



**WEISSE FLOTTE  
Düsseldorf/Duisburg GmbH**



**Buffet „Holzhafen“**

**Vorspeisen**

***Broccolicrèmesuppe mit Lachsstreifen und Croutons***

\*\*\*\*\*

***Saisonale Blattsalate mit verschiedenen Dressings***

**Hauptgang**

***Hühnerbrustgeschneitztes in mediterraner Tomatensauce mit Butterspätzle***

\*\*\*\*

***Schweinenacknbraten in eigener Sauce mit Schwenkkartoffeln***

**Dessert**

***Schaumige Vanillecrème mit Waldbeeren***

\*\*\*\*\*

***Frischer exotischer Fruchtsalat***

\*\*\*\*\*

***Käseauswahl aus div. Sorten mit frischen Weintrauben***

***Brotvariationen und Kräuterbutter***

**Preis pro Person: 23,00 € (inkl. 19% MwSt.)**





**WEISSE FLOTTE  
Düsseldorf/Duisburg GmbH**



**Buffet „Marina Duisburg“**

**Vorspeisen**

***Mariniertes mediterranes Gemüse mit  
Auberginen, Zucchini, Champignons, Oliven und Paprika***

***Marinierte Mozzarellakugeln mit Cocktailtomaten  
und frischem Basilikum***

\*\*\*\*\*

***Karottencrèmesuppe mit frischem Ingwer  
und Mango***

\*\*\*\*\*

***Bunte Rohkostsalate mit Joghurtdressing***

**Hauptgänge**

***Rinderbraten in Rotweinjus mit Schwenkkartoffeln  
und Blumenkohlröschen***

\*\*\*\*\*

***Hühnerbrustgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce  
mit Butterspätzle***

**Dessert**

***Mousse au chocolat***

***Frischer exotischer Fruchtsalat***

\*\*\*\*\*

***Käseauswahl aus div. Sorten mit frischen Weintrauben***

\*\*\*\*\*

***Brotvariationen und Kräuterbutter***

**Preis pro Person: 27,00 € (inkl. 19% MwSt.)**





**WEISSE FLOTTE  
Düsseldorf/Duisburg GmbH**



**Buffet „Nostalgie“**

**Vorspeisen**

***Räucherfischvariationen mit Lachs, Forellenfilets  
und Sahnemeerrettich***

***Marinierte Mozzarellakugeln mit Cocktailtomaten  
und frischem Basilikum***

***Schinkenplatte mit gekochtem Schinken,  
spanischem Serranoschinken mit frischer Honigmelone  
und Spargel***

**Hauptgänge**

***Schweinefilet in Dijon – Senf Sauce mit Kartoffelgratin  
und Broccoliröschen***

\*\*\*\*\*

***Lachsfilet in feiner Safransauce  
mit Wildreis***

\*\*\*\*\*

***Feine Bandnudeln mit Champignons a la creme***

**Dessert**

***Mousse au chocolat***

***und***

***Frischer exotischer Fruchtsalat***

\*\*\*\*\*

***Käseauswahl aus div. Sorten mit frischen Weintrauben***

\*\*\*\*\*

***Brotvariationen und Kräuterbutter***

***Preis pro Person: 33,00 € (inkl. 19% MwSt.)***





**WEISSE FLOTTE  
Düsseldorf/Duisburg GmbH**



**Buffet „Ruhrschleuse“**

**Vorspeisen**

***Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce***

***Marinierte Mozzarellakugeln mit Cocktailltomaten  
und frischem Basilikum***

***Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich***

\*\*\*\*\*

***Rinderkraftbouillon mit Markklößchen***

\*\*\*\*\*

***Bunte Rohkostsalate mit Joghurtdressing***

**Hauptgänge**

***Rindergeschnetztes „Stroganoff Art“ mit Schwenkkartoffeln  
und spanischem Pfannengemüse***

\*\*\*\*\*

***Hühnerbrustfilets in Champignonrahmsauce  
mit Butterspätzle***

**Dessert**

***Mousse au chocolat  
und  
Vanillemousse***

***Frischer exotischer Fruchtsalat***

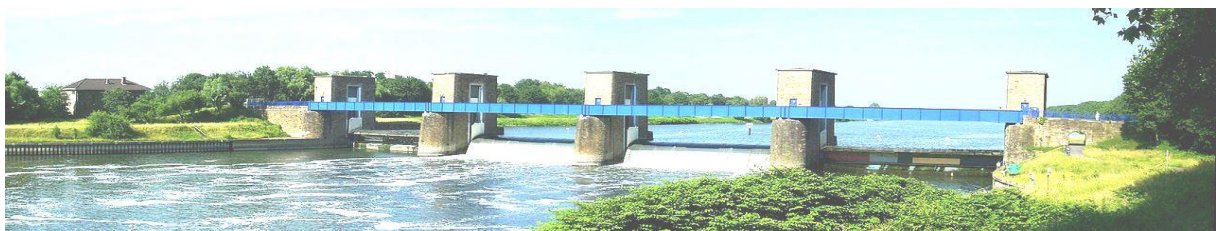
\*\*\*\*\*

***Käseauswahl aus div. Sorten mit frischen Weintrauben***

\*\*\*\*\*

***Brotvariationen und Kräuterbutter***

***Preis pro Person: 36,00 € (inkl. 19% MwSt.)***





**WEISSE FLOTTE  
Düsseldorf/Duisburg GmbH**



**DHG - Buffet „Rheinorange“**

**Vorspeisen**

***Räucherfischvariationen mit Lachs, Forellenfilets  
und Scampi mit Sahnemeerrettich und Knoblauchdip***

***Marinierte Mozzarellakugeln mit Cocktailtomaten  
und frischem Basilikum***

***Mariniertes mediterranes Gemüse mit  
Auberginen, Zucchini, Champignons, Oliven und Paprika***

\*\*\*\*\*

***Kartoffelcrèmesuppe mit Krabben und Croutons***

\*\*\*\*\*

***Bunte Rohkostsalate mit Joghurtdressing***

**Hauptgänge**

***Schweinefilet in Dijon – Senf Sauce mit Kartoffelgratin  
und Broccoliröschen***

\*\*\*\*\*

***Hühnerbrustfilets in mediterraner Tomatensauce  
mit Tagliatelle***

\*\*\*\*\*

***Frische Lachsfilets in Olivenöl und Safransauce  
mit Petersilienkartoffeln***

**Dessert**

***Mousse au chocolat  
Schwarzwälder Tiramisu***

***Frischer exotischer Fruchtsalat***

\*\*\*\*\*

***Käseauswahl aus div. Sorten mit frischen Weintrauben***

\*\*\*\*\*

***Brotvariationen und Kräuterbutter***

**Preis pro Person: 42,00 € (inkl. 19% MwSt.)**

