

BORDGASTRONOMIE

CATERING 2019



EVENTKATAMARAN

FILLA RHENI

A H O I an Bord der „FILIA RHENI“

Sie haben unser Schiff bereits gechartert, oder planen, ihre Feier an Bord unseres Eventkatamarans...

Wir bieten ihnen hiermit unsere Auswahl an Menu - & Buffetvorschlägen, sowie Informationen zu Dekoration und Musik.

Für die Planung ihrer Veranstaltung stehen wir ihnen gern persönlich an Bord zu Seite.

Wir freuen uns, sie an Bord zu begrüßen!

Ihre
Manuela & Clemens Schmitz

So erreichen sie uns:
Telefon: 0171-22 44 66 5
Email:
info@schmitz-bonn.de



...wir für euch

Nachfolgend finden sie unsere Speisenempfehlungen in Buffet - oder Menuform.

Die vegetarischen Gerichte sind durch ein  gekennzeichnet.



Übersicht der Buffet- und Menuvorschläge:

<i>kleines Partybuffet</i>	<i>pro Person</i>	24,00 €
<i>Bönnsche Klassiker</i>	<i>pro Person</i>	31,50 €
<i>Kölsches Buffet</i>	<i>pro Person</i>	31,50 €
<i>Leichte Köstlichkeiten</i>	<i>pro Person</i>	32,00 €
<i>Siebengebirge</i>	<i>pro Person</i>	32,00 €
<i>Pastabuffet</i>	<i>pro Person</i>	32,00 €
<i>Vegetarisches Buffet</i>	<i>pro Person</i>	32,00 €
<i>Viva Espana</i>	<i>pro Person</i>	34,00 €
<i>Mediterranes Buffet</i>	<i>pro Person</i>	38,00 €
<i>Kulinarische Rundreise</i>	<i>pro Person</i>	39,00 €
<i>Hochzeitsspezial Filia Rheni</i>	<i>pro Person</i>	45,00 €
<i>Spezialitätenbuffet</i>	<i>pro Person</i>	46,00 €
<i>Brunchbuffet</i>	<i>pro Person</i>	32,00 €
<i>Fingerfood zum Empfang</i>	<i>pro Person</i>	17,50 €
<i>Servierte Menu´s</i>	<i>pro Person ab</i>	31,00 €

„Kleines Partybuffet“ _____ € 24,00

Vorspeisen

- ✓ Salat von Tomate & Mozzarella
- ✓ frische Salatplatte mit Kräuter - Dressing
- ✓ Kartoffelsalat
- ✓ Krautsalat

saftige Melone mit rohem Schinken

Hähnchenbrust „Tonnato“ mit Thunfischcreme

Partybrotauswahl & Butter

Hauptspeisen

Schweinebraten im eigenen Sud

- ✓ Kartoffelgratin
- ✓ Gemüseauswahl

Putengeschnetzeltes in Pilzrahm

- ✓ Bandnudeln

Desserts

Waldbeergrütze mit Vanillesauce

Griechischer Joghurt mit Früchten

„Bönnsche Klassiker“ _____ € 31,50

Vorspeisen

Rheinischer Wurstsalat
mit frischen Kräutern, Essig & Öl angemacht

Heringsstip mit saurer Sahne, Apfelwürfeln & Gürkchen

Kartoffelplätzchen mit Räucherlachs & Dill

- ✓ Klassischer Kartoffelsalat
 - ✓ Frische Salatauswahl
- verschiedene hausgemachte Dressings

Partybrot & Butter

Hauptspeisen

Spießbraten mit pikanter Biersauce

- ✓ Oma's Bratkartoffeln
- Rahmspitzkohl mit Speck

- ✓ Kartoffelgulasch mit Zitronen - Kräuter - Schmand
- Frische Bratwurst mit Röstzwiebeln

Desserts

Mousse au Chocolat

Mascarponecreme mit Kirschen & Schokoraspe

„Kölsches Buffet“ _____ € 31,50

Vorspeisen

Geräucherte Eifeler Forellenfilets & Pfeffermakrelen

Heringstopf nach Oma's Rezept
Würzige Kölner Frikadellen mit Senf

„Kölschkonfekt“

Blutwurst mit gebratenen Senfzwiebeln im Blätterteigkissen

✓ Champignons gefüllt mit Kräuterdip

✓ Rheinischer Kartoffelsalat mit Essig & Öl

✓ Lauch - Apfelsalat

✓ Krautsalat mit Kümmel & Paprikawürfeln

✓ Frische Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

✓ Tomaten & Gurkensalat

Partybrot, Brötchen & Landbutter

Hauptspeisen

„Rheinischer Sauerbraten“ mit Rosinen

geschmorter Rinderbraten in herzhafter Sauce
✓ Kartoffelklöße

„Döppekooche mit Mettwurst“ & Apfelkompott
rheinische Kartoffelspezialität

Desserts

„Kölsch Tiramisu“

Eierlikörcreme, geschichtet mit Kirschgrütze

„Leichte Köstlichkeiten“ _____ € 31,50

Vorspeisen

✓ „Antipastivariationen“

eingelegte Oliven, Champignons, Pepperoni

✓ gefüllte Strauchtomaten
mit Ricotta Knoblauchcreme

✓ Tortellinisalat „Pesto“ mit Gemüsewürfeln

✓ Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

✓ Frische Blattsalate mit
verschiedenen hausgemachten Dressings

Partybrot, Brötchen & Landbutter

Hauptspeisen

✓ Gemüse - Cocos - Curry

✓ Basmatireis

Zarte Hähnchenbrustfilets
im Zitronen - Kräuter - Schaum

✓ Blattspinat

✓ Kartoffelgratin

Desserts

Erdbeer Joghurt Mousse

„Apfel Crumble“ mit Eierlikörschaum

„Siebengebirge“ _____ € 32,00

Vorspeisen

Frikadellchen mit Senf

Chicken Drums mit herzhaften Dips

Schwarzwälder Schinken an saftiger Honigmelone

Kleine Schweineschnitzel mit Zitronen garniert

✓ Klassischer Kartoffelsalat mit Ei

✓ Nudelsalat mit Gemüsestreifen
Geflügelsalat

Partybrot, Brötchen & Landbutter

Hauptspeisen

Schweinerückenbraten „Förster Art“

mit Speck, Zwiebeln & frischen Champignons

✓ Kartoffelgratin

✓ Marktgemüse

Putengeschnetzeltes in Currysauce

✓ Kräuterspätzle

Desserts

„Rote Zora“ (griechische Quarkcreme & Himbeeren)

Karamelcreme

„Viva Espana“ _____ € 34,00

Vorspeisen

Frutti di Mare Salat

✓ Eingelegte Oliven in Kräuteröl

✓ Champignons in Knoblauch - Kräuteröl

Serranoschinken mit Melonenschiffchen

Krabben in Knoblauchsud

Chorizzo mit gegrillter Paprika

Brot, Brötchen, Aioli & Landbutter

Hauptspeisen

✓ Patas Bravas - gebratene Kartoffelwürfel mit Meersalz

Hähnchen in Riojasauce

Rindfleisch - Manchegobällchen in pikanter Tomatensauce

✓ Ofengemüse mit Olivenöl & frischen Kräutern

Desserts

Crema Catalan

Orangencreme

Vegetarisches Buffet _____ € 32,00

Vorspeisen

✓ Bunter Salat, dazu Joghurtdressing

✓ Italienischer Pastasalat

✓ Gazpacho (kalte Gemüsesuppe) im Glas

✓ Tomate-Mozzarella-Platte

✓ Variation von Antipasti

✓ Gemüseterrine mit Paprikavinaigrette

Brot, Butter und Dips

Hauptspeisen

✓ Grüne Bandnudeln an Ratatouille

✓ Grünkernfrikadellen auf Tomaten-Kräutersauce

✓ Gratiniertes Fenchel unter einer Kräuterkruste

✓ Broccoli – Käse – Auflauf

Dessert

Orangengrieß an Beersauce
frischer Obstsalat mit Vanillesauce

„Pastabuffet“ _____ € 32,00

Vorspeisen

✓ Große Salatbar mit zweierlei Dressing

„Caprese mal Anders“

✓ Gerupfter Mozzarella auf Mangoscheiben mit Limettenpesto

Galia Melone mit Parmaschinken

✓ Anti Pasti Salat

„Picatta Milanese“

Raffinierter Thunfischsalat

Brot, Butter und Dips

Hauptspeisen

✓ „Tortellini Burro e Salvia“

Gefüllte Tortellini an Butter-Salbei-Sauce

Papardelle mit feinen Lachswürfeln & konfierten Kirschtomaten

„Canneloni Classico“
mit Hackfleischfüllung, im Ofen gratiniert

Dessert

Panna Cotta mit Himbeermark
Hausgemachtes Tiramisu

„Kulinarische Rundreise“ _____ € 39,00

Vorspeisen

leckerer Räucherfisch
Forelle, Makrele, Lachs mit Dips

Putenbrustschnitzel in Mandel - Cocoshülle

Roastbeef rose gebraten mit Remouladensauce
Geflügelsalat

✓ Hirtensalat mit Fetakäse & Bohnen

✓ Orangen - Fenchel - Salat

✓ Pennesalat mit Oliven und getrockneten Tomaten in Öl

✓ Frische Blattsalate mit unseren Dressings

Partybrot, Brötchen & Landbutter, Schmalztöpfchen

Hauptspeisen

Schweinefilets in Pilzrahm

✓ Kartoffelgratin

Lammkeule vom Grill an Knoblauchkräuterjus

✓ Rosmarinkartoffeln

✓ Marktgemüseauswahl

Desserts

Mango - Joghurtcreme

Frische Erdbeeren (nach Saison, sonst frischer Obstsalat)
Vanillesauce

„Mediterranes Buffet“ _____ € 38,00

Vorspeisen

„Schweinefilet Tonnato“
Saftige Bratenscheiben mit Thunfisch – Kapern Creme

✓ „Antipasti Auswahl“

Gegrillte, marinierte Gemüse, Oliven, Scampi in Knoblauchöl

„Parmaschinken mit Honigmelone“

✓ „Büffelmozzarella mit Strauchtomaten & frischem Rucola“

✓ „Caesar Salad“

Römersalatherzen in Salatcreme & Croutons

Ofenfrisches italienisches Partybrot, Butter

Hauptspeisen

„Lasagne Bolognese“

„Lachsfilets mit Pestokräuterkruste“

✓ Schwarze Tagliatelle mit Gemüsestreifen

✓ Kartoffel – Kräutergratin

✓ Gefüllte Riesenchampignons
mit Fetakäse & Blattspinat

Desserts

Panna Cotta mit Fruchtmark
Waldbeer - Tiramisu

„Hochzeitsspecial- Filia Rheni“ _____ € 45,00

Vorspeisen

- ✓ Gourmet Salatbar mit zweierlei Dressing
- ✓ Italienischer Pastasalat ✓ Toskanischer Brotsalat
Variation von Garnelenspießchen
- ✓ Mozzarella auf Mangoscheiben mit Limettenvinaigrette
- ✓ Grüne Crespelle
- ✓ Gebratene Antipastiauswahl

Brot, Butter und Dips

Hauptspeisen

Zart rosa gebratenes Roastbeef an Portweinjus
✓ Toskanisches Kartoffelgratin
mit Kirschtomaten und Grana Padano

Pouardenbrüstchen in Zitronenbuttergebraten
an Limonensauce

✓ Angeschwenkte Pappardellenudeln
mit konfierten Kirschtomaten und Pinienkernen

Zanderfielt auf der Haut gebraten mit Zitronen-Weißweinsauce
✓ Gemüsereis

✓ Mediterranes Gemüseerlebnis

Dessert

Trio von der Mousse
Creme Brulee von Zitronengras und Kokos
Joghurtcreme mit frisch marinierten Erdbeeren und Minze

„Spezialitätenbuffet“ _____ € 46,00

Vorspeisen

- Krabbencocktail
- Räucherfischplatte mit Dips
- Ganzer pochierter Lachs fein dekoriert
- Bratenplatte mit Remoulade
- „Bresaola“ Italienischer Rinderschinken mit Melone
- ✓ Mozarellabällchen „Gremolata“ & Cherrytomaten
- Geflügelsalat in Currycreme
- ✓ Waldorfsalat mit Walnüssen
- ✓ Linsen - Salat mit Rucola
- ✓ Couscous Salat mit frischer Minze
- ✓ Knackige Blattsalate mit hausgemachten Dressings

Partybrot, Brötchen & Landbutter

Hauptspeisen

Gebratenes Putensteak in Gorgonzolarahm

- ✓ Blattspinat
- ✓ Spaghetti Pesto

Rinderhüftgeschnezeltes in Dijon - Senfsauce

- ✓ Kartoffelgratin
- ✓ Prinzeßböhnchen

Desserts

Cocos Pannacotta mit Fruchtпürree
Tiramisu

Vorspeisen

Räucherlachs mit Honigsenssauce

Variation von Braten & Schinken

✓ Gemischter Käseaufschnitt

✓ Tomaten & Mozzarella mit Basilikumpesto

Hähnchen - Sateé - Spieße mit Erdnußdip

✓ Bauernsalat mit Feta

✓ Frische Salatauswahl mit unseren hausgemachten Dressings

Marmelade & Honig

Brot, Brötchenauswahl & Landbutter

Warme Gerichte

✓ Lauchcremesuppe mit Croutons

✓ Rührei

gebratener Speck

✓ Kartoffelgnocchis im Champignon - Mascarpone Rahm

Saftiges Rindergulasch

✓ Butterspätzle

✓ Prinzeßböhnchen

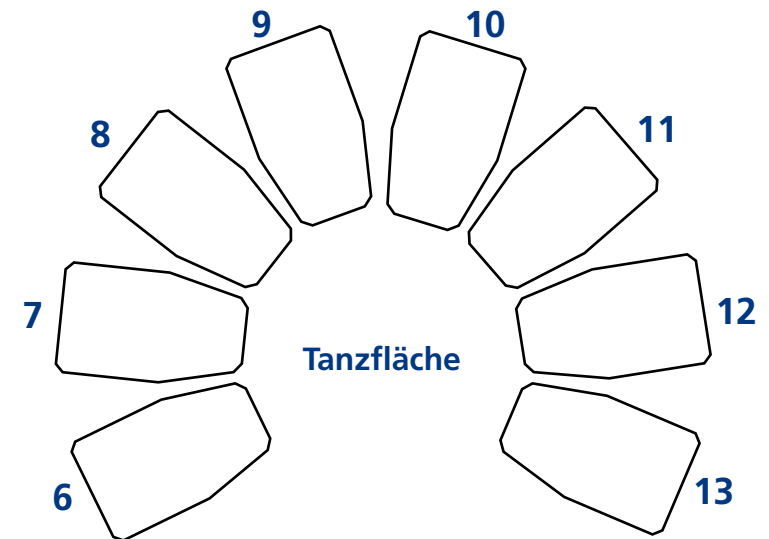
Desserts

Kleine Pfannekuchen mit Ahornsirup

Quarkcreme mit Himbeeren

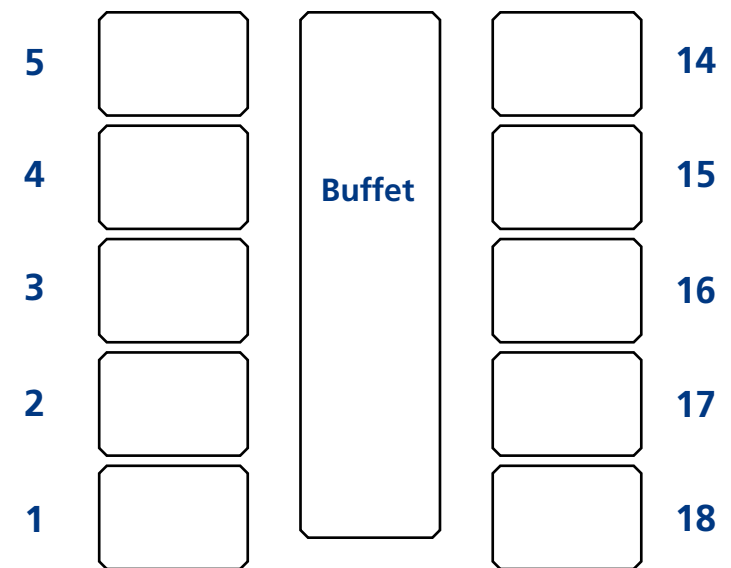
Salat von frischen Früchten

Sitzplan von 108 - 154 Personen



Musik

Eingang



Menu 1 _____ € 31,00

Crepe - Röllchen - mit Räucherlachs
an marktfrischen Salaten

Karotten - Ingwer - Suppe mit Hähnchenspieß

„Saftige Schweinefilets an Champignonrahmsauce“
Kartoffelplätzchen & Mandelbrokkoli

„Rote Zora“

Joghurtcreme mit Himbeeren

Menu 2 _____ € 31,00

Vitello Tonnato an Salatbouquet

Tomatensuppe mit Cherrysahne & frischem Basilikum

„Gebratene Putenfilets in Gorgonzolarahm“
Butterreis & Blattspinat

Tiramisu mit frischen Früchten

Menu 3 _____ € 31,00

Lachstatar auf Kartoffelrösti

Feine Lauchcremesuppe mit Knusperstange

„Rheinischer Sauerbraten“
Miniknödel & Apfelkompott mit Preiselbeeren

Mousse au chocolat

Menu 4 _____ € 34,00

Roastbeefröllchen mit pikanter Merrettichcreme
an frischem Salatbouquet

Paprikaschaumsuppe mit Chorizzo

„Gebratenes Zanderfilet“
auf mediterranem Kartoffelpüree & Gemüsegar nitur

Limonen - Creme mit Cantuccinikeksen

Menu 5 _____ € 35,00

Avocado - Tomatensalat mit gebratenen Garnelen

Hochzeitssuppe

Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pilzen
Kartoffelrösti & Butergemüse

Kokos - Pannacotta mit Ananas - Mangocutney

Menu 6 _____ € 39,80

„Vorspeisenvariation“
Orangen - Lachs mit Dill - Senfdip
gefüllter Champignon mit Ricottacreme
Bressaola mit Rucola & Parmesan

Erbsen - Minz - Cappuccino mit Knusperstange

Kalbsfilet in der Kräuterkruste
Spätzle & Buttermöhrrchen

Panna Cotta mit frischen Früchten

Auszug aus der Getränkearte

Biere

Sion Kölsch vom Faß	0,3 Ltr.	€ 2.80
Bitburger Pils	0.33 Ltr.	€ 2.80
Bitburger Drive	0.33 Ltr.	€ 2.80
Erdinger Hefeweizen Hell	0.5 Ltr.	€ 4.50

Softdrinks

Apollinaris Mineralwasser	0.25 Ltr.	€ 2.50
Apollinaris „Selection“ Gourmetwasser	0.75 Ltr.	€ 6.00
Coca Cola / Fanta / Sprite	0.3 Ltr.	€ 3.00
Apfelsaftschorle	0.3 Ltr.	€ 3.00
Orangensaft	0.2 Ltr.	€ 2.50
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water	0.2 Ltr.	€ 2.50

Sekt / Champagner

„Aperol Sprizz“ oder „Hugo“ zum Empfang	0.1 Ltr.	€ 3.50
„Campari - Orange“	0.1 Ltr.	€ 3.50
Bordmarke (trocken)	0.75 Ltr.	€ 19.50
Henkell Trocken	0.75 Ltr.	€ 21.00
Prosecco Spumante extra dry	0.75 Ltr.	€ 22.00
TAITTINGER BRUT RESERVE CHAMPAGNER	0.75 Ltr.	€ 78.00

Kaffee & Kuchen

Pott Kaffee oder Tee		€ 3.00
Tasse Kakao		€ 3.60
Portion Sahne		€ 0.60
Stück gedeckter Apfelkuchen		€ 2.20
Stück Käsekuchen oder Bienenstich		€ 2.20
Stück Sahnetorte		€ 3.00

Flaschenweine Rhein

- 2) „Rheinhessen Riesling Spätlese“ - Trocken
Weingut der Stadt Mainz 0.75 Ltr. € 19.50
- 3) Rheinhessen „Grauer Burgunder“ - Trocken
Spätlese - Weingut Fleischer 0.75 Ltr. € 19.50

Flaschenwein Ahr

- 4) Dernauer Spätburgunder
Rotwein - Halbtrocken 1.0 Ltr. € 22.50
- 5) Dagerova Spätburgunder NO.1
Rotwein, QbA Trocken 0.75Ltr. € 24,00
- 6) Dagerova Portugieser
Blanc de Noir - Feinherb 1.0 Ltr. € 22.50

Flaschenwein Italien

- 7) Pinot Grigio
fruchtig - Trocken 0.75 L tr. € 19.50
- 8) Bardolino D.O.C. Classico
Rotwein - Trocken 0.75 Ltr. € 19.00

Flaschenwein Baden-Kaiserstuhl

- 9) Achkarrer Rosé
Spätburgunder, Rosé - Trocken 0.75 Ltr. € 19.50
- 10) Achkarren Castellberg - Trocken
Weisser Burgunder 0.75 Ltr. € 19.50
- 11) Achkarrer Rotwein
Spätburgunder -Trocken 0.75 Ltr. € 19.50

Tischdekoration

- Tischdeko 1 _____
Dekoration im Schiff
kleine Mitteldecke, oder Läufer
Standarddekoration, ohne Mehrpreis
- Tischdeko 2 _____ € 9,50
Große champagnerfarbene Tischwäsche
mit saisonaler Blume im Glasväschen
- Tischdeko 3 _____ € 17,00
Große champagnerfarbene Tischwäsche
mit frischem Blumengesteck
- Tischdeko 4 _____ € 7,00
Große champagnerfarbene Tischwäsche
eigene Blumendekoration
- Tischdeko 5 _____ € 13,00
Große champagnerfarbene Tischwäsche
mit saisonaler Blume im Glasväschen
Tischband, Teelichter im Gläschen
Menumkarten (2 pro Tisch)
- Tischdeko 6 _____ € 21,00
Große champagnerfarbene Tischwäsche
mit frischem Blumengesteck
Tischband, kleine Teelichter im Gläschen
Menumkarten (2 pro Tisch)

*Der Preis der Tischdekoration versteht sich pro eingedektem Tisch.
Wir sind Ihnen bei der Gestaltung des Sitzplans gern behilflich.*

Tischdekoration / Beispiele



Unsere modernen Polster lassen viele Dekorationsmöglichkeiten zu.
Die Tischbänder sind in vielen Farben erhältlich.

Infos für ihre Planung:

Buffets - Menüs

Alle Buffets sind für Gruppen ab 50 Personen kalkuliert.
Wir bereiten Ihnen die Buffets gegen Aufpreis auch für kleinere Gruppen zu.

Nahrungsmittel - Unverträglichkeiten, -Allergien

Bitte teilen sie uns diese rechtzeitig mit, damit wir ihnen eine geeignete Alternative anbieten können.
Wir beschildern unsere Speisen auf dem Buffettisch & weisen in einer Übersicht alle Allergene aus.
Spuren von allergenen Stoffen können auch nach sorgfältiger Herstellung nicht komplett ausgeschlossen werden

Menü-Zusammenstellungen

Gerne passen wir diese nach Ihren Wünschen an.

Buffet / Personenzahl:

Eine Bestellung, die kleiner als die tatsächliche Personenzahl ist nicht möglich.
Spätestens 7 Werktage vor Beginn der Veranstaltung benötigen wir die genaue Teilnehmerzahl.
Diese dient als Rechnungsgrundlage für die vereinbarten Speisen.

Kinder:

Kinder sind bis 4 Jahre frei
Kinder bis 14 Jahre berechnen wir pauschal mit € 15,00

Käse

Geniessen sie nach dem Buffet zu späterer Stunde ein Käsebuffet mit ofenfrischem Brot.
Wir bieten ihnen dies zum Preis von € 4,00 pro Person zusätzlich an.

Ihre Notizen:

Getränkepauschale:

(ab einer Schiffsmiete von 4 Stunden)

Wir bieten Ihnen eine Getränkepauschale für ihre Veranstaltung an.

Die Pauschale beträgt pro Gast & Stunde € 6,00.

Enthalten sind alkoholfreie Getränke, 1 Weißwein trocken,
1 Rotwein trocken, Faßbier & Kaffee, Tee

Menuvorschläge

Gegen einen Aufpreis von € 6,50 pro Person bauen wir Ihnen
den Nachtisch in Buffetform auf.

Genießen Sie eine vielfältige Dessertauswahl & gönnen sich
zum Abschluß ein leckeres Käseangebot.

Korkgeld:

Sie möchten ihren persönlichen Lieblingswein / Sekt
an Bord genießen?

Hierfür berechnen wir Ihnen pro Flasche

Wein: je € 12,00 Sekt: je € 15,00 Champagner: € 30,00
inkl. Service, Kühlung

Hochzeitstorte / Kuchen:

Gerne servieren wir Ihre Hochzeitstorte, hierfür berechnen wir ihnen
2,00 EUR pro Person an Tellergeld.

Der Service & Kühlung hierfür ist inbegriffen. Wir machen Sie darauf
aufmerksam, dass wir für die Hochzeitstorte und jegliches Zubehör,
das selbst mitgebracht wird, keine Haftung übernehmen.

Tischdekoration:

helle Mitteldecke & frische saisonale Blume ohne Aufpreis
Gegen Aufpreis decken wir die Tische im Salon festlich ein.

Musik:

Lounge - oder leichte Hintergrundmusik kann dezent
über die Bordanlage abgespielt werden.

Wir vermitteln ihnen gerne einen Alleinunterhalter, DJ oder eine Band.

