
- quer durch den Garten ↗

Aus unserer Patisserie

- Erdbeer-Cheesecake mit
- weißem Schokoladengitter ↗
- Duo de Mousse – marmorierte Mousse ↗
- ***
- Bund garnierte Käseauswahl
- Brot und Brötchenauswahl
- Butter und Dips

Preis pro Person: € 52,50

Großes Käptn's Buffet

Aus unserer kalten Küche

- Reichhaltige Salatbar mit zweierlei Dressing ↗
- Variationen von Zander und Lachs
- mit Meerrettichdip und Senf-Dillsauce ↗
- Gebratene Tranchen vom Iberico Schwein
- an einer Waldpilzsalsa
- Cocktail von der roten Gamba
- mit Forellenkaviar ↗
- In Olivenöl angebratene
- Antipasti-Auswahl ↗
- Feine Ricotta-Kirschtomaten-Tarte
- mit Kräutern ↗

Aus unserer warmen Küche

- Zartrosa gebratenes Roastbeef an Portweinjus 🍷
- Gebratener Seeteufel
- auf einer Vermouth-Butter-Jus ↗
- Tranchen von der Kapaunbrust an einer
- Orangensauce
- getoppt von Granatapfelkernen
- Gratin von der frischen Kartoffel ↗
- Schwarz-weißer Mandelreis ↗
- Auswahl vom bunten Minigemüse ↗
- Mit Bulgur gefüllte Gemüseschiffchen
- auf Tomatensauce ↗

Aus unserer Patisserie

- Blaubeermousse-Crumble ↗
- Cheesecake ↗
- ***
- Internationale Käseauswahl
- Bunter Brötchenkorb
- Butter und Dips

Preis pro Person: € 58,00





Buffet quer durch Deutschland

Aus unserer kalten Küche

Mecklenburg-Vorpommern:
Allerlei vom Räucherfisch

Bayern: Wurstsalat

Rheinland-Pfalz:
Zweierlei Zwiebelkuchen

Bremen: Rote Beete Salat

Große Salatbar
mit zweierlei Dressings

Aus unserer warmen Küche

Niedersachsen:
Schweineschinken in Rotweinsoße

Berlin meets Hessen:
Buletten mit grüner Sauce

Sachsen:
Leipziger Allerlei

Brandenburg:
Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons

Baden-Württemberg:
Maultaschenpfanne
mit Gemüse und Sahne verfeinert

Feine Petersilien-Butter-Kartoffeln

Thüringer Klöße

Aus unserer Patisserie

Schwarzwalder Kirschcreme

Hamburg: Rote Grütze

Schleswig Holstein: Bratapfel mit Vanillesauce

Brot, Butter und Dips

Preis pro Person: € 44,90

Rheinisches Buffet

Aus unserer kalten Küche

Große Salatbar
mit zweierlei Dressings

Rheinischer Kartoffelsalat

„Decke Bunne mit Speck“
("Dicke Bohnen mit Speck")

Panierte Schweineschnitzelchen

Gemüseschnitzelchen
mit Zitronenspalten

Partyfrikadellchen mit Essiggemüse und Senf

Variation Kölscher Rievkooche
(auch vegetarisch)

Aus unserer warmen Küche

Sauerbraten rheinische Art mit Rosinen

Hausgemachte Kartoffelklöße

Rotkraut

mit Preiselbeeren und Rotwein

Kartoffelwaffeln mit Kräuterquark

Aus unserer Patisserie

Eierlikörcreme im Gläschen

Mini-Apfelpfannkuchen mit Vanillesoße

Brot, Butter und Dips

Preis pro Person: € 39,90



RheinGastro

„An der schönen blauen Donau“

Aus unserer kalten Küche

Gefüllte Champignons und Tomaten ♀
Ungarischer Fleischsalat
Szegediner Fischsalat ⚡
Tafelspitzcocktail mit Kirschtomaten,
frischem Gemüse und klarem Dressing
Endiviensalat mit Knoblauch-Rahm-Dressing ♀

Aus unserer warmen Küche

Fliegerrostbraten (Rinderrouladen mit
Schweinespeck und Sardellen) in Rotweinsauce 🍷
Gulasch „ungarische Art“
Semmelknödel ♀
Fisolengemüse (grüne Bohnen) ♀
Kartoffeln nach Alfoldner Art
(Kartoffel-Gemüse-Pfanne) ♀

Aus unserer Patisserie

Ananascreme ♀
Gundelpalatschinken (Pfannkuchen
mit Rosinen-Orangen-Rum-Füllung) ♀ 🍷
Schokosauce ♀

Preis pro Person: € 42,50

„Warum ist es am Rhein so schön?“

Aus unserer kalten Küche

Schweizer Wurstsalat
Holländische Matjesplatte ⚡
Quiche Lorraine
Salat Nizza und Vinaigrette ♀

Aus unserer warmen Küche

Schweinepfeffer Liechtensteiner Art
Geflügelgeschnetzeltes in Sahnesauce
Walliser Tomatenspeise
Käsespätzle mit gebratenen Zwiebeln ♀
Kartoffelgratin Franz Ferdinand oder
Berner Rösti ♀
Gemüseplatte ♀

Aus unserer Patisserie

Birnensoufflé mit Marzipanhaube ♀
Schokoladen-Vla ♀
Vanillesauce ♀

Preis pro Person: € 44,50



RheinGastro

Buffet vom Mittelmeer

Aus unserer kalten Küche

Gebratenes Lachsfilet mit frittiertem Salbei und Senf-Dill-Sauce 
Große Antipasti-Platte 
Putello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln 
Melonenschiffchen garniert mit Parmaschinken
Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Oliven 
(auf Wunsch mit Feta) 
Caprese mit hausgemachtem Pesto aus grünen Kräutern und Basilikum 

Aus unserer warmen Küche

Ossobuco a la Milanese mit Kräuter-Gremolata
Pappardelle mit gebackenen Kirschtomaten in Thymian-Butter-Jus 
Putenmedaillons mit Pecorino gratiniert an Basilikum-Tomaten-Sauce
Toskanisches Kartoffelgratin unter der Gemüsehaube 
Mediterrane Gemüsebratlinge 
Gebratenes mediterranes Gemüse 

Aus unserer Patisserie

Mango-Mousse mit Passionsfruchtsauce 
Tiramisu im Gläschen (alkoholfrei)

Brötchenauswahl, Butter und verschiedene Dips

Preis pro Person: € 49,90

Französisches Buffet

Aus unserer kalten Küche

„Salade niçoise“ mit grünen Bohnen, Paprika, Tomaten, Sardellen und Thunfischfilets 
Carpaccio vom gebeizten Rindfleisch
Geraucherter Lachs mit Limetten-Crème fraîche 
Quiche Lorraine vom Blech
Ziegenkäse-Gemüseküchlein 
Crêpes mit Blattspinat, Käse und Pinienkernen gefüllt, dazu französische Knoblauchcreme 

Aus unserer warmen Küche

Schweinefilet in Pommery-Senf Sauce
Kartoffelplätzchen mit frischen Kräutern 
Coq au Vin - Hähnchen in Rotweinsauce
Bandnudeln in Olivendöl sautiert und mit Meersalz verfeinert 
Ratatouille 

Aus unserer Patisserie

Crème brûlée im Schälchen 
Mousse au Chocolat 

Französische Käseauswahl mit verschiedenen Fruchtsenfen
Variations de baguette, Butter und Dips

Preis pro Person: € 47,50





Buffet „Amerika“

Aus unserer kalten Küche

- Waldorf Salad oder
- Ceasar Salad (je nach Saison) ↗
- Coleslaw (Krautsalat) ↗
- Spinatsalat ↗
- Avocado Tomaten Cocktail ↗

Aus unserer warmen Küche

- Gebratenes Huhn in Sahne-Sauce
nach Südstaaten-Art
- Gefüllte Schweineschulter
in Whiskey-Sauce 🍷
- Mushrooms and Onions in Sour Cream
(Pilze und Zwiebeln in saurer Sahne) ↗
- Mashed Potatoes ↗

Aus unserer Patisserie

- Strawberry Cheese Cream
(Erdbeer-Käme-Creme) ↗
- Maple Mousse
(Ahornsirup-Creme) ↗
- Nesselrode Pudding
- (Sahnepudding mit Kastanien und Rosinen) ↗

- Brötchen und Brot Auswahl
- Butter und verschiedene Dips

Preis pro Person: € 39,90

Buffet „Asien-Pazifik“

Aus unserer kalten Küche

- Chinesischer Landsalat ↗
- Bunter Gartensalat
mit orientalischem Dressing ↗
- Ingwer-Nudel-Salat ↗
- Marinierte Pilze ↗
- Pikanter Geflügelsalat

Aus unserer warmen Küche

- Huhn mit Pinienkernen
in Sherry-Tomaten-Sauce 🍷
- Gebratenes Schweinefleisch
in Tomaten-Kokos-Sauce
- Kalbssteaks in Shiitake-Sahne-Sauce
- Würzige Zitrusnudeln ↗
- Feuerwerk-Reis oder
- Ananas-Curry-Reis ↗
- Rosenkohl in Mandarinen-Sauce ↗
- Möhren in Orangen-Karamell-Sauce ↗

Aus unserer Patisserie

- Ingwer-Wein-Creme ↗
- Obst mit Mandelgelée ↗

Partybrötchen, Butter und Dips

Preis pro Person: € 54,00



Buffet Moby Dick

Aus unserer kalten Küche

- Gebackene Kichererbsen-Bällchen mit Joghurtdip ↗
- Scharfer Tomatensalat mit Koriandergrün ↗
- Toskanischer Kartoffelsalat mit Rucola Spitzen
- Bulgur Salat mir Tomaten, Paprika, Minze und Zitronensaft ↗
- Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischen Basilikum ↗
- Mini Gemüse - Pizzaecken ↗

Aus unserer warmen Küche

- Herhaftes Putengeschnetzeltes in Paprikarahm
- Gebutterten Bandnudeln ↗
- Thailändisches Gemüse-Curry ↗
- Reis ↗
- In der Sesamkruste gebratene Gemüsetaler an marokkanischem Blattspinat ↗

Aus unserer Patisserie

- Waldbeeren - Quarkspeisen im Gläschen ↗
- ***
- Auswahl an Partybrötchen und Butter

Preis pro Person: € 42,90

Vegetarisches Buffet ↗

Aus unserer kalten Küche

- Bunte Blattsalate mit Joghurtdressing ↗
- Italienischer Pastasalat mit getrockneten Tomaten ↗
- Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und Balsamico ↗
- Variation von Antipasti wie Auberginen, Zwiebeln, Paprika und Pilzen ↗
- Wraps mit Ricotta, Tomaten, Blattspinat, Rucola und grünem Pesto ↗
- Falafel: Frittierte Kichererbsenbällchen mit Joghurt-Minzdip ↗

Aus unserer warmen Küche

- Grüne Bandnudeln an Ratatouille ↗
- Grünkern-Frikadellen auf Tomaten - Kräutersauce ↗
- Broccoli - Käse - Auflauf ↗
- Wurzelgemüsestrudel im Filoteig mit Guacamole ↗

Aus unserer Patisserie

- Orangengrieß an Beerensauce ↗
- Mandelmilch - Panna Cotta im Gläschen ↗
- ***
- Partybrötchen, Butter und Dips

Preis pro Person: € 39,50





Klassisches Grillbuffet

Aus unserer kalten Küche

- Hausgemachter Krautsalat ↗
- Omas Kartoffelsalat mit Ei und Mayonnaise ↗
- Nudelsalat à la „RheinGastro“ ↗
- Tomaten-Salat mit Mozzarella-Lakügelchen ↗
- Gurkensalat mit Dill-Sahne-Dressing ↗

Frisch vom Grill

- Würzig marinierte Schweinenackensteaks
- Verschiedene Bratwürstchen
- Zitronen-Knoblauch Hähnchensteaks aus der Keule
- Verschieden marinierte Grillkäse ↗
- Gegrillte Champignons ↗
- Gegrillte Meersalzkartoffeln ↗

Aus unserer Patisserie

- Joghurtcreme mit Waldbeeren ↗
- Brownies und Blondies ↗
- Frischer Obstsalat ↗

- Brötchen und Butter
- Auswahl von verschiedenen Grillsaucen
(Tzatziki, Senf, Ketchup, Pfeffersauce)

Preis pro Person € 38,50

Grillbuffet „American“

Aus unserer kalten Küche

- Cole Slaw (Krautsalat) ↗
- Tuna Salad (Thunfischsalat) ↘
- Caesars Salad ↗
- Maxikanischer Bohnensalat ↗

Frisch vom Grill

- Hähnchen-Drumsticks
- Spareribs in würziger Honig-BBQ-Marinade
- Pulled Pork
- Hüftsteaks
- verschieden marinierte Maiskolben ↗
- Grillgemüse ↗

Hamburger Station

- Hamburger Pattys, Hamburgerbrötchen, Salat, Essiggurkenscheiben, Tomatenscheiben, Zwiebeln, Ketchup und Mayonnaise

- Baked Potatoes mit Sour Cream ↗
- Mac 'n' Cheese ↗

Aus unserer Patisserie

- American Cheesecakecreme im Gläschen ↗
- American Cookiescreme im Gläschen ↗

- Brot und Brötchen aus der Bäckerei
- verschiedene Butter
- Dips: Barbecue Sauce, Chilli Cheese Sauce, Hot Chilli Sauce, Knoblauchsauce

Preis pro Person: € 51,50





Grillbuffet „Mediterran“

Aus unserer kalten Küche

- Sommerliche Salatbar mit verschiedenen Dressings ✓
- Italienischer Pastasalat ↗
- Sommer-Kartoffelsalat mit frischen Gurken, Radieschen, Kräutern und Creme Fraiche ↗
- Tomaten - Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico ↗
- Gemischte Antipastiaauswahl ↗

Frisch vom Grill

- Kräuter-Rumpsteaks
- Schweinefiletmedaillons „Andaluz“
- Hähnchenbruststeaks in Thymian-Limonen-Marinade
- Feine Lachssteaks in Bananenblatt ↗
- Süßwasser-Garnelenspieße ↗
- Salsiccia-Würstchen
- Feurige Kartoffeln in der Chili-Honigkruste ↗
- Gegrilltes Gemüse ↗

Aus unserer Patisserie

- Fruchtige Erdbeermousse im Gläschen ↗
- Limetten-Panna Cotta im Gläschen ***
- Partybrötchen mit verschiedenen Buttersorten
- Große Auswahl verschiedener Dips und Saucen

Preis pro Person: € 56,00

„Ja, ich will“ Hochzeits-Buffet

Aus unserer kalten Küche

- Feldsalatplatte mit Räucherlachsröschen, Croutons und Apfeldressing (wahlweise mit Apfel-Speck-Dressing) ↗
- Salat von Belugalinsen und frischen Gemüsewürfeln in Vinaigrette ↗
- Wildpastete auf Salatbett oder Wildrücken auf dem Knochen mit Sauce Cumberland ↗

Aus unserer warmen Küche

- Altmärkische Hochzeitssuppe: Rinderbrühe mit Eierstich, Gemüsebrunoise und hausgemachten Markbällchen
- Rosa gebratene Entenbrust
- Duett von Lachs und Zander in Blätterteig ↗
- Blattspinat mit Rahm ↗
- Vichy-Möhren ↗
- Kartoffel-Sahne-Gratin ↗
- Halbwilder Reis ↗
- Orangensauce
- Champagner-Sauce ☺

Aus unserer Patisserie

- Duett von heller und dunkler Schokoladenmousse ↗
- Grießring mit frischen Beeren und Waldbeersauce ↗ ***
- Partybrötchen, Butter und Dips

Preis pro Person: € 55,00





„Hoch die Flossen“ Fisch und Meeresfrüchte

Aus unserer kalten Küche

Krabbencocktail mit Ananas
Räucherfischplatte
Tintenfischsalat Napoli
(Tintenfisch, Paprika, Zwiebeln
und Kirschtomaten mit klarem Dressing)
Gebratene Garnelen mit Aioli an Algensaft

Aus unserer warmen Küche

Gebratenes Lachsfilet
mit Kräuterrührei auf Blattspinat
Muscheln unter Dach und Fach
(Muscheln in Weinsauce mit Blätterteigdach)
Gefüllte Seezungenröllchen
auf Riesling-Sahne-Sauce
Reis
Kartoffelgratin
Mandelbrokkoli

Aus unserer Patisserie

Campari Mousse
Karamell Flammerie
Vanillesauce

Brot und Brötchen
Butter

Preis pro Person: € 49,00

„Anno Domini“ Mittelalter-Buffet

Aus unserer kalten Küche

Terryn von Ganslevver an Rapunzel
(Gänseleberterrine auf Feldsalat)
Kreyter-Mowldasch met rescher Zwiwwel
(Kräuter-Maultaschen mit gebackenen Zwiebeln)
Groß-Eyer-Speys (verschieden gefüllte Eier)
Kaltes vun der Metzgerey (Platte mit verschiedenen
Braten, Rohessen und Speck)

Aus unserer warmen Küche

Pfeffer vom Wildkanynchen (Hasenragout)
Geschmorte Kalbsfieß
(geschmorte Kalbshaxe in Rotweinsauce)
Blanmancer
(Hühnerfrikassee mit Erbsen, Pilzen und Spargel)
Semmedorttem
(Brotauflauf mit Wein)
Klüßz vom Erdenappel (Kartoffelknödel)
Ackerspeys vun de Bauere (verschiedene
Kohlarten mit Zwiebeln und Speck)
Gemießzplatt (Gemüseplatte)

Aus unserer Patisserie

Armer Ritter
Epfil in Weyne mit Mande
(Bratäpfel mit Wein gedünstet)
Vanillesauce

Brötchenauswahl, Butter und Dips

Preis pro Person: € 52,90
optional mit Käseauswahl pro Person: € 56,90





„Die tolle Knolle“ Kartoffel-Buffet

Aus unserer kalten Küche

- Platte von lauwarmen Reibekuchen
(mit Frischkäse, roten Zwiebeln und Salat) ↗
- Kartoffelsalat rot auf rot (mit roter Beete) ↗
- Farmersalat (Kartoffeln, Sellerie und Gurken mit klarem Dressing) ↗
- Kartoffelpastete im Speckmantel

Aus unserer warmen Küche

- Eier in Pellkartoffeln ↗
- Bäckerofen (deutsches Irish Stew)
- Döppekooche mit Apfelmus ↗
- Kartoffelauflauf Fanchonette
(Spinat und Eier) ↗
- Gnocchi-Gemüse-Pfanne ↗

Aus unserer Patisserie

- Kartoffel-Schokoladen-Kuchen ↗
- Pflaumenklöße ↗
- Vanillesauce ↗

Brot und Brötchen Butter und dreierlei Dips

Preis pro Person: € 35,50

Weihnachtsbuffet „Klassisch“

Aus unserer kalten Küche

- Feldsalat an Knoblauchcroutons
und Kartoffeldressing ↗
- Geräucherter und gebeizter Lachs
an Honig-Senf-Sauce mit frischem Dill ↗
- Tranchen vom Truthahn
an süß-saurem Wurzelgemüse
- Geräucherte Entenbrust mit Orangen-Chutney
- Sellerie-Apfelsalat mit Nüssen ↗
- Kürbis-Quiche ↗

Aus unserer warmen Küche

- Rindergeschnetzeltes in Pommery Senfsauce
- Weihnachtlich gefüllte
Hähnchenroulade in Rotweinsauce ↗
- Hausgemachte Knödel ↗
- Kartoffelgratin aus dem Ofenrohr ↗
- Schupfnudeln in Butter gebraten ↗
- Rotkohl mit Cassis und Äpfeln abgeschmeckt ↗
- Winterliches Gemüse ↗

Aus unserer Patisserie

- Holunderjoghurtcreme ↗
- Lebkuchen-Mousse ↗

Rustikales Käsebrett
Brot, Butter, Dips

Preis pro Person: € 46,50



Weihnachtsbuffet „Merry Christmas“

Aus unserer kalten Küche

Winterliche Salatauswahl mit zweierlei Dressings ↗
 Variation von Räucherlachspralinen ↘
 Schweinefiletmedaillons in Mandelpanade
 mit Orangenfilet und Preiselbeergarnitur
 Carpaccio vom gebeizten Rind,
 beträufelt mit Granatapfelsauce
 Geräucherte Entenbrust auf marinierten Zwetschgen
 Walnuss-Beren-Quiche ↗

Aus unserer warmen Küche

Brust und Keule von der Weihnachtsgans
 Mini-Semmelklöße in Butter geschwenkt
 Geschmorte Lammkeule in Rotwein-Lebkuchenjus
 Feines Kartoffel-Maronenpüree ↗
 Weihnachtlich überbackene Kürbisspalten
 mit Mandel verfeinert ↗
 Herzhaftes Wintergemüse ↗
 Gemüsebratensauce

Aus unserer Patisserie

Spekulatius-Crème
 mit Gewürzorangen in kleinen Gläschen
 Florentinermousse mit gebrannter Birne
 Creme vom Weinbergpfirsich mit Lebkuchensauce

 Brot, Butter, Dips

Preis pro Person: € 56,00

Weihnachtsbuffet „Oh du fröhliche“

Aus unserer kalten Küche

Feldsalat mit Räucherlachs,
 Croutons und Kartoffel-Dressing ↘
 (wahlweise mit Kartoffel-Speck-Dressing)
 Schweinefilet nach Art des Wellington (mit Pilzen im
 Blätterteigmantel) an Preiselbeeren
 Couscous-Salat mit Walnüssen ↗
 Geräucherte Entenbrust auf Salatbett

Aus unserer warmen Küche

Schweinerücken oder -nacken mit Hackfleisch-
 Pflaumen-Nuss-Füllung an Spekulatius-Sauce
 Roulade von der Hähnchenkeule mit Brezel-
 Pfifferling-Kräuter-Füllung an Orangen-Sauce
 Adventliche Lasagne ↗
 Apfelfrotkohl oder Rosenkohlgemüse ↗
 Kartoffelplätzchen oder Kartoffelklöße ↗

Aus unserer Patisserie

Lebkuchentiramisu ↗
 Spekulatiuscreme ↗

Preis pro Person: € 48,00





Spezialitäten für den kleinen Hunger

Vorschlag 1: vegetarisch

Mini-Tramezzini-Sandwich
mit Rucola-Frischkäsecreme gefüllt im Schälchen
Créperouladen mit Avocado-Gurkencreme gefüllt
auf Dill-Zitronenpesto
Mini-Ratatouillespieße mit grünem Pesto

(3 Teile pro Person)

Preis pro Person: € 13,20

Vorschlag 2: Quiche

Mini Quiche Lorraine
Mini-Gemüse-Ziegenkäse-Quiche
Mini-Quiche mit grünem Spargel und Kirschtomaten

(3 Teile pro Person)

Preis pro Person: € 13,20

Vorschlag 3: Pizza

Pizzaschnecken mit Salami und Tomaten
Pizzaschnecken mit
Champignons und Feta
Pizzaschnecken mit dreierlei Käse

(3 Teile pro Person)

Preis pro Person: € 12,50

Vorschlag 4: Wraps

Mini-Hähnchen-Curry-Wraps
Mini-Wrap gefüllt
mit Frischkäse und Rucola
Avocado-Basilikum Mini-Wraps
mit Salat und Paprika

(3 Teile pro Person)

Preis pro Person: € 13,50

Vorschlag 5: Bällchen

Kleine Hackfleischbällchen auf Tomatensalsa
Kichererbsenbällchen mit Joghurt-Minzdip
Frittierte Reisbällchen mit süß-saurer Soße

(3 Teile pro Person)

Preis pro Person: € 14,50

Vorschlag 6: Fisch

Mini-Crêpes gefüllt mit Lachs und Forellencreme
gebratene Mini-Fischfrikadelle auf
hausgemachter Remoulade
Garnelen-Spießchen auf Limonen-Aioli

(3 Teile pro Person)

Preis pro Person: € 15,70

Alle Speisen werden in hochwertigen Schälchen mit Liebe angerichtet.
Alle Fingerfood-Preise basieren auf einer Mindestbestellmenge je Angebot von 25 Personen.



Wraps

Wrap mit gegrillter Hähnchenbrust und Currysauce
 Klassischer Käse-Schinkenwrap
 Wrap mit Lachs, knackigem Salat und Senf-Dillsauce
 Thunfischwrap mit Tomate und Zwiebeln
 (Mindestbestellmenge je Sorte 30 Stück)
Preis pro Wrap: € 5,60

Vegetarische Wraps

Wrap mit gegrillter Paprika
 und gebratenem Halloumi Käse
 griechischer Wrap mit knackigem Salat, Fetakäse,
 Tomaten, Zwiebeln, Gurke und Oliven
 Italienischer Wrap mit Tomaten, Mozzarella, Rucola
 und hausgemachtem Pesto
 Bunter Gemüse Wrap

(Mindestbestellmenge je Sorte 30 Stück)
Preis pro Wrap: € 5,60

Hinweise und Tipps

Bei den Grillbuffets ist ein Grillmeister obligatorisch. Für einen Grillmeister berechnen wir **€ 225,00** pauschal. Ab 80 Personen wird ein zweiter Grillmeister pauschal berechnet.

Alle Grillbuffets bieten wir nur in der Hauptsaison von Mai bis September an.

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher MwSt.

Alle Buffets sind ab 30 Personen bestellbar oder so wie ausgezeichnet.

Alle Buffets können Sie gerne nach Ihrem Geschmack verändern und zusammenstellen.
 Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen!

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung:
 Tel. +49 (0)228 - 26 47 26
info@bff-bonn.com

= für Vegetarier geeignet

= vegane Speisen

= Speisen mit Fisch

= Speisen mit Alkohol

Stand: November 2025

