



RheinGastro

KOCHEN AUS LIEBE

Buffetvorschläge 2025



Essen, das begeistert - und das mit Herz

Leckere deutsche Speisen



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

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
Flusskreb-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

Preis pro Person: € 58,00



Leckere deutsche Speisen



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



*„Eine warme Suppe kann
manchmal mehr trösten
als tausend Worte.“*



Leckere deutsche Speisen



„An der schönen blauen Donau“

Aus unserer kalten Küche

Gefüllte Champignons und Tomaten 🍴
Ungarischer Fleischsalat
Szegediner Fische Salat 🐟
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
Geflügelgeschnetzeltes in Sahnesauce
Walliser Tomatenspeise
Käsespätzle mit gebratenen Zwiebeln 🍴
Kartoffelgratin Franz Ferdinand oder
Berner Rösti 🍴
Gemüseplatte 🍴

Aus unserer Patisserie

Birnen-soufflé mit Marzipanhaube 🍴
Schokoladen-Vla 🍴
Vanillesauce 🍴

Preis pro Person: € 44,50



„Gutes Essen nährt
nicht nur den Körper,
sondern auch die Seele.“



Beliebte internationale Spezialitäten



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

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



Beliebte internationale Spezialitäten



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) ✂

Brot, Butter und 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 ✂

Brot, Butter und Dips

Preis pro Person: € 54,00


"Gutes Essen ist wie eine
Umarmung von innen."



Köstliche Grillbuffets



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)

Preis pro Person: € 35,90

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

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 🍴

- 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

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



Köstliche Grillbuffets



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

Preis pro Person: € 54,50

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

Vegetarische und vegane Gerichte

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

Preis pro Person: € 39,50



Unsere Specials



„Ja, ich will“ Hochzeits-Buffer

Aus unserer kalten Küche

Feldsalatplatte mit Räucherlachsrischen,
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

Brot, 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 Flamme
Vanillesauce

Brot und Butter

Preis pro Person: € 49,00



*„Essen ist die beste Therapie
- und dazu noch lecker!“*



Unsere Specials



„Anno Domini“ Mittelalter-Buffer

Aus unserer kalten Küche

Terryn von Ganslevver an Rapunzel
(Gänseleberterrinen 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 Kalbsfleisch
(geschmorte Kalbshaxe in Rotweinsauce) 🍴
Blanmancer
(Hühnerfrikassee mit Erbsen, Pilzen und Spargel)
Semmeldorttem
(Brotauflauf mit Wein) 🍴
Klütz 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

Preis pro Person: € 48,90

optional mit Käseauswahl pro Person: € 52,90

„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 🍴

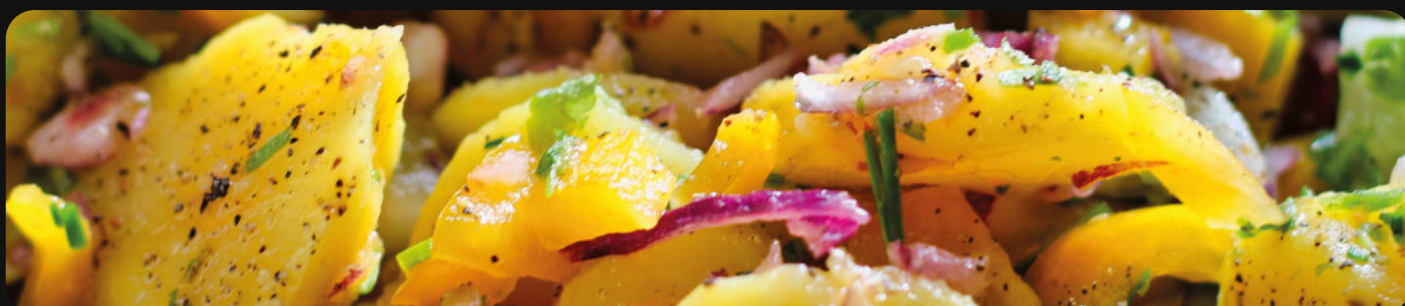
Aus unserer Patisserie

Kartoffel-Schokoladen-Kuchen 🍴
Pflaumenklöße 🍴
Vanillesauce 🍴

Preis pro Person: € 35,50



„Man kann den Geist nicht
auf leeren Magen trainieren
- erst essen, dann denken!“



Festliche Weihnachtsbuffets



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-Lebkuchensjus ♡
Feines Kartoffel-Maronenpüree ♡
Weihnachtlich überbackene Kürbisspalten
mit Mandel verfeinert ♡
Herzhaftes Wintergemüse ♡
Gemüsebratensauce

Aus unserer Patisserie

Spekulatius-Crème
mit Gewürzorange in kleinen Gläsern
Florentinermousse mit gebrannter Birne
Crème vom Weinbergpfirsich mit Lebkuchensauce

Brot, Butter, Dips

Preis pro Person: € 56,00

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: € 44,00



Festliche Weihnachtsbuffets



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



*"Nichts hebt die Laune
schneller als ein Teller
voller Lieblingsessen."*



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.



Fingerfood



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


"Essen verbindet
Menschen, Kulturen und
Herzen."

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)2241 8812855
info@rheingastro.de

 = für Vegetarier geeignet

 = vegane Speisen

 = Speisen mit Fisch

 = Speisen mit Alkohol

Stand: Juli 2025

