

**Reederei Roderich Wolff (RRW)**  
MS „Nostalgie“ & MS „Kreuz As“  
**www.rrw-berlin.de**

**Buffetübersicht**

Bruttopreise in EURO pro Person  
Jedes Buffet kann ab 20 Personen geordert werden!

<b>Brunch-Buffer/ Nr. 1</b>	<b>€ 28,90</b>
<b>Buffet „Rustika“/ Nr. 2</b>	<b>€ 18,90</b>
<b>Buffet „Nostalgie“/ Nr. 3</b>	<b>€ 28,90</b>
<b>Buffet „Kreuz As“/ Nr. 4</b>	<b>€ 25,90</b>
<b>Buffet „Panorama“/ Nr. 5</b>	<b>€ 20,90</b>
<b>Buffet „Louisiana-Style“/ Nr. 6</b>	<b>€ 30,90</b>
<b>Buffet der kleinen Köstlichkeiten/ Nr. 7</b>	<b>€ 29,90</b>
<b>Buffet „Italia“/ Nr. 8</b>	<b>€ 29,90</b>
<b>Buffet „Global Player“/ Nr. 9</b>	<b>€ 41,90</b>
<b>Buffet „Vegetarisch de Luxe“/ Nr. 10</b>	<b>€ 28,90</b>
<b>Buffet „Zwergenland“ (Kinderbuffet)/ Nr. 11</b>	<b>€ 14,90</b>
<b>Buffet „4 Jahreszeiten“/ Nr. 12</b> a) Frühling, b) Sommer, c) Herbst, d) Winter	<b>€ 32,90</b>
<b>Barbecue Buffet I/ Nr. 13 a</b>	<b>€ 29,90</b>
<b>Barbecue Buffet II/ Nr. 13 b</b>	<b>€ 39,90</b>
<b>Fingerfood-Buffer/ Nr. 14</b> Fingerfood-Buffer Nr. 1, 2 & 3	<b>€ 20,90</b>

# **Reederei Roderich Wolff (RRW)**

MS „Nostalgie“ & MS „Kreuz As“

**www.rrw-berlin.de**



## **Brunch-Buffer/ Nr. 1**

### **Frühstück**

Kräuterrührei mit gebratenem Speck, gekochte Eier,  
Auswahl an französischen Konfitüren,  
Honig, Müsli, Cornflakes, Joghurt und Quark, frische Früchte,  
internationale Wurst-, Schinken- und Käse-Spezialitäten,  
Heringssalat, Geflügelsalat, Eiersalat,  
Farmer Rohkostsalat, Berliner Fleischsalat,  
französische Gänseleberpastete,  
hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich,  
eingelegter Schafskäse an süß-saurem Gemüse,  
Antipastiplatte mit gefüllter Mozzarellarolle aus Rucolabett,  
Caprese-Platte,  
Schwarz- und Weißbrot, drei Sorten Brötchen, französischen Butter-Croissants,  
Laugen-Croissants & Butter

### **Warme Gerichte**

Nürnberger Würstchen,  
mildgeräucherte Delikatess-Wiener-Würstchen,  
pikant marinierte Chicken-Wings,  
deftige Gulaschsuppe,  
Lachsfilet auf Spinat in Weißweinsauce mit Wildreis,  
gefüllte Schweineschnitzel mit Emmentaler in Mandelpanade auf frischem Gemüse,  
Kartoffelgratin mit Parmesan und Bechamel-Sauce

### **Dessert**

Schokoladendessert mit Bourbon-Vanillesauce,  
Milchreis mit Zimt & Zucker,  
Kartoffelpuffer mit Apfelmus,  
Obstsalat mit Mandelsplitter,  
Auswahl an Mini-Kuchen

**pro Person € 28,90**

# **Reederei Roderich Wolff (RRW)**

MS „Nostalgie“ & MS „Kreuz As“

[www.rrw-berlin.de](http://www.rrw-berlin.de)



## **Buffet „Rustika“/ Nr. 2**

### **Vorspeisen**

Gemischter Blattsalat mit frischem Gemüse und zweierlei Dressing,  
rustikale Wurst-, Schinken- und Bratenplatte,  
rustikale Käseplatte mit Weintrauben,  
frisches Zwiebelmett mit gestoßenem Pfeffer,  
Berliner Bouletten mit Rohkostsalat,  
rustikale Brotvariation & Butter

### **Suppe**

Kartoffelsuppe mit Speckcroutons

### **Hauptspeise**

Schweineschnitzel in zweierlei Panade  
und Spreewälder Kartoffelsalat

### **Dessert**

Rote Grütze mit Vanillesoße

**pro Person € 18,90**

# **Reederei Roderich Wolff (RRW)**

MS „Nostalgie“ & MS „Kreuz As“

**www.rrw-berlin.de**



## **Buffet „Nostalgie“/ Nr. 3**

### **Vorspeisen**

Kleine Berliner Bouletten vom Rind und Schwein  
mit Perlzwiebeln und Gewürzgurken,  
Sülze mit Remouladensauce,  
frisches Zwiebelmett mit gestoßenem Pfeffer und Zwiebeln,  
Sylter Dillhappen vom Matjes,  
Häckerle mit Ei, Gurke und Zwiebeln,  
gebeizter Lachs mit Apfelmeerrettich-Sauce,  
Rollmöpfe und Brathering,  
Käsesalat mit Sellerie und Apfel,  
Apfel-Zwiebelschmalz,  
frische Fassbutter,  
Sauerteigbrot, Schusterjungen und Schrippen

### **Suppe**

Alt-Berliner Kartoffelsuppe mit Flusskrebsen

### **Hauptspeisen**

Bratenvariationen vom Schweine-Krustenbraten und Kasselerbraten  
auf Speck-Zwiebel-Sauerkraut mit Senf-Kartoffel-Püree,  
gebratene Forellenfilets mit Petersilienkartoffeln,  
Dillsauce und Gurkensalat

### **Dessert**

Berliner Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce,  
Apfelküchle im Weinteig mit Schokoladen-Sauce

**pro Person € 28,90**

# **Reederei Roderich Wolff (RRW)**

MS „Nostalgie“ & MS „Kreuz As“

**www.rrw-berlin.de**



## **Buffet “Kreuz As”/ Nr. 4**

### **Vorspeisen**

Omas deftiger Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln,  
Gurken, Essig und Öl,  
Sylter Dillhappen vom Matjes,  
deftige Vesperplatte mit  
Blut- und Leberwurst, Sülze,  
Schwarzwälder Schinken, frischem Mett mit  
Zwiebeln und Gurken,  
Minibouletten mit Perlzwiebeln und Gurken,  
Bohnen- und Gurkensalat,  
rustikale Käseplatte mit  
verschiedenen deftigen Käsesorten und  
bayrischem Obazda,  
dunkles Sauerteigbrot, Bauernbrot,  
Zwiebel- und Kümmelbrot dazu  
Apfel-Zwiebel-Schmalz und Fassbutter

### **Suppe**

Klassische Soljanka mit Zitrone und Schmand

### **Hauptspeisen**

Schweinebraten mit Semmelknödel, Rotkohl und dunkler Altbiersauce,  
deftiger Rindergulasch mit Schupfnudeln

### **Dessert**

Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce,  
Griesflammerie mit Kirschen

**pro Person € 25,90**

# **Reederei Roderich Wolff (RRW)**

MS „Nostalgie“ & MS „Kreuz As“

[www.rrw-berlin.de](http://www.rrw-berlin.de)



## **Buffet „Panorama“/ Nr. 5**

### **Vorspeisen**

Zweierlei Blattsalat mit frischem Gemüse und zweierlei Dressing,  
internationale Wurst- und Schinkenspezialitäten:  
französische Ringsalami, Salsiccia, spanische Edelschimmelsalami,  
Mortadella, Mailänder Salami, Wacholderschinken, bayerische Rauchsalami,  
Schwarzwälder Schinken, Parmaschinken, Heidekatenschinken,  
Antipastiplatte mit getrockneten Tomaten,  
eingelegten Zucchini, Auberginen, Artischocken, Champignons,  
schwarze und grüne Oliven, Apfelkapern und mariniertes Schafskäse,  
Geflügelsalat mit Ananas und Mandarine,  
Chicken-Wings in einer Soja-Chili-Honig-Marinade,  
kleine Boulettes am Spieß aus garniert mit Perlzwiebeln und Gurke,  
Brotvariation & zweierlei Faßbutter

### **Suppe**

Cremige Kartoffel-Gemüsesuppe mit Schinkenchips

### **Hauptspeisen**

Schnitzel aus dem Schweinerücken in zweierlei Panade auf lauwarmen Kartoffelsalat,  
mit frischen Kräutern, magerem Speck, Zwiebeln, einem Hauch Essig und Öl und  
abgeschmeckt mit Spreewälder Gurken,  
vegetarischer Nudelauflauf mit viel frischem Gemüse in würzigen Tomaten-Sauce,  
mit jungem Gouda überbacken

### **Dessert**

Vanillejoghurt auf einer Beerenmischung,  
Obstsalat aus frischen Früchten mit Mandelsplittern und einem Schuß Cointreau

**pro Person € 20,90**

**Reederei Roderich Wolff (RRW)**  
MS „Nostalgie“ & MS „Kreuz As“  
**www.rrw-berlin.de**



**Buffet „Louisiana-Style“/ Nr. 6**

**Vorspeisen**

Gegrillte Birnen mit Blue Cheese und kandierten Walnüssen,  
geröstete Safran-Kartoffeln gefüllt mit Ziegenkäse und scharfem Gemüse,  
Cole-Slaw-Salad (Amerikanischer Rohkostsalat),  
Artischocken-Bouletten mit Mango-Chutney,  
Lachscreme in Tortillas gerollt,  
luftgetrockneter Schinken an geröstetem grünen Spargel,  
schwarzer Bohnensalat mit Orangensaft, Ingwer und einem Hauch Koriander,  
Kräuter-Knoblauch-Brot

**Suppe**

Hähnchen-Gumbo  
-Südstaaten-Eintopf-  
mit geräucherter Andouillie (Wurst)

**Hauptspeisen**

New Orleans Chicken,  
gegrillte Hähnchenbrust mit creolischem Senf, Limonensaft und Weißwein-Jus auf würzigem  
Gemüsebett mit Senf-Kartoffel-Püree,  
Roastbeef rosa gebraten in Rotweinsauce und mit Honig glasierten Minikarotten,  
überbackene Austern mit Spinat-Gorgonzola-Pernod-Sauce und Parmesan,  
Mardi-Gras-Shrimps aus der Pfanne mit gerösteten roten Zwiebeln, süß-gelber Paprika,  
frischem Basilikum, in einer leichten Creme mit Krebsfleisch und viel frischer Petersilie,  
dazu knusprige Louisiana-Kartoffelspalten

**Dessert**

Schokoladen-Brownies,  
Blaubeer-Muffins

**pro Person € 30,90**

# **Reederei Roderich Wolff (RRW)**

MS „Nostalgie“ & MS „Kreuz As“

[www.rrw-berlin.de](http://www.rrw-berlin.de)



## **Buffet der kleinen Köstlichkeiten/ Nr. 7**

### **Vorspeisen**

Vitello Tonato auf kleinen Löffeln serviert,  
Schinken-Melonenschiffchen mit Feigen-Senf-Topping,  
getrocknete Pflaumen, Datteln und Aprikosen im Speckmantel,  
Chicken-Wings kross gebraten in einer Soja-Chili-Honig-Marinade,  
gespießte Garnelen an einem leichten Aioli-Dip,  
sonnengereifte getrocknete Tomaten mit Frischkäse gefüllt,  
Spieße von kleinen Mozzarellabällchen mit Cherrytomaten an roter und grüner Pesto,  
verschiedene Mini-Wraps gefüllt mit Puten-Mango und Lachs-Frischkäse,  
Mozzarella-Rolle mit Rucola und Parmaschinken gefüllt und abgerundet durch  
Parmesanhobel,  
Brotvariationen von Ciabatta & Fassbutter

### **Suppe**

Möhren-Ingwer-Suppe

### **Hauptspeisen**

Satay-Spieße in Erdnuss-Sauce,  
Hackfleischbällchen à la Arabiata,  
Saltimbocca-Röllchen à la Romana gefüllt mit Salbei und Parmaschinken in einer Weißwein-  
Sauce,  
Boeuf Stroganoff dazu Kräuter-Gnocchi,  
in mediterranen Kräutern gedünsteter Zander auf Fenchel-Möhren-Gemüse an  
Wild-Butter-Reis,  
knusprige Rosmarin-Limetten-Kartoffeln mit Meersalz und Olivenöl verfeinert,  
Champignon-Köpfe mit Schafskäse und Spinat überbacken mit Gorgonzola

### **Dessert**

Obstspieße getaucht in heller und dunkler Schokolade mit Pistazien und  
Kokossplittern garniert,  
Auswahl von französischen Petit Fours,  
Schokoladenbecher gefüllt mit einer leichten Mandarinen-Joghurt-Mousse

**pro Person € 29,90**

# **Reederei Roderich Wolff (RRW)**

MS „Nostalgie“ & MS „Kreuz As“

[www.rrw-berlin.de](http://www.rrw-berlin.de)



## **Buffet „Italia“/ Nr. 8**

### **Vorspeisen**

Antipastiplatte mit getrockneten Tomaten, eingelegten Zucchini, Auberginen, Artischocken, Champignons, schwarze und grüne Oliven, Apfelkapern und mariniertes Schafskäse, Mozzarellarolle gefüllt mit Parmaschinken und Rucola, verfeinert mit Balsamico-Vinaigrette, italienische Wurst- und Schinkenspezialitäten wie Fenchelsalami, Spianata Romana, Coppa, Salsiccia, Mortadella, Mailänder Salami, Parmaschinken und Rosmarinschinken, Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken, Pasta-Salat mit Hähnchenleber und Tomaten-Steinpilz-Sauce, Vitello Tonato mit Thunfisch-Kapern-Crème, Büffelmozzarella mit getrockneten, sonnengereiften Tomaten, Basilikum und Balsamico-Vinaigrette, Rucola mit Cocktailtomaten, roten und weißen Bohnen an einer Kräutervinaigrette mit Parmesanobel, italienisches Bauernbrot und Ciabatta-Auswahl dazu Kräuter- und Knoblauchbutter

### **Suppe**

Würziger sizilianischer Rindfleischartopf mit Gemüse und Ciabatta-Croutons

### **Hauptspeisen**

Cannelloni gefüllt mit einer Auberginen-Paprikafrischkäse-Creme in einer würzigen Tomatensauce, in würziger Kräuterkruste gebratenes Roastbeef durch frischen Knoblauch und Rosmarin abgerundet, gebratenes Wildlachsfilet in einer Weißwein-Kräuter-Gorgonzola-Creme dazu Basilikum-Gnocchi, Tomaten-Limetten-Kartoffeln abgeschmeckt mit Meersalz und Olivenöl

### **Dessert**

Original italienisches Tiramisu mit Marsala  
Panna cotta mit Erdbeermark  
Obstsalat aus frischen Früchten mit Mandelsplittern  
und einem Schuß Cointreau

**pro Person € 29,90**

# **Reederei Roderich Wolff (RRW)**

MS „Nostalgie“ & MS „Kreuz As“

[www.rrw-berlin.de](http://www.rrw-berlin.de)



## **Buffet „Global Player“/ Nr. 9**

### **Vorspeisen**

Frische Fine-de-Claire-Austern mit Zitrone und Baguette (pro Person 3 Austern),  
edle Fischauswahl mit Graved-Lachs, Heilbutt, Butterfisch, geräucherten Forellenfilets,  
Pfeffermakrelenfilets, marinierte Scampi in zweierlei verschiedenen Marinaden,  
Schweinefilets unter Entenleberpaté,  
Entenleberpastete auf Bruscetta mit Portwein-Gelee,  
Wachteleier mit deutschem Kaviar,  
Feigen mit Mascarpone und luftgetrocknetem Parmaschinken,  
Hirschmedaillons mit Williams-Christ-Birne und Preiselbeer-Creme,  
internationale Käsespezialitäten mit Trauben und exotischen Früchten,  
Caesar's Salat mit Anchovis, Rosmarincroutons und geriebenem Parmesan,  
Waldorf-Astoria-Salat,  
junger Spinat, Granatapfelkerne, Pumpernickel-Croutons mit einer Himbeer-Vinaigrette,  
Büffelmozzarella auf Rucolabett mit sonnengetrockneten Tomaten und  
einem Hauch Basilikum,  
Brotvariation & Butter

### **Suppe**

Karotten-Ingwer-Suppe mit Flusskrebsschwänzen

### **Hauptspeisen**

Gebratene Hähnchenbrust in Kräuterboullion abgerundet  
mit frischem Gemüse und Glasnudeln,  
Perlhuhnbrust in Estragon-Sauce an Kartoffellauchgemüse,  
rosa gebratenes Roastbeef in einer würzigen Kräuterkruste mit Rosmarin-Limetten-  
Kartoffeln, frischem Marktgemüse mit Mandeln-Butterflocken,  
Lachsmedaillons in Zitronengras-Safran-Sauce an Wildreis

### **Dessert**

Orangenflan mit Karamellsauce und frischen in Orangenlikör marinierten Früchten,  
Crème brûlée,  
Auswahl von französischen Petit Fours

**pro Person € 41,90**

## **Reederei Roderich Wolff (RRW)**

MS „Nostalgie“ & MS „Kreuz As“

**www.rrw-berlin.de**



### **Buffet „Vegetarisch de Luxe“/ Nr. 10**

#### **Vorspeisen**

Dreierlei mariniertes Blattsalat mit frischem Gemüse  
dazu zwei abgestimmte Dressings,  
teiggemanteltes Gemüse,  
Mini-Frühlingsrollen an einem süß-pikanten Dip,  
gegrillte Birnen mit Blue-Cheese und Walnüssen,  
geröstete Safrankartoffeln gefüllt mit Ziegenkäse und pikantem Gemüse,  
Mini-Wraps mit Lachs und Frischkäse gefüllt,  
Artischocken-Bouletten mit Mango-Chutney, Brotvariationen aus internationalen  
Brotspezialitäten dazu Chili-Frischkäsecreme, bayrisches Obazda,  
Radieschenobazda und Blue-Cheese-Creme

#### **Suppe**

Möhren-Ingwer-Orangensuppe mit Kokos verfeinert

#### **Hauptspeisen**

Ratatouille aus frischem Marktgemüse mit Polenta-Plätzchen,  
gefüllte Canneloni mit Auberginen und Tomaten in einer würzigen Tomaten-Sugo mit  
jungem Käse überbacken,  
gebratenes Wildlachsfilet an einer Weißwein-Kräuter-Sauce dazu knusprige Limetten-  
Kartoffeln mit Meersalz und Olivenöl

#### **Dessert**

Obstspieße getaucht in dunkle Schokolade mit Pistazien und Kokosraspeln,  
Schokoladen-Brownies und Blaubeer-Muffins,  
Crème brûlée

**pro Person € 28,90**

**Reederei Roderich Wolff (RRW)**  
MS „Nostalgie“ & MS „Kreuz As“  
**www.rrw-berlin.de**



**Buffet „Zwergenland“/ Nr. 11**  
(Kinderbuffet)

**Vorspeisen**

Tomaten-Mozzarella-Spieße

**Zwischengang**

Bunte Gemüsefinger mit Kräuterquark und Dips

**Hauptspeise**

Pasta mit Tomatensauce und Parmesanhobel,  
Kartoffelpuffer mit Apfelmus

**Dessert**

Mini-Kuchen,  
Obstspieße

**pro Person € 14,90**

## **Reederei Roderich Wolff (RRW)**

MS „Nostalgie“ & MS „Kreuz As“

**www.rrw-berlin.de**



### **Buffet „4 Jahreszeiten“/ Nr. 12 a**

(Frühlings-Buffer)

#### **Vorspeisen**

Spargelsalat mit Krevetten an Limonendressing,  
gemischter Frühlingssalat mit Gartenkräutern und Blüten,  
Forellenterrine mit Räucherlachs und grünem Spargel,  
leichter Frühlingssalat in Essig-Öl mit getrockneten Tomaten und Rucola,  
Brotvariation (italienisches Bauernbrot, Ciabatta Classico, Ciabatta mit Oliven, französisches Baguettebrot, schweizerisches Huusbrot, Burlischild, deutsches Sauerteigbrot, Laugenbrezeln sowie Dinkelspezialitäten) mit zweierlei Butter

#### **Suppe**

Bärlauch-Creme-Suppe  
oder  
Kräuterrahmsuppe mit Löwenzahn

#### **Hauptspeisen**

Gebatene Kalbsnuss mit frischem Spargel und Sauce Hollandaise,  
in Rotwein marinierter Lammrücken mit Marktgemüse und Babybutterkartoffeln,  
Poulardenbrust mit Rucola-Risotto

#### **Dessert**

Weisse Mousse au chocolate mit Erdbeeren,  
Vanillecreme auf Rhabarberkompott

**pro Person € 32,90**

# **Reederei Roderich Wolff (RRW)**

MS „Nostalgie“ & MS „Kreuz As“

**www.rrw-berlin.de**



## **Buffet „4 Jahreszeiten“/ Nr. 12 b**

(Sommer-Buffer)

### **Vorspeisen**

Fenchelsalat mit Limettendressing,  
Sommersalate aus fünf Blattsalaten mit drei Toppings dazu hausgemachte Croutons,  
marinierte Fetawürfel und gehobelter Parmesan und  
zwei verschiedenen Dressings (Balsamico und Joghurt),  
Melonenfächer mit Gambas,  
Brotvariationen (italienisches Bauernbrot, Ciabatta Classico, Ciabatta mit Oliven,  
französisches Baguettebrot, schweizerisches Huusbrot, Burlischild, deutsches Sauerteigbrot,  
Laugenbrezeln sowie Dinkelspezialitäten) mit zweierlei Butter

### **Suppe**

Kokos-Ingwer-Möhren-Suppe mit zarten Putenstreifen  
oder  
Geeiste Tomatensuppe

### **Hauptspeisen**

Straußensteaks mit lauwarmen Linsensalat und Nüssen,  
Saltim Bocca auf einer Sommergemüsevariation und Reisbällchen,  
Hähnchenbrustfilet mit Kapern in Limettensauce

### **Dessert**

Leichte Buttermilchcreme mit Waldbeeren,  
Kokos-Ananas-Pralinen mit Rum

**pro Person € 32,90**

# **Reederei Roderich Wolff (RRW)**

MS „Nostalgie“ & MS „Kreuz As“

**www.rrw-berlin.de**



## **Buffet „4 Jahreszeiten“/ Nr. 12 c**

(Herbst-Buffer)

### **Vorspeisen**

Herbstliche Salatvariation mit Birne, Nüssen, Weichkäse und Orangen-Vinaigrette,  
Kaninchensülze mit Schnittlauch-Dip,  
Chicoreesalat mit Leberpaté,  
Brotvariation (italienisches Bauernbrot, Ciabatta Classico, Ciabatta mit Oliven, französisches  
Baguettebrot, schweizerisches Huusbrot, Burlischild, deutsches Sauerteigbrot, Laugenbrezeln  
sowie Dinkelspezialitäten) mit zweierlei Butter

### **Suppe**

Cremige Kartoffelsuppe mit Lauchgemüse und Rohschinkenstreifen  
oder  
französische Zwiebelsuppe mit Käse

### **Hauptspeisen**

Schweinefilet auf einem Rahmwirsing mit Kartoffelschnee,  
Tagliatelle mit Lammragout,  
zartes Hähnchenbrustfilet mit Rosmarinkartoffeln und Fenchelgemüse,  
vegetarisch gefüllte Champignonköpfe mit zweierlei Käse überbacken

### **Dessert**

Dunkle Mousse au chocolate auf Traubengelee,  
Crème brûlée mit warmen Zimt-Pflaumen

**pro Person € 32,90**

# **Reederei Roderich Wolff (RRW)**

MS „Nostalgie“ & MS „Kreuz As“

**www.rrw-berlin.de**



## **Buffet „4 Jahreszeiten“/ Nr. 12 d**

(Winter-Buffet)

### **Vorspeisen**

Hausgebeizter Lachs an einer Waldhonig-Dill-Sauce,  
Hasenrückenfilet in einer Preiselbeer-Creme,  
rosa gebratene Entenbrust auf Feldsalat mit Orangen-Vinaigrette,  
Chiccoree-Frisee-Salat mit einer Feigen-Senf-Sauce,  
knackige Blattsalate mit frischem Gemüse, Croutons und Joghurt-Kräuter-Dressing,  
Brotvariationen (italienisches Bauernbrot, Ciabatta Classico, Ciabatta mit Oliven,  
französisches Baguettebrot, schweizerisches Huusbrot, Burlischild, deutsches Sauerteigbrot,  
Laugenbrezeln sowie Dinkelspezialitäten) mit zweierlei Butter

### **Suppe**

Käse-Lauch-Creme-Suppe

### **Hauptspeisen**

Gänsekeulen mit Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößchen,  
Schweinefilet mit Calvados-Sahne-Sauce und Butter-Babykartoffeln,  
Brandenburger Wildgulasch mit Sahnwirsing und gebratenen Semmelknödeln

### **Dessert**

Zwetschgen-Zimt-Kompott mit Marzipanschaum,  
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce,  
Dresdner Christstollen

**pro Person € 32,90**

**Reederei Roderich Wolff (RRW)**  
MS „Nostalgie“ & MS „Kreuz As“  
**www.rrw-berlin.de**



**Barbecue Buffet I / Nr. 13 a**

(inkl. 3 Std. Personal an der Grillstation/  
ab 30 Personen von April bis September)

**Vom Grill**

Deftige Schweine-Nacken-Steaks in Schwarzbier- und Hausmarinade,  
zarte Hähnchenbrüstchen in Sweet-Chili-Sauce,  
saftige Spare Rips in BBQ-Marinade,  
knackige Gemüsespieße (Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebel),  
original Thüringer Rostbratwurst,  
Berner Würstchen - mit Käse gefüllt und Schinken umwickelt

**Beilagen**

Gebutterte Maiskolbenspieße,  
Folienkartoffeln mit frischem Kräuterquark,  
Mailänder Nudelsalat mit gemischtem Saison-Gemüse,  
hausgemachter Kartoffelsalat nach Omas Rezept  
mit Quark-Joghurtdressing, Zwiebeln und Gewürzgurke,  
marinierte, gemischte Blattsalate mit zweierlei Dressing,  
Cold Slaw Salat,  
drei verschiedene Grillsaucen,  
Kräuterbutter,  
Brotkorb mit zweierlei Fassbutter

**Dessert**

Obstsalat aus frischen Früchten mit Mandelsplittern und einem Schuß Cointreau,  
Erdbeerfrischkäsecreme

**pro Person € 29,90**

# **Reederei Roderich Wolff (RRW)**

MS „Nostalgie“ & MS „Kreuz As“

**www.rrw-berlin.de**



## **Barbecue Buffet II / Nr. 13 b**

(inkl. 4 Std. Personal an der Grillstation/  
ab 30 Personen von April bis September)

### **Vom Grill**

Mediterran-marinierte Knoblauch-Garnelen-Spieße,  
saftige Lammkoteletts in Kräutermarinade,  
Jacobsmuscheltaler im Speckmantel,  
naturbelassene Rinder-Steaks (180 – 200g),  
Hähnchenbrustfilets in Zitronengras-Limettenmarinade,  
selfmade Hamburger (100 g) im Sesambrötchen:  
Selbstbedienung beim Belegen mit Salat, Zwiebeln und verschiedenen Saucen

### **Beilagen**

Gebutterte Maiskolben,  
varierte Gemüsespieße,  
Folienkartoffeln mit frischem Kräuterquark,  
Tomaten-Mozzarella Variation mit frischem Basilikum,  
marinierte, gemischte Blattsalate,  
Cold-Slaw-Salat,  
toskanischer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola und Speckwürfeln in Essig-Öl,  
mediterraner Nudelsalat mit Schafskäse und Saisongemüse,  
griechischer Bauernsalat mit Fetakäse, roten Zwiebeln in Essig-Öl,  
Spinat-Frisee-Salat  
drei verschiedene Grillsaucen,  
Kräuterbutter,  
Brotvariationen mit zweierlei Fassbutter

### **Dessert**

Obstsalat aus frischen Früchten mit Mandelsplittern und einem Schuß Cointreau,  
weiße Mousse au chocolate mit Himbeermark

**pro Person € 39,90**

# **Reederei Roderich Wolff (RRW)**

MS „Nostalgie“ & MS „Kreuz As“

**www.rrw-berlin.de**



## **Fingerfood-Buffer/ Nr. 14**

### **Fingerfood-Buffer Nr. 1**

*Bitte wählen Sie jeweils 3 Stück aus den Geflügelsnacks und den vegetarischen Spießen sowie 4 Stück aus den Fleisch- und Fischsnacks aus. Zu jedem Fingerfood-Buffer können Sie zusätzlich eine der angebotenen Suppen aussuchen.*

#### **Geflügelsnacks**

Würzige Buffalo-Chicken-Wings,  
fruchtiger Hähnchen-Ananas-Spieß,  
Satéspieß mit Chili-Erdnusssauce,  
Medaillon vom saftigen Hähnchenbrustfilet mit Obst dekoriert

#### **Vegetarische Spieße**

Mozzarella-Stick in knuspriger Knoblauchpanade,  
Käsespieß mit Weintraube,  
hausgemachter Kräuterfrischkäse auf Pumpernickel,  
Caprese-Spieß Mozzarellakugel und Kirschtomate,  
Crostini mit Tomate und Basilikum,  
Jalapeño-Chili-Schote mit hausgemachter Käsecremefüllung

#### **Fisch & Fleisch**

Saftige Melonenspalte mit Parmaschinken und Feigensenf,  
Saltimbocca (feines Schweinefilet und Parmaschinken),  
Spargelsalat mit gebratener Riesengarnele (saisonal),  
zarte Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Artischockencreme,  
Mozzarella-Feigen-Spießchen mit italienischem Landschinken,  
Duett vom Lachs- und Makrelenkonfekt

#### **Suppe**

Käse-Creme mit Schinkenwürfeln, Tomaten-Creme-Suppe mit Basilikum oder  
deftige Gulaschsuppe,  
dazu ein Brotkorb mit internationalen Brotvariationen und zweierlei Butter

#### **Dessert**

Obstspieße im Schokomantel und Rote Grütze mit leckerer Vanillesauce

**pro Person € 20,90**

# Reederei Roderich Wolff (RRW)

MS „Nostalgie“ & MS „Kreuz As“

[www.rrw-berlin.de](http://www.rrw-berlin.de)



## Fingerfood-Buffer/ Nr. 14

### Fingerfood-Buffer Nr. 2

*Bitte wählen Sie pro Person 7 Canapés aus. Die Canapés bestehen aus schräg geschnittenem Mehrkorn- und Weizenbaguette, mit Butter bestrichen, verschieden belegt und einzeln liebevoll mit essbarer Dekoration aus garniert. Zu jedem Fingerfood-Buffer können Sie zusätzlich eine der angebotenen Suppen aussuchen.*

#### Canapés

Französischer Camembert,  
Mozzarella mit Tomate,  
hausgemachter Kräuterfrischkäse,  
zart geräucherte Putenbrust,  
saftiger Kochschinken,  
italienische Mortadella,  
Salamivariationen aus deutschen, französischen und italienischen Ländern,  
gekochtes Ei mit Remoulade,  
original Parmaschinken,  
italienisch würziger Gorgonzola,  
skandinavischer Räucherlachs,  
zartes Roastbeef

#### Suppe

Käse-Creme mit Schinkenwürfeln,  
Tomaten-Creme-Suppe mit Basilikum oder  
deftige Gulaschsuppe,  
dazu ein Brotkorb mit internationalen Brotvariationen und zweierlei Butter

#### Dessert

Obstspieße im Schokomantel und Rote Grütze mit leckerer Vanillesauce

**pro Person € 20,90**

# Reederei Roderich Wolff (RRW)

MS „Nostalgie“ & MS „Kreuz As“

[www.rrw-berlin.de](http://www.rrw-berlin.de)



## Fingerfood-Buffer/ Nr. 14

### Fingerfood-Buffer Nr. 3

*Wählen Sie pro Person insgesamt 6 Stück Tramezzini oder Wrap aus. Alle Tramezzini werden mit mariniertem Salat und hausgemachten Aufstrich, ohne Rinde und im Standardformat, lecker zubereitet. Wraps sind gefüllte Tortillafladen mit gemischtem mariniertem Salat und verschiedenen Aufstrichen. Mindestbestellmenge pro Sorte Tramezzini oder Wrap 2 Stück.*

#### Italienische Tramezzini

Putenbrust mit Dijon-Senfsauce,  
Kasseler mit Mango-Mousse,  
Camembert mit Trauben-Mousse und Walnüssen,  
Mozzarella mit Tomate und hausgemachtem Pesto,  
Parma Schinken mit Honigmelonen-Mousse,  
Gorgonzola mit Tessiner Feigensenf,  
italienische Mortadella mit Frischkäse,  
Mailänder Salami mit Salsa Verde,  
Rucola mit geräuchertem Lachs und Kräutercreme

#### Wraps

Wrap „Italia“  
Original Parmaschinken, getrocknete Tomate und Rucola mit rotem Pestoaufstrich.  
Wrap „Caprese“  
Mozzarella, Tomate, Basilikum und grüner Pesto.  
Wrap „Feta“  
getrocknete Tomaten, Salat, original Feta, Sprossen und Oliven.  
Wrap „Chicken“  
saftige Hähnchenstreifen, Paprika, Gurke, Salat und Sweet-Chili.  
Wrap „Tuna“  
Thunfisch, Fetakäse, Salat, rote Bohnen rote Zwiebeln und Meerrettichcreme.  
Wrap „Lachs“  
Räucherlachs, Salat und Honig-Dill-Creme.

#### Suppe

Käse-Creme mit Schinkenwürfeln, Tomaten-Creme-Suppe mit Basilikum oder  
deftige Gulaschsuppe,  
dazu ein Brotkorb mit internationalen Brotvariationen und zweierlei Butter

#### Dessert

Obstspieße im Schokomantel und Rote Grütze mit leckerer Vanillesauce

**pro Person € 20,90**