



# RheinGastro

Kochen aus Liebe

## Buffetvorschläge 2026



## 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 Rotweinsauce

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

Schwarzwälder 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 Vanillesauce

\*\*\*


Brot, Butter und Dips

**Preis pro Person: € 39,90**





## „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 Alföldi 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  
 Geflügelgeschnetztes 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**



## 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  
 Geräucherter 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 Olivenöl 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-Käse-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 Joghurdip 🍴  
 Scharfer Tomatensalat mit Koriandergrün 🍴  
 Toskanischer Karföffelsalat mit Rucola Spitzen  
 Bulgur Salat mit Tomaten, Paprika, Minze  
 und Zitronensaft 🍴  
 Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella  
 und frischen Basilikum 🍴  
 Mini Gemüse - Pizzatecken 🍴

### Aus unserer warmen Küche

Herzhaftes Putengeschnetzeltes in Paprikarahm  
 Gebutterten Bandnudeln 🍴  
 Thailandisches 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“ 🍴  
 Tomatensalat mit Mozzarellakügelchen 🍴  
 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 Antipastiauswahl ♡

### 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-Bufferet

### Aus unserer kalten Küche

Feldsalatplatte mit Räucherlachsrissoles,  
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

Altmarkische 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 Algensalat 

### 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-Buffer


### Aus unserer kalten Küche

Terryn von Ganslevver an Rapunzel  
 (Gänseleberterrinen 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 Kalbsfiß  
 (geschmorte Kalbshaxe in Rotweinsauce)   
 Blanmancer  
 (Hühnerfrikassee mit Erbsen, Pilzen und Spargel)  
 Semmeldorttem  
 (Brotlauf 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-Buffer

### 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-Beeren-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 Gewürzorange 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 ♡  
 Apfelrotkohl oder Rosenkohl Gemüse ♡  
 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  
Crêperouladen 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](mailto:info@bff-bonn.com)

 = für Vegetarier geeignet

 = vegane Speisen

 = Speisen mit Fisch

 = Speisen mit Alkohol

Stand: November 2025

