



**WEISSE FLOTTE
Düsseldorf/Duisburg GmbH**



Buffet „Holzhafen“

Vorspeisen

Broccolicrèmesuppe mit Lachsstreifen und Croutons

Saisonale Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Hauptgang

Hühnerbrustgeschnetzeltes 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: 25,00 € (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: 29,50 € (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: 36,00 € (inkl. 19% MwSt.)





**WEISSE FLOTTE
Düsseldorf/Duisburg GmbH**



Buffet „Ruhrschleuse“

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce

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

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Rinderkraftbouillon mit Markklößchen

Bunte Rohkostsalate mit Joghurtdressing

Hauptgänge

***Rindergeschnetzeltes „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: 39,00 € (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: 46,00 € (inkl. 19% MwSt.)

