



Buffetvorschläge 2023

Liebe Gäste,

in dieser Ausführung finden Sie einige **Buffetvorschläge**, die wir für Sie aus unserer **langjährigen Erfahrung** heraus zusammengestellt haben. Wir bereiten alle Speisen stets **frisch** in **eigener Bordküche** zu. Im Vordergrund steht die Auswahl unserer Zutaten, vorrangig von **Lieferanten aus der Region**.

Selbstverständlich besteht die Möglichkeit diese Vorschläge nach **Ihren Wünschen** zu verändern, so dass Sie in der Lage sind, Umfang und Preis unserer Leistung selbst zu variieren.

Hierbei stehen wir Ihnen auf Wunsch gerne beratend zur Seite, wie auch bei Ihren Überlegungen zur Gestaltung des gesamten Aufenthaltes an Bord unserer "La Paloma".

Ein **ingespieltes Team**, eine **perfekte Organisation** und eine optimale Logistik machen unser breites Angebot möglich. Für den **reibungslosen Ablauf** sorgen unser Küchen-Team sowie geschulte Servicemitarbeitende, die Ihnen und Ihren Gästen einen **unvergesslichen Aufenthalt** bei uns an Bord garantieren.

Wir freuen uns, Sie an Bord unserer "La Paloma" willkommen zu heißen.

Ihr Team der *La Paloma*
Familienunternehmen seit 1928



La Paloma ★ ★ ★ ★ ★

Bratenplatte mit einer Auswahl an gegrilltem Kasseler, Pfefferschweinebraten
und Poulardenmedaillons, dazu Remoulade

Graved-Lachs mit Meerrettichsahne
Geräucherte Forellenfilets

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten der Saison
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Bohnensalat
Salat vom Weißkohl

Auswahl an Brot und Brötchen sowie Butter

Kleine Putenschnitzel, mit Tomate und Mozzarella gratiniert
Hunsrücker Spießbraten
Basmati-Reis
Bratkartoffeln
Kleine Ofenkartoffeln mit Rosmarin
Gemüse der Saison

Obstsalat aus frischen Früchten mit Vanillesauce
Schoko-Rum-Creme

Schlemmerbuffet

€ 37,50 pro Person



La Paloma ★ ★ ★ ★ ★

Kleine pikante Frikadellen mit Senf
Rustikales Schinkenbrett

Heringsalat
Eingelegte Dill-Heringshappen
Variation von geräucherten Makrelenfilets
Scheibchen vom Räucherlachs auf Reibekuchen und Meerrettichsahne

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten der Saison
Salat vom Weißkohl
Bunter Nudelsalat
Kartoffelsalat mit Speck
Bohnensalat

Auswahl an Brot und Brötchen sowie Butter und Schmalztopf

Rheinischer Sauerbraten
Deftiger Backschinken
Sauerkraut
Apfelrotkohl
Kartoffelpüree
Bratkartoffeln
Kartoffelklöße
Döppekuchen mit Mettwurstchen und Apfelmus

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Karamellcreme

Rheinisches Buffet

€ 38,80 pro Person



La Paloma ★ ★ ★ ★ ★

Bierplatte mit kleinen Partyfrikadellen, Rohesser,
Radieschen und Cornichons
Rustikales Schinkenbrett mit Melonenschiffchen

Graved-Lachs mit Meerrettichsahne
Geräucherte Forellenfilets

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten der Saison
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Bohnensalat
Salat vom Weißkohl
Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
Käse-Wurst-Salat

Auswahl an Brot und Brötchen sowie Butter und Schmalztopf

Sellerie-Kartoffelsuppe

Tafelspitz mit Meerrettich-Sauce
Spanferkel
Schäufele
Kartoffelpüree
Kartoffelgratin
Bratkartoffeln
Bohnen mit Speck und Zwiebeln
Sauerkraut

Obstsalat aus frischen Früchten mit Vanillesauce
Karamellcreme

Rustikales Buffet

€ 43,50 pro Person



La Paloma ★ ★ ★ ★ ★

Geräucherte Putenbrust mit rosa Pfeffer
Parmaschinken an Melonenschiffchen
Roastbeef, rosa gebraten, mit grüner Sauce

Ganzer pochiertes Lachs an Honig-Dill-Senfesauce
Graved-Lachs mit Meerrettichsahne
Geräucherte Forellenfilets
Variation von geräucherter Makrele
Krabbencocktail
Salat von Meeresfrüchten
Hummerkrabbenschwänze
Geräucherter Heilbutt
Geräucherter Butterfisch

Aal

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten der Saison
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Waldorfsalat
Geflügel-Spargel-Salat

Auswahl an Brot und Brötchen sowie Butter

Kalbsrücken mit frischen Pfifferlingen
Burgunderbraten vom Rind
Kartoffelgratin
Kleine Ofenkartoffeln mit Rosmarin
Spätzle
Gemüse der Saison

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat
Joghurt-Crème mit Honig und Limette auf Beerenfrüchten

Buffet Loreley

€ 51,80 pro Person



La Paloma ★ ★ ★ ★ ★

Geräucherte Putenbrust mit rosa Pfeffer
Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
Pfefferschweinebraten mit Remoulade
Roastbeef, rosa gebraten, mit grüner Sauce

Ganzer pochiertes Lachs an Honig-Dill-Senfsauce
Graved-Lachs mit Meerrettichsahne
Geräucherte Forellenfilets
Variation von geräucherter Makrele
Krabbencocktail
Salat von Meeresfrüchten
Hummerkrabbenschwänze
Geräucherter Heilbutt
Geräucherter Butterfisch

Aal

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten der Saison
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Bohnensalat
Apfel-Lauch-Salat

Auswahl an Brot und Brötchen sowie Butter

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb
Schweinefilets in Champignonrahm
Gefüllte Hähnchenbrust in Rieslingschaum
Bandnudeln
Basmati-Reis
Kartoffelgratin
Gemüse der Saison

Schwarzwälder Kirsch im Glas
Obstsalat aus frischen Früchten mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat

Buffet La Paloma



La Paloma ★ ★ ★ ★ ★

Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Vitello Tonnato
Carpaccio vom Rind mit Zitronen-Olivenöl, Rucola, Pinienkernen und Parmesanspänen
Bruschetta

Hausgeräucherte Lachsforelle mit Meerrettichsahne
Salat von Meeresfrüchten
Graved-Lachs mit Orangenpesto

Auswahl an frischen Rohkost- und Blattsalaten der Saison
mit verschiedenen Dressings
Spießchen von Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Penne rigatte mit sonnengetrockneten Tomaten und Parmesanspänen
Salat vom Thunfisch mit frischen Paprikastreifen
Gemischte Antipasti

Auswahl an Brot und Brötchen sowie Butter

Tomatencremesuppe
Mediterraner Krustenbraten vom Schwein mit frischen Kräutern
und Knoblauch
Gratiniertes Filet vom Fjordlachs auf Blattspinat mit Riesling-Dill-Sauce
Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und Serranoschinken
Gnocchi mit Bärlauch und Steinpilzen gefüllt an Kräuterpesto
Kleine Ofenkartoffeln mit Rosmarin
Tagliatelle
Mediterranes Ofengemüse

Obstsalat aus frischen Früchten mit Vanillesauce
Tiramisu
Panna Cotta mit Pürree aus frischen Früchten
Giotto-Creme

Italienisches Buffet

€ 55,90 pro Person



La Paloma ★ ★ ★ ★ ★

Feine Auswahl an Wild- und Rieslingpastete
Gefüllte Schweinefilets
Freilandputer am Stück, umlegt mit geräucherten Truthahnscheiben
Roastbeef, rosa gebraten, mit grüner Sauce

Ganzer pochiertes Lachs an Honig-Dill-Senfauce
Graved-Lachs mit Meerrettichsahne
Geräucherte Forellenfilets
Variation von geräucherter Makrele
Heringsalat
Eingelegte Dill-Heringshappen
Geräuchertes Pangasiusfilet
Geräucherte Rollmöpfe
Hummer-Garnelen-Pastete
Riesengarnelen
Geräucherter Butterfisch
Aal

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten der Saison
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Waldorfsalat
Geflügel-Spargel-Salat

Auswahl an Brot und Brötchen sowie Butter

Kalbsragout an Weißwein-Sahnesauce mit Lorbeer
Wildschweinkeule "Hubertus" in Rotweinsauce
Kartoffelrösti
Basmati-Reis
Gemüse der Saison

Rieslingcreme
Mousse au Chocolat
Eisplatte „La Paloma“

€ 62,80 pro Person

Buffet Royal



La Paloma ★ ★ ★ ★ ★

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten der Saison
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
Nudelsalat
Käse-Wurst-Salat

Auswahl an Brot und Brötchen sowie Butter,
Kräuterbutter, verschiedene Dips und Grillsaucen

Mexico Steak
Paprika Steak
Hähnchenspieße
Putensteak
Bauchscheiben
Bratwurst
Käsewürstchen
Aschenbraten
Gemüse-Spieße

Kartoffelgratin
Kleine Ofenkartoffeln mit Rosmarin
Bratkartoffeln
Mediterrane Gemüsevariation

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Schoko-Rum-Creme

Grillbuffet Classic

€ 43,80 pro Person



La Paloma ★ ★ ★ ★ ★

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten
Spießchen von Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
Nudelsalat
Apfel-Lauch-Salat
Gemischte Antipasti

Auswahl an Brot und Brötchen sowie Butter,
Kräuterbutter, verschiedene Dips und Grillsaucen

Mexico Steak
Paprika Steak
Hähnchenspieße
Putensteak
Bauchscheiben
Rinderhüftsteak
Bratwurst
Käsewürstchen
Aschenbraten
Gefüllte Champignonköpfe
Garnelen in Knoblauchöl
Gemüse-Spieße

Gratiniertes Lachsfilet auf Blattspinat
Kartoffelgratin
Kleine Ofenkartoffeln mit Rosmarin
Bratkartoffeln
Zweierlei Tortellini in Sahnesaucen mit frischen Waldpilzen
Mediterrane Gemüsevariation
Bohnen im Speckmantel

Obstsalat aus frischen Früchten mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat
Joghurt-Crème mit Honig und Limette auf Beerenfrüchten

Grillbuffet Exklusiv

€ 56,50 pro Person

Saisonales

Unsere Speisenauswahl kann gerne um saisonale Komponenten wie bspw. Spargel, Erdbeeren, Pilze, Wildspezialitäten mit winterlichen Beilagen.... ergänzt werden.

Extra's

Käseplatte

Genießen Sie zum Dessert Ihres Buffets eine große Käseauswahl mit ofenfrischem Brot. Dies bieten wir Ihnen gerne zu einem Aufpreis von € 5,80 pro Person an.

Mitternachtssnack

Der späte Snack ist ein optionales Angebot für eine lange Party

Auswahl eines Klassikers (jeweils mit Brot) - € 4,50 pro Person

Chili con Carne

Gulaschsuppe

Kartoffel-Lauch-Suppe

Currywurst

Vesperplatte - € 5,80 pro Person

Rohesser, Schwarzwälder Schinken, Gouda, Camembert, Cornichons, Zwiebelringe und Brot

Große Käseplatte mit Brot - € 5,80 pro Person

Korkgeld

Sie möchten Ihren persönlichen Lieblingswein oder -Sekt an Bord genießen? Hierfür berechnen wir Ihnen pro Flasche (0,75 l)

Wein: € 12,--

Sekt: € 15,--

Champagner: € 30,--

Die anzuliefernde Menge ist entsprechend Ihrer Gästezahl vorab mit uns abzustimmen und abhängig von der Lagerkapazität. Die vor genannten Preise verstehen sich inkl. Kühlung und Service

Hochzeitstorte/Kuchen

Gerne können Sie Ihre Hochzeitstorte an Bord liefern. Hierfür berechnen wir Ihnen ein Gedeckpreis in Höhe von € 3,90 pro Person inkl. Service. Bitte beachten Sie, dass wir für die Hochzeitstorte und jegliches angeliefertes Zubehör keine Haftung übernehmen.

Informationen für Ihre Planung

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer und Service. Änderungen und evtl. Preisanpassungen behalten wir uns vor.

Buffets bieten wir Ihnen ab ca. 50 Personen. Bei Veranstaltungen unter 50 Personen behalten wir uns eine Änderung der Buffetzusammenstellung sowie eine Preisanpassung vor.

Wir benötigen für unsere Disposition bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung Ihre Gästezahl. Diese von Ihnen genannte Zahl ist Grundlage für die spätere Abrechnung. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt.

Kleinkinder bis 3 Jahre werden nicht berechnet. Kinder bis 12 Jahre werden pauschal mit € 15,-- /Kind berechnet.

Bitte teilen Sie uns Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten und Allergien rechtzeitig mit, damit wir Ihren Gästen eine geeignete Alternative bieten können. Spuren von allergenen Stoffen können auch nach sorgfältiger Herstellung nicht ausgeschlossen werden.

Wir garantieren Ihnen die einwandfreie Qualität und Frische aller unserer Speisen. Aus Gründen der Haftung und Hygiene können wir übrig gebliebene Speisen des Buffets jedoch keinem Gast mit nach Hause geben. Die Einhaltung der Kühlkette sowie weiterer Hygienebestimmungen lassen dies nicht zu.

Die gesamte Bordgastronomie wird in Eigenregie betrieben, daher ist eine Anlieferung von Catering bei uns nicht möglich.

Mobiliar und Dekoration

Durch lose Möblierung ist die Gestaltung der Tischordnung frei planbar. Mögliche Varianten je nach Gästezahl: U-Form, T-Form, Blocktische, Einzeltische, lange Tafeln oder eine Kombination daraus. Runde Tische sind bis zu einer Gästezahl von 88 Personen zu einem Aufpreis in Höhe von € 290,-- pauschal möglich.

Unser Wintergarten ist vielseitig nutzbar:

- Trauzimmer (Pauschale für die Herrichtung inkl. Bestuhlung € 390,--)
- Empfang zur Begrüßung (in Kombination mit dem Oberdeck)
- Kaffee und Kuchen am Nachmittag
- Partyraum mit Tanzfläche (Pauschale für das Entfernen des Mobiliars € 290,--)
- Rückzugsmöglichkeit

Unsere Standard-Dekoration ist maritim an Tischen in Schieferoptik mit eingelassener Steuerrad-Intarsie gehalten. Selbstverständlich statten wir unsere Tische auf Wunsch auch mit weißer oder cremefarbener Tischwäsche mit dazu passenden Stoffservietten sowie Tischband in Ihrer Wunschfarbe zu einem Aufpreis in Höhe von € 2,90 pro Person aus. Blumendekorationen können nach Ihren individuellen Wünschen selbst angeliefert oder über einen unserer Partner bezogen werden. Gerne können Sie Ihre eigene Tischdekoration (Bänder, Tisch- und Menükarten, Gastgeschenke und Dekorationsartikel) vorab bei uns zur Gestaltung anliefern.

Die Verwendung von Feuerwerksartikeln, wie bspw. Wunderkerzen sowie das Streuen echter Blüten ist an Bord nicht erlaubt. Bei der Verwendung von Streuartikeln sowie Partyartikeln behalten wir uns eine zusätzliche Pauschale für erhöhten Reinigungsaufwand vor.