

Rheinprinzessin

Buffetvorschläge 2017

Sehr geehrte Gäste,

im Folgenden haben wir für Sie eine vielfältige Auswahl an Buffetvorschlägen zusammengestellt. Von rheinischen Klassikern bis zur gehobenen mediterranen Küche ist für jeden etwas passendes dabei. Natürlich können Sie sich auch gerne Ihr Wunschbuffet zusammenstellen.

Bitte beachten Sie, dass Änderungen und Sonderwünsche ggf. mit zusätzlichen Kosten verbunden sind.

Unsere Speisen werden stets mit Liebe und Sorgfalt zubereitet und angerichtet. Qualität und guter Geschmack sind für uns dabei eine Selbstverständlichkeit.

Um einen optimalen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten benötigen wir 14 Tage vorab von Ihnen die verbindliche Personenzahl, sowie die gewünschten Zeiten für die Buffetöffnung.

Ihre Familie Vogel/ Wagner
und das Team der „Rheinprinzessin“





Rheinprinzessin

Eine kulinarische Rheinfahrt

- Was unsere Küche verlässt, ist gekonnt zusammengestellt,
immer frisch und sorgsam zubereitet

Gegrillter Lammbraten vom Schwein mit Senffruchtsauce
Grüner Bohnensalat mit Röstmandeln und Tomatenwürfeln
Quiche Lorraine vom Blech
Leckerer Möhrensalat mit Rosinen und Zitronen-Acetosauce
Kleine Würstchen im Schlafrock mit Senf-Fass
Pikanter Tomatensalat mit frischem Basilikum
Hauchdünn aufgeschnittener Rinderbraten mit Frankfurter grüner Sauce

Geflügelgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce
Rheinischer Sauerbraten
Haugemachte Kartoffelklöße
Gebutterter Gemüseris, fein gewürzt
Im Topf geschmortes Wirsinggemüse

Grißbrei mit Erdbeersauce im Gläschen
Joghurt-Honigmousse mit Mandeln

Käsebrrett
Brotauswahl & Butter

29,90 € pro Person



Rheinprinzessin

Bewusst genießen - Vorschlag Nr. 1

Frisch und saisonal – unvergessliche Momente

Bunter Kartoffelsalat mit Kirschtomaten, Rucola und Zwiebeln
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Leckerer Chinakohlsalat mit Mandarinsauce
Gefüllte Geflügelroulade mit Kräuterfarce und Paprikasauce

Zarter Schweinerücken im ganzen gebacken, dünn aufgeschnitten in
Wacholdersauce
Brokkoligemüse mit gerösteten Mandeln
Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Walnüssen und Trauben
Wirsing-Kartoffelstrudel goldbraun gebacken
Serviettenknödel mit gerösteter Speckschmelze

Herzkirschengrütze unter der Vanillcremehaube
Falsches Tiramisu im Schälchen

Käsebröt
Brotauswahl & Kräuterbutter

29,90 € pro Person

Rheinprinzessin

Bewusst genießen - Vorschlag Nr. 2

International, frisch und saisonal – unvergessliche Momente

Bunter Nudelsalat mit Oliven, Paprika und gebratenem Speck
Möhren-Ananas-Salat mit Honigdressing
Eingelegte mediterrane Gemüse mit Pesto gewürzt
Pollo tonnato mit Thunfischsauce und Kapern

Kleine Schweinerouladen in Barolosauce
Hausgemachte gebutterte Bandnudeln
Kartoffel-Pilzpürrer mit Sahne verfeinert
Pikantes Rindergeschnetzeltes nach Braustüberl-Art in Pfefferrahmsauce

Zitronengras-Crème brûlée im Schälchen
Fluffige Himbeer-Ricotta Creme

Käsebrrett
Brotauswahl & Butter



29,90 € pro Person

Rheinprinzessin

Lust auf Genuss

- Kulinarisches Bonn

Pfannkuchen-Roulade mit Blattspinat und Käse gefüllt dazu Sauce Aioli

Bunter Bauernsalat mit frischem Gemüse

Lachsmignons aus dem Ofen mit Senf-Dill-Sauce

Rheinischer Kartoffelsalat mit krossen Speck und Schnittlauch Zarte

Fleischspießchen vom Geflügel mit Paprikadip

Krautsalat nach Omas Rezept

Kleine Schnitzelchen mit Zitronenzucke dazu Sauce Tatar

Zarter Schweinekrustenbraten in Kräuterjus

Kleine Kartoffeln aus dem Ofen mit Zwiebeln

Gemüseauswahl quer durch den Garten

Putensteaks in Pfefferrahmsauce

Gebutterte Penne aus der Pfanne

Mango Mousse im Gläschen

Vanillecreme mit Beerenauce

Käse Brett

Brotauswahl & Butter



32,90 € pro Person



Rheinprinzessin

Bonner Rheinreise

- Gaumenfreuden aus dem Rheinland

Kasseler Bratenschneiben mit Sauce Remoulade und Mixed Pickles
Gebackene Lachspastete aus dem Ofen mit Honig-Dip
Hausgemachter weißer Bohnensalat mit Wurzelgemüsen
Kleine aromatische Hackfleischbällchen
Pikanter Fleischsalat mit Erdnüssen
Hähnchenhäxchen fein mariniert auf Paprikasalat
Gebratener Kartoffelsalat mit Erbsen und Käse

Zarter Rheinischer Sauerbraten in seiner Sauce
In Butter gebratene Knöpfe
Rotkohlgemüse und Apfelmus
Putengeschnetzeltes in Rahmsauce
Gebutterte Spiralnudeln
Gemüse quer durch den Garten

Fluffige Birnencreme im Gläschen
Erfrischende Quark-Orangenmousse
Crème Karamell im Töpfchen

Käsebrötchen
Brotauswahl, Butter & Schmalz

34,90 € pro Person



Rheinprinzessin

Köstliche mediterrane Küche

- von der Adria bis zur Ägäis

Crostini Variationen mit Tomaten, Basilikum und Zucchini-Creme
Dreierlei gebratenes Gemüse mit Pesto und Meersalz verfeinert
Kleine vegetarische Bohnenplätzchen mit saurer Sahnesauce
Tomaten Ciabattabrotsalat mit roten Zwiebeln
Pollo Tonnato mit Kapern und Zitronenschneiben
Mediterraner Pastasalat mit Rauke
Steinbeißer-Filet Mignon aus dem Ofen mit Kräutersalsa
Cous-Cous-Salat mit Raz el Hanout gewürzt

Gebratene Maispoularde mit Oliven in Orangensauce
Ragout vom Kalb in Rotweinsauce
Hausgemachte Nudeln mit Olivenöl nappiert
Gemischter Reis mit bunten Gemüsen
Buntes Ratatouillegemüse

Erdbeermousse mit Ricotta
Moccacreme im Gläschen
Panna Cotta mit Beeren

Internationales Käsebrötchen
Brotsorten & Butter

36,90 € pro Person

Rheinprinzessin

Eine Mittelmeerkreuzfahrt

- Die besten Speisen aus dem sonnigen Süden

Räucherlachsroulade im Jaffa-Teigmantel mit Senf-Dillsauce

Frittata mit Spargel und Kräutern

Bunter Salat von Ricotta-Tortellini und Thunfisch

Kleine Fleisch-Spinatklößchen auf Tomatensalsa

Bunter Bauernsalat mit Fetakäse

Gebratene Hähnchenbrust mit Tomatenfloekemantel

Pilz-Kräutersalat, fein abgeschmeckt

Reife Melonen mit Knochenschinken

Lammbraten mit Rosmarin und Salz gebrillt in Jus

Gemüse quer durch den Garten

Knuspriger Putenbraten in Zitronensauce

Kleine Kartoffeln in Olivenöl geschmort

Cannelloni mit Spinat gefüllt und Käse gratiniert

Mousse aus Pfirsichen mit Vanille

Brombeercreme mit Schokoladendekorationen

Käsebrrett

Brotauswahl & Butter



37,90 € pro Person



Rheinprinzessin

Kröte Küche

Mit aromatischem Reis gefüllte Tomaten
Kleine Petersfischmedaillons mit Rosinen und Kräutern mariniert
Pikante Trockenfrüchte mit Hackfleisch gefüllt
Aromatischer Nudelsalat aus Kröte mit gegrillten Tomaten und Oliven
Kleine, feine Auberginenröllchen mit Fetakäse gefüllt
Griechische Weinblätter mit feinsten Gemüsefüllung
Artischocken-Möhren-Kartoffelsalat mit frischen Kräutern
Feine abgeschmückte Hackfleischröllchen an Tzatzikisauce
Mezzereschätze klassisch serviert, wie Scampi
und Wolfsbarsch auf Tomatendip
Mini-Lamm-Kebabs auf Tomatensalat
Bunt gemischter Bauernsalat mit grünen Bohnen und Käse

Zartes Schweinekarrée mit Schalotten-Madaira-Buttersauce
Makkaroni-Auflauf mit Käse gratiniert
Schmackhafte Hähnchenbrust in Walnussauce
Leckere Schmelzkartoffelpfanne mit Blattspinat

Honigkugeln mit Pistazien
Himmlische Nusspastetchen
Unwiderstehliches Birnenmousse

Käseauswahl
Brotkorb und Butter

40,90 € pro Person

Rheinprinzessin

Sylter Strandküche

Gebrautes Seezungenfilet mit Tandooridip
Knackiger Salat von Maiskolben, Paprika und Pak Choi Krabbentortilla mit
Gemüse und Crème fraîche Haube
Asiatisches Rinderröllchen mit Spargel und Sellerie gefüllt Pikanter
Sojasaucendip
Mini Pizzen Bali mit drei Sorten Käse und Pilzen
Cocktail im Mini Martiniglas von mariniertem Graved-Lachs
auf Mi Nudeln mit Wasabidip
Gebraute Shrimps auf Papaya-Fruchtsalat
Saftige Rinderhüfte mit Rosmarinduft und Rucola
Wolfsbarschfilet auf grünem Babyspargelsalat
Leckere Geflügelspieße mit Erdnussauce

Zartes Milchkalbragout indische Art
Geschmorte Gewürzkartoffeln
Gebrautes Lachssteak unter der Zitronengrashaube
Gemüse quer durch den Garten

Schokoladen-Trüffeltörtchen mit Bourbon-Vanille
Mini Apfelgratin mit Calvados Crème
Aprikosenmousse im Töpfchen
Pfirsich-Pistazienmousse

Käseauswahl
Brotkonfekt & Butter



47,90 € pro Person



Rheinprinzessin

Captains-Dinner - Vorschlag Nr. 1

„Tu deinem Leib etwas Gutes damit deine Seele Vergnügen hat,
darin zu leben“

Langustinen auf Zuckererbsensalat mit Pommery-Senf-Sabayon

Mousse von Steinbutt

Gebackene Entenpastete mit Sauce Cumberland

Apfel-Sellerie-Walnussalat

Schmackhaftes warmgeräuchertes Lachsfilet auf grünem
und weißem Spargelsalat

Rosa gegarter Kalbsrücken mit Frankfurter grüner Sauce

Gebackene Gemüsetörtchen mit Cheddar gratiniert

Salat von Gemüsegravioli und weißem Thunfisch

Gegrillte Maispoulardenbrust auf Portwein-Zwiebelconfit

Schweinmedaillon auf Pilzsalat und Tiroler Speck

Petersfischfilet gebraten mit Spitzmorchelsauce

Frisch gebutterte Gemüsenudeln

Saltimbocca vom Kalb, rosé mit Salbeijus Kartoffeln aus dem Ofen
mit Artischockenzecken und Möhren

Himbeer-Millefeuille mit Champagnercreme

Krokant-Crêpes mit Orangen und Mandelcreme

Feigen-Joghurtmousse Crumble

Internationales Käsebrrett

Brotauswahl, französische Salzbutter mit Fruchtsenfsorten

44,90 € pro Person



Rheinprinzessin

Captains-Dinner - Vorschlag Nr. 2

„Es braucht für alles ein Entschließen- selbst zum Genießen“

Lachs-Zanderpastete mit Safrandip
Rotkohlsalat umrandet mit Barbarie Entenbrust
Gratinierte Ratatouillepizza mit Lammrückenfilet
Tortellini-Thunfischsalat mit schmackhaften Paprika
Piccata vom Kalb auf Spargelsalat
Möhren-Speksalat mit Champagnervinaigrette
Kaninchenrücken in der Röhre gegart mit Portweinsauce
Rehrücken, lecker mariniert mit Pfefferkruste
Keniabohnen-Mandelsalat mit Sauerrahmdressing
Rindrecarpaccio auf Staudensellerie Salat
Schmackhafte Gemüsetürmchen mit Mozzarella gratiniert

Gebratenes Lachsfilet in Champagnerrahmsauce
Hausgemachte Spinatgnocchi
Geschmorte Kalbsbraten mit Pfifferlingsauce
Leckere Petersilienwurzel-Kartoffelplätzchen
Gemüse quer durch den Garten

Himbeer-Millefeuille mit Champagnersauce
Crêpesrouladen auf Blutorangensalat mit Mandelcreme gefüllt
Kokosmousse auf Passionsfruchtsauce

Internationales Käsebrrett
Brotauswahl, französische Salzbutten mit Fruchtensorten

47,90 € pro Person



Rheinprinzessin

Captains-Dinner - Vorschlag Nr. 3

„Die Welt gehört dem, der sie genießt“

Überbackene Gambas mit Sprossen-Fenchelsalat
Pikanter Pagllasalat mit Mergersfrüchten
Gezügelmousse-Pralinen auf Haselnuss-Chutney
Bunter Farmersalat mit Paprikapesto
Gebackenes Kaninehenfilet im Teigmantel auf Champignons
mit Senf-Vinaigrette
Tomaten-Brotsalat mit frischem Basilikum
Zartes Kalbsfilet, rosé gebraten und hauchdünn aufgeschnitten im
Kräuter mantel auf Thunfisch-Basilikumsauce
Birnen-Käsesalat mit Weintrauben
Putenbrust in Kräuterpanade mit Avocadosauce
Hausgemachter Kartoffelsalat

Glaciertes Schweinefilet mit Brokkolimantel in Rahmsauce
Gemüse lasagne mit Käse gratiniert
Zarte Rinderschmorstaks in Bratenjus
Frische Schupfnudeln mit Sesamkörnern
Gemüseauswahl quer durch den Garten

Erfrischende Buttermilchereme mit eingelegten Waldbereen
Leckere Milchschokoladenmousse mit Brombereen
Gebrannte Quark-Vanillecreme mit Orangenkompott

Internationales Käsebrött
Brotauswahl, französische Salzbutte mit Fruchtsenfsorten

51,90 € pro Person