



RheinGastro

KOCHEN AUS LIEBE

Buffetvorschläge 2024



Buffet RheinGastro

Aus unserer kalten Küche

Kartoffelsalat
mit Radieschen und Frühlingszwiebeln
Exotischer Couscous Salat
mit Passionsfrucht und Paprika
Bauernsalat
(alternativ mit Feta)
Gegrillte Champignons
mit italienischen Kräutern
Parmaschinken-Mozzarella-Roulade
mit Balsamico
Hausgebeizter Lachs mit Limonen Dip

Aus unserer warmen Küche

Pikantes Schweinefilet in der Chili-Honigkruste
an Sauce Andalus
Kartoffelstrudel mit buntem Gemüse aus dem
Ofenrohr
Hähnchen-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-Trifle im Schälchen
Duo de Mousse - marmorierte Mousse

Internationale Käseauswahl
Brot, Butter und Dips

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
Flusskrebs-Cocktail 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
Hähnchenbrust 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
Brot, Butter und Dips



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

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)

Brot, Butter und Dips

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



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 Dressing



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 (mit Alkohol)



Hamburg: Rote Grütze

Schleswig Holstein: Bratapfel mit Vanillesauce

Brot, Butter und Dips

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

Grünkernfrikadellen auf Tomaten-Kräutersauce

Broccoli-Käse-Auflauf

Wurzelgemüsestrudel im Filoteig mit Guacamole

Aus unserer Patisserie

Orangengrieß an Beerensauce

Mandelmilch-Panna Cotta

im Gläschen





Brot, Butter und Dips



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 (mit Alkohol) 
Mini-Apfelpfannkuchen mit Vanillesoße

Brot, Butter und Dips

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 





Brot und Butter

Auswahl von verschiedenen Grillsaucen
(Tzatziki, Senf, Ketchup, Pfeffersauce)



Grillbuffet „American“

Aus unserer kalten Küche

Cole Slaw (Krautsalat) 
 Tuna Salad (Thunfischsalat) 
 Caesars Salad 
 Mexikanischer Bohnensalat 

Frisch vom Grill

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

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

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

Brot und Brötchen
 mit verschiedenen Buttersorten
 Große Auswahl verschiedener Dips und Saucen






Buffet „Amerika“




Aus unserer kalten Küche

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

Aus unserer warmen Küche

Gebrautes 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)








Brot, Butter und Dips

Buffet „Asien-Pazifik“

Aus unserer kalten Küche

Chinesischer Landsalat 
 Bunter Gartenalat 
 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 

Brot, Butter und Dips




„Ja, ich will“ Hochzeits-Bufferet



Aus unserer kalten Küche

Feldsalatplatte mit Räucherlachsroschen, Croutons und Apfeldressing (wahlweise mit Apfel-Speck-Dressing)
Salat von Belugalinsen und frischen Gemüsegewürfeln 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 






Brot, Butter und Dips

„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 Butter








„Anno Domini“ Mittelalter-Buffer




Aus unserer kalten Küche

Terryn von Ganslever an Rapunzel
(Gänseleberterriner auf Feldsalat)
Kreyter-Mowldasch mit 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 (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





Brot, Butter und Dips

„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 
Kartoffelaufwurf Fanchonette
(Spinat und Eier) 
Gnocchi-Gemüse-Pfanne 




Aus unserer Patisserie

Kartoffel-Schokoladen-Kuchen 
Pflaumenklöße 
Vanillesauce 








„An der schönen blauen Donau“





Aus unserer kalten Küche

Gefüllte Champignons und Tomaten 
 Ungarischer Fleischsalat
 Szegediner Fischesalat 
 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 Alföldler Art 
 (Kartoffel-Gemüse-Pfanne) 

Aus unserer Patisserie




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

„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 








Weihnachtsbuffet „Merry Christmas“

Aus unserer kalten Küche

Winterliche Salatauswahl mit zweierlei Dressing 
 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

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 

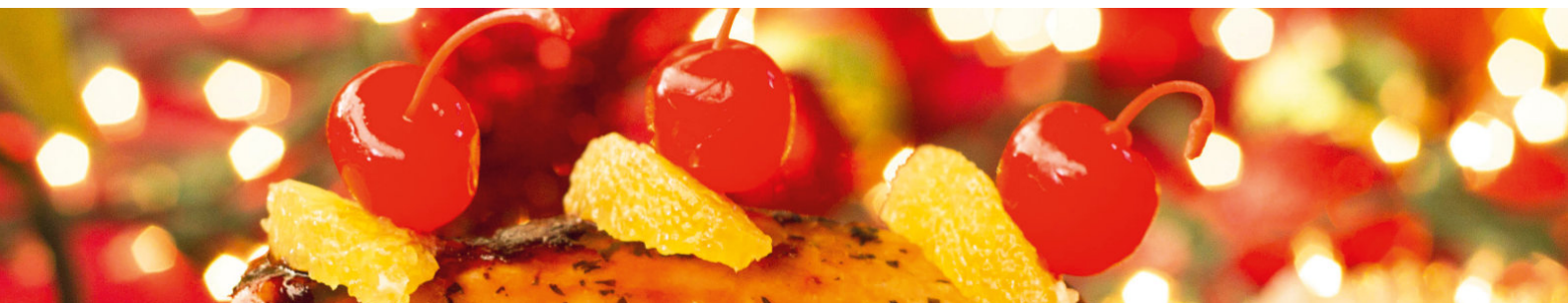
Aus unserer warmen Küche

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






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 Rosenkohlgemüse 
Kartoffelplätzchen oder Kartoffelklöße 

Aus unserer Patisserie

Lebkuchentiramisu 
Spekulatiuscreme 



Fingerfood 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)

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)

Vorschlag 2: Quiche

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

(3 Teile pro Person)

Vorschlag 5: Bällchen

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

(3 Teile pro Person)

Vorschlag 3: Pizza

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

(3 Teile pro Person)

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)

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)

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)

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 19% MwSt.

Alle Buffets sind ab 25 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)221 / 120 604-32
info@rheingastro.de**



= für Vegetarier geeignet



= vegane Speisen



= Speisen mit Fisch



= Speisen mit Alkohol

Stand: Juni 2024

