

Schwimmende Kaffeetafel



Lassen Sie „die Seele baumeln“,
genießen Sie
die reizvolle Wasserlandschaft Berlins
bei einer guten Tasse Kaffee und
frischem Kuchen mit „Schlag“
an Bord eines unserer komfortablen Charterschiffe!

Gönnen Sie sich ein paar schöne Stunden!

Wir empfehlen unser Kaffeegedeck zum Preis
von 9,50 €/Person.

Mehrwertsteuer 19 % im Preis enthalten



Rustikales Märkisches Büfett

Warme Einlage

Soljanka

Spießbraten mit Schmorkohl

Bouletten mit Zwiebelringen

Kalte Speisen

Landschinken- und Hausschlachtevariationen

Schinkenmett mit Zwiebelringen

deftiger Kartoffelsalat / Eiersalat

Käsevariationen

Harzer, Camembert, Schnittkäse mit Obst garniert

Beilagen

Spreewälder Gurken, Senfgurken

Butter, Schmalz, Brotauswahl

Rote Grütze mit Vanillesoße

Dieses Büfett empfehlen wir ab 10 Personen zum Preis von 16,50 €/Person.

Mehrwertsteuer 19 % im Preis enthalten



Zünftiges Büfett

Suppe

Kartoffelsuppe
mit Räucherspeck

Kalte Platten

Rollmöpfe, Matjesfilet, Bratheringe
Sülze in Remouladensoße
Hackepeter mit Zwiebeln / Knacker
Kleine, hausgemachte Buletten
Roher und gekochter Schinken

Warm

Schweinebraten in Altbierkümmelsoße
mit Sauerkraut

Salate

Alt-Berliner Kartoffelsalat
Gurkensalat
Tomatensalat

Dessert

Gemischte Käseplatte mit Weintrauben
Rote Grütze mit Vanillesoße
Frischer Obstsalat
Kleine Berliner Pfannkuchen

Dieses Büfett empfehlen wir ab 10 Personen zum Preis von 20,00 €/Person.

Mehrwertsteuer 19 % im Preis enthalten



Rustikales Berliner Büfett

Deftigkräftige Spezialitäten, „bärenstark“ im Geschmack und frisch aus unserer Privat-Fleischerei.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste doch mal „wie bei Müttern zu Haus“!

Warme Einlage

Alt-Berliner Kartoffelsuppe mit Bratwürstchen

Berliner Bulette mit Zwiebelringen

Kassler auf Sauerkraut

Rustikale Schinkenplatte

gekochter Schinken

Lachsschinken

Schinkenspeck

... und das darf natürlich nicht fehlen:

Hackepeter, würzig abgeschmeckt oder Knacker

Berliner Eisbeinsülze/Sauerfleisch

Gabelrollmops, Heringssalat/Heringsfilet mit Apfel-Zwiebel-Schmand

Soleier, Gewürzgurken, Senfgurken

Speckkartoffelsalat

Berliner Schusterjungen mit Harzer Käse

Käse-Variationen

Butter, Schmalz, gemischtes Brotsortiment

und zum Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

Kleine Berliner Pfannkuchen

Dieses Büfett empfehlen wir ab 10 Personen zum Preis von 21,50 €/Person.

Mehrwertsteuer 19 % im Preis enthalten



Ratsherrenbüfett

Warme Speisen

Italienische Tomatensuppe
Puten-Filetspitzen mit Gemüse und Reis
Schweinefilet in Rotweinsauce und Waldpilzen

Kalte Speisen

Kleine Buletten
Schinkenspezialitäten
Rostbeefröllchen mit Meerrettich
Schweine- und Kasslerbraten auf Waldorfsalat
Käsevariationen
Gefüllte Eier
Räucherfischvariationen

Salate

Käse-Schinkensalat nach „Schwäbischer Art“
Waldpilzsalat
Nudelsalat mit Gemüse
Tomaten-Mozzarella-Salat
Hering in Dillsauce

Frischobstarrangement

Beilagen

Brotauswahl, Butter, Schmalz
Gewürz- und Senfgurken

Dieses Büfett empfehlen wir ab 10 Personen zum Preis von 26,00 €/Person.

Mehrwertsteuer 19 % im Preis enthalten



Vegetarisches Büfett

Unsere Empfehlung

Apfel-Selleriesalat mit Walnüssen

Thunfischsalat mit Oliven und Ei

Salat von Garnelen und Avocado in Limonenmarinade

Schweizer Käsesalat

Nudelsalat mit Tomaten und Paprika

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum

Gemüsesalat in Kräutermayonnaise

Indischer Geflügelsalat

Blattsalat der Saison

Schopskasalat mit Schafskäse

Dressings

American Dressing

Italian Dressing

Joghurt-Kräuterdressing

Cocktailsauce

Tzaziki

Warme Speisen

Spargelcremesuppe mit Pilzen

Gemüseschnitzel mit Reis

Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf

Dessert

Fruchtsalat in der Ananas

Joghurtcreme mit Himbeeren

Rote Grütze mit Vanillesauce

Brotauswahl und Butter

Dieses Büfett empfehlen wir ab 10 Personen zum Preis von 28,00 €Person.

Mehrwertsteuer 19 % im Preis enthalten



Spezialitäten aus Deutschen Landen

Warme Speisen

Wildsuppe „Hubertus“

Berliner Buletten

Bayrischer Leberkäs

Kasslerbraten auf Sauerkraut

Kalte Speisen

Geräuchertes von der Insel Rügen
wie Schillerlocken, Räucheraal, Heilbutt
und Saßnitzer Sprotten

Schinken und Wurstspezialitäten
aus Thüringen und Brandenburg

Wild aus der Schorfheide
auf Waldorfsalat

Deutsche Käseauswahl

Salate

Sylter Heringstopf

Speckkartoffelsalat

Altenburger Fleischsalat

Pfälzer Pilzsalat

Dessert

Havelländer Obstsalat mit Sahne

Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahnehäubchen

Beilagen

Brotauswahl, Butter, Schmalz

Spreewälder Gewürzgurken

Spreewälder Senfgurken

Dieses Büfett empfehlen wir ab 10 Personen zum Preis von 28,50 €Person.

Mehrwertsteuer 19 % im Preis enthalten



Büfett „Yachtklausur“

Warme Speisen

Ungarischer Kesselgulasch
Hähnchenroulade „Bayrische Art“
mit Gemüsepilzvariationen
Kleine Grillhaxen auf Sauerkraut

Kalte Speisen

Tranchierter Braten vom Kassler, Rind und Schwein
Salami und Schinkenspezialitäten
Käsesortiment
Marinierter Fischhappen
Lachs und Räucherfisch
Gefüllte Eier mit Kaviar

Salate

Frisch angerichtete Salate der Saison
Waldorf- und Schopskasalat
Heringssalat
Kartoffelsalat
Rindfleischsalat

Beilagen

Brotauswahl, Butter, Schmalz
Rote Grütze mit Vanillesauce

Dieses Büfett empfehlen wir ab 10 Personen zum Preis von 30,00 €/Person.

Mehrwertsteuer 19 % im Preis enthalten



Büfett zum Cocktailempfang

Geflügelcocktail „Florida“

Krabbenscocktail „Hawaii“

Warme Einlage

Büsumer Krabbensuppe

Kanapees mit

Gekochtem Schinken

Lachsschinken

Lachspastete

Käse

Räucherlachs

Räucheraalfilet

Räucherzunge

Medaillons vom Schwein mit Spargel und Pilzen

Truthahnmedaillons mit Früchten

Birnenhälften mit Frischkäsecreme

Dessert

Mousse au chocolat

Exotisches Frischobst

Buttermilchterrinen mit Früchten

Brotauswahl

Dieses Büfett empfehlen wir ab 10 Personen zum Preis von 34,00 €/Person.

Mehrwertsteuer 19 % im Preis enthalten



Sommerbüfett „Milano“

Warme Speisen

Lauchcremsuppe

Lachspfanne überbacken
mit Nudeln, Spinat und Mozzarella

Hähnchensteaks in Kräutersahnesoße, Reis

Vom kalten Büfett

Antipasti Gegrillte Aubergine und Zucchini in Weinessig und Olivenöl

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

geräucherte Putenbrust, garniert mit Früchten

Graved Lachs mit halben Eiern

feinste italienische Salami mit verschiedenen Oliven garniert

Internationale Käsevariationen

Knoblauchgarnelen

Thunfischsalat

Nudelsalat mit Tomate, Oliven und Basilikum

Salatbüfett mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl

Dessert

Tiramisu

Obstsalat mit Amaretto

Dieses Büfett empfehlen wir ab 10 Personen zum Preis von 37,50 €/Person.

Mehrwertsteuer 19 % im Preis enthalten



Büfett „Kapitäns- Dinner“

Der Salon der MS „Babelsberg“ wird zur Offiziersmesse und Sie, als Kapitän, laden Ihre Gäste zum Dinner....

Warme Speisen

Pilzcremesuppe mit Pfifferlingen

Schweinefilet in Käse-Sahnesoße
mit Gemüse und Reis

Kalte Speisen

Thunfischsalat „Yachtklause“

Geflügelsalat „Florida“

Krabbensalat „Hawaii“

Hühnermedaillons mit Spargel

Medaillons vom Schwein mit Früchten

Gefüllte Eier mit Kaviar

Schinken-, Salamivariationen

Käse-Sortiment aus deutschen Landen

Räucherfischplatte - Aal, Forellenfilet, Lachs,
Garnelenschwänze mit Knoblauchdressing

Pfälzer Pilzsalat

Tomaten-Mozzarella- Salat

Dessert

Exotisches Frischobst

Mousse au chocolat

Brotauswahl, Butter, Schmalz

Dieses Büfett empfehlen wir ab 10 Personen zum Preis von 41,00 €/Person.

Mehrwertsteuer 19 % im Preis enthalten



Gala - Büfett

Warme Speisen

Hummercremesuppe mit Krabben

Huhn in Rotwein (Cog au Vin) mit Champignons

Kalte Speisen

Norwegisches Lachs-, Räucheraal- und hausgebeiztes Forellenfilet
mit Gravedsauce und Sahnemeerrettich

Gefüllte Eier mit Malossolkaviar

Pouardenbrustmedaillons mit Früchten

Zunge und Hirschmedaillons auf Waldorfsalat

Medaillons vom Schwein mit Lebercreme und Spargelspitzen

Honigmelone, gefüllt mit Krabbensalat

Riesengarnelen mit Knoblauchdressing

Waldpilzsalat

Meeresfrüchtesalat -Frutti di Mare

Aalrauch - Matjestatar

große Käseauswahl aus Frankreich

Gurken-Tomaten-Paprika-Salat mit Schafskäse

Tomaten -Mozzarella -Salat

Cocktailsauce, Kräutercreme, Cumberlandsauce, Tatarsauce

Dessert

Mousse au chocolat

Buttermilchterrinen mit Waldfrüchten

Exotisches Frischobst

Brotauswahl, Butter, Schmalz

Dieses Büfett empfehlen wir ab 10 Personen zum Preis von 50,50 €/Person.

Mehrwertsteuer 19 % im Preis enthalten