



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 Alföldler 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 Mandarinensauce ✂
 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 Mozerella
 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 Räucherlachsroschen,
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 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 Metzgerrey (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

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 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
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)2241 8812855
reservierung@rheingastro.de

 = für Vegetarier geeignet

 = vegane Speisen

 = Speisen mit Fisch

 = Speisen mit Alkohol

Stand: November 2025

