

Catering bei Tages-/Abendfahrten an der deutschen Küste

Auch für Ihr leibliches Wohl soll bei einer Tages- oder Abendfahrten zu den drei alljährlichen Segelevents „Hamburger Hafengeburtstag“, „Kieler Woche“ und „Hanse Sail“ (oder auch für „zwischen durch“) gesorgt sein. Nachfolgend einige Vorschläge, die wir gern zusammen mit Ihnen und unserem Cateringpartner ausbauen bzw. nach Ihren Wünschen gestalten möchten.

CTA 01 Schlemmerplatte

❖ **Platten mit Fingerfood bestehen aus**

- Tomate-Mozarella-Spießen
- Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel
- Kleine Frikadellen
- Käsespieße
- Melonenkugeln mit Schinken
- Chickenwings
- Versch. belegten und ausdekorierten Baguettescheiben mit Käse, Fisch, Kassler, Schinken, Schweinefilet und Feinschmeckersalaten
- Kartoffelsuppe mit Brot

Preis € 28,50 p. P.

CTA 02 Piratenbuffet

- Aus dem Räucherofen: Räucherrollmops, Makrelenfilets mit Pfeffer, in Natur und mit Zwiebeln und Paprika,
- Echte Kieler Sprötten aus der klassischen Holzkiste,
- Tomaten gefüllt mit Tiefseekrabben und einem Majo-Knobi-Dip,
- Medaillions vom Steinbeißer auf Lachsalat,
- Matjesröllchen auf gedünsteten Apfelscheiben,
- Probsteier Katenschinken auf Spinatsalat,
- Puolardenbrüstchen mit Ananas und Trauben,
- Geräucherte Putenbrust mit Honigmelone
- Warmer Schweinsrücken mit Backpflaumen gefüllt, bunter marktfrischer Gemüsesalat, hausgemachter Kraussalat süß-sauer
- Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße, Holsteiner Käseauswahl mit Traubendekoration, verschiedene Brotsorten und Butter

Preis € 25,90 p. P.

CTA 03 Buffet Langeland

- Salatbuffet mit knackigem Sommersalat, herzhaftem Kartoffelsalat, buntem Nudelsalat, Tomaten & Mozzarella mit Basilikum
- Frisch vom Grill: marinierte Lachsfilets, kleine marinierte Thunfischfilets, herzhaftes Nacken- und Rumpsteaks, kleine Würstchen
- verschiedene Saucen
- ofenfrisches Baguette, Brotauswahl mit Kräuterbutter und / oder Knoblauchbutter
- Dessert

Preis € 42,50 p. P.

CTA 04 Buffet Fehmarn

- Internationale Käseauswahl
- Fischplatte mit Variationen verschiedener Räucherfische
- ofenfrisches Baguette, Brotauswahl mit Kräuterbutter und / oder Knoblauchbutter
- gebratener Lachs mit Dill-Rahm-Sauce
- Basmatireis
- Geschnetzeltes „Züricher Art“
- Kartoffel-Gratin
- Kartoffelsalat
- Bunter Sommersalat mit Dressing
- Dessert

Preis € 29,50 p. P.

Individuelle Wünsche erstellen wir gern mit Ihnen und unserem Catering-Partner zusammen.
Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.