

Buffetvorschläge

01.01.2026 – 31.12.2026



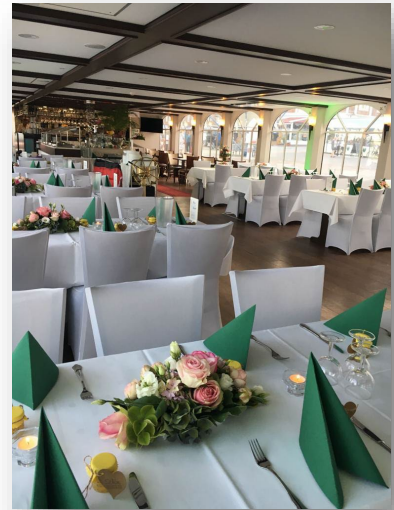
Raddampfer Schlei Princess

Feiern Sie mit uns Ihre...

Hochzeit * Familienfeier * Betriebsausflüge *
Vereinsfeste * Weihnachtsfeiern

Bitte sprechen Sie uns an.

Wir beraten Sie kompetent und unterbreiten
Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot.



Alle Buffets sind ab 40 Personen
vorgesehen. Bei einer niedrigeren
Personenzahl wird ein
Mindermengenaufschlag berechnet.

Bei allen Buffets erhalten Sie zusätzlich einen
"Gruß" aus der Küche

Informationen unter:

Telefon: 04642-6532 * Fax: 04642-6092

info@schleiraddampfer.de *

www.schleiraddampfer.de

Reisedienst Gerda Müller GmbH & Co. KG
Bürgermeister-Lass-Weg 16, 24376 Rabel

Buffet „Landarzt“

€ 29,50 pro Person



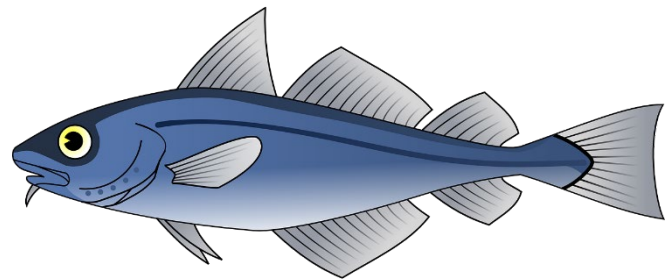
Vorspeisen

wahlweise: Gulaschsuppe, Spargelsuppe oder
Lauchcremesuppe



Wurstspezialitäten

Partyfrikadellen
Holsteiner Wurstplatte



Fisch

Kräuterheringe
Zwei Sorten vom geräucherten
Fisch
Matjessalat nach „Hausfrauen Art“
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Warme Speisen

Burgunderbraten mit Krautsalat und
Gemüse der Saison
als Beilage Bratkartoffeln
Salate der Saison

Ein Gruß aus der Küche

Dessert

Holsteiner Rote Grütze mit
Vanillesoße



Auswahl backfrischer Brotsorten am Buffet

Buffet „Kappeln“

€ 32,80 pro Person



Vorspeisen

Rahmsuppe vom Fisch mit Einlage

Salate

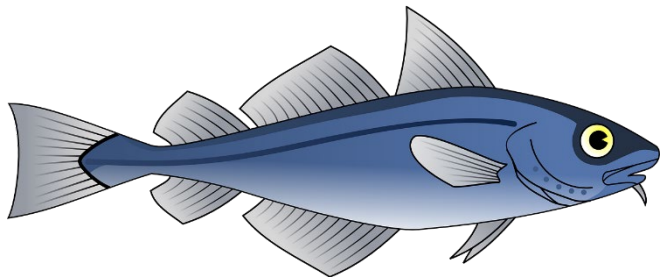
Frischer Gurkensalat

Tomatensalat mit Mozzarella

Wurstspezialitäten

Holsteiner Wurstplatte

Kappeler Wurstsalat mit Zwiebelringen



Fisch

geräucherte Makrele

Graved Lachs mit Kräutersenfauce

Shrimpscocktail „Princess“

Verschiedene Heringshappen

(Kräutersild, mariniertes Sild, Matjes)

Warme Speisen

Hähnchenfleisch auf Gemüseis

Krustenbraten mit Gemüsepfanne und

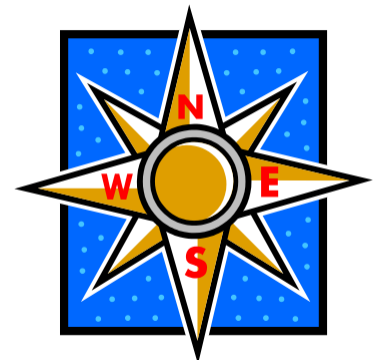
Bratkartoffeln

Dessert

Obstsalat,

verschiedene Cremespeisen,

Bunte Auswahl an Käsesorten



Buffet „Mississippi“

€ 34,40 pro Person



Vorspeisen

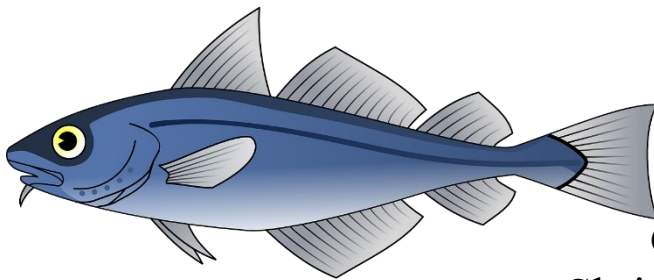
Gulaschsuppe

Wurstspezialitäten

Pfeffersalami

Katenschinken mit Spargelspitzen

Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße



Fisch

geräucherte Heringsfilets

geräucherte Makrele Natur

geräucherte Pfeffermakrele

Graved Lachs mit Kräutersensauce

Shrimpscocktail „Princess“ mit Spargel,

gerahmt

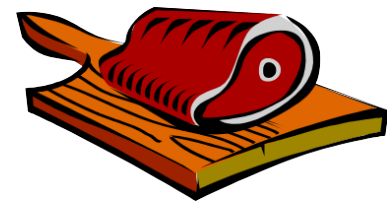
Warme Speisen

Buffalo Chicken Wings mit Knoblauchdip

Geschnetzeltes in feuriger Sauce an

Gemüsereis

als Beilage Bratkartoffeln



Salate

Tomatensalat mit Mozzarella

Gurkensalat in Rahmdressing

Krautsalat

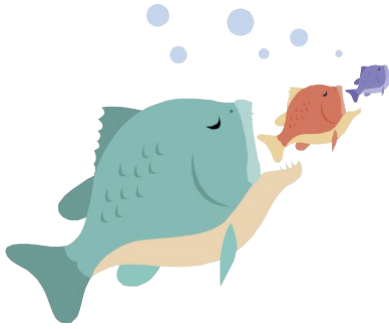
Dessert

Obstsalat aus frischen Früchten der Saison

Auswahl backfrischer Brotsorten am Buffet

Fischbuffet „Angeln“

€ 32,40 pro Person



Vorspeise

Frische Fischsuppe

Salate

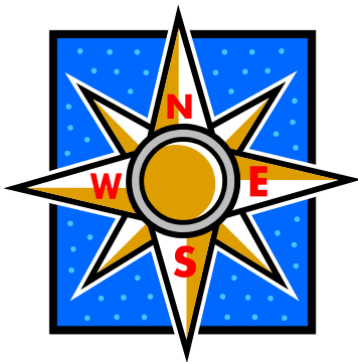
Kartoffelsalat, Tomate-Mozzarella-Salat, Gurkensalat

Kalte Platten

Geräucherter Lachs

Matjes „Hausfrauen Art“

Reichlich garnierte Kräuterheringe
verschiedene Sorten Räucherfisch



Warme Speisen

Fischpfanne Paella

Bratkartoffeln

Desserts

Käseplatte

Rote Grütze mit

Vanillesauce



Auswahl backfrischer Brotsorten am Buffet

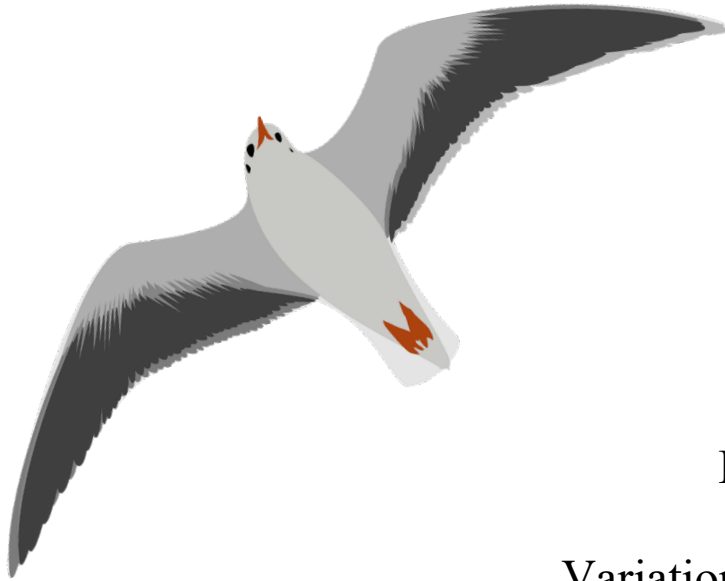
Fischbuffet „Schwansen“

€ 35,50 pro Person



Vorspeise

Spargelrahmsuppe



Salate

Bauernsalat

Tomatensalat mit Mozzarella

Gurkensalat

Garnelensalat

Kalte Platten

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Matjes „Hausfrauen Art“

Variation von geräucherten Edelfischen mit
verschiedenen Saucen

verschiedene Sorten Heringshappen

Kräutersild, mariniertes Sild mit Ei

Warme Speisen

Schlemmerfilet mit Gemüse der Saison

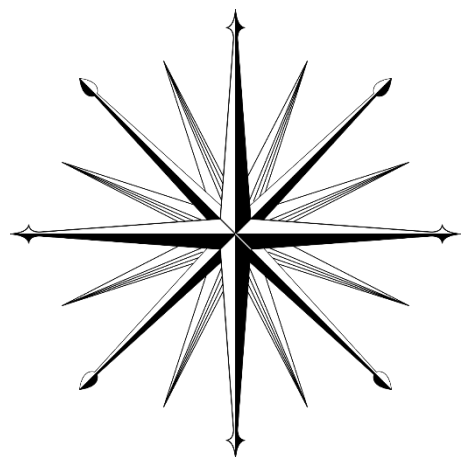
Bratkartoffeln

Desserts

Käseplatte

Rote Grütze mit

Vanillesauce



Auswahl backfrischer Brotsorten am Buffet

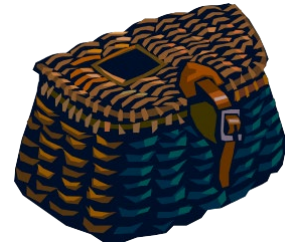


Buffet "Käpt'n Gert"

€ 45,80 pro Person

Suppe

Tomatensuppe oder
Spargelcremesuppe

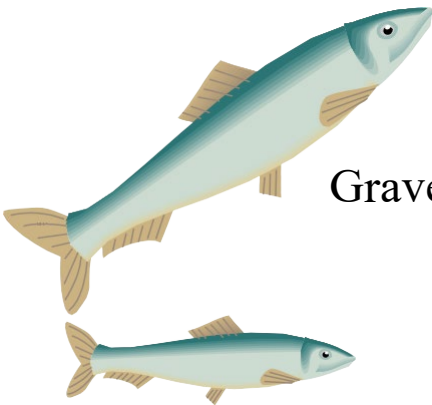


Vorspeisen

Gurkenplatte, Tomatenplatte, Paprika in Streifen

Salate

Tomate mit Mozzarella, Feldsalat, Eisbergsalat



Kalte Platte

Geräucherter Lachs,
Graved Lachs dazu verschiedene Soßen
und reichhaltige Garnierung
Roter Sild und Weißer Sild
Matjes „Hausfrauen Art“



Warme Speisen

Holsteiner Gemüsepfanne
Lachsfilet, Dorsch- und Schollenfilet
Gebratene Garnelen
Schweinefilet im Stück gebraten
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Desserts

Rote Grütze mit
Vanillesauce,
Obstsalat aus frischen

Auswahl backfrischer Brotsorten am Buffet

Buffet „Princess“

€ 39,70 pro Person

Incl. zusätzlichem warmen Gericht: € 42,00 pro Person



Suppe

wahlweise mit:

Spargelcremesuppe,
Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen,
Fischsuppe mit Lachswürfeln
oder Tomatencreme mit Creme Freche und Gin

Salate

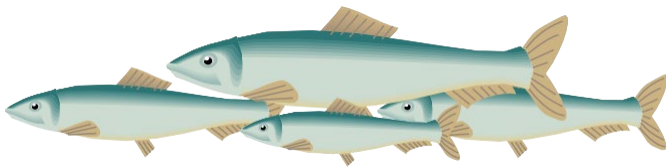
Karottensalat

Krabbensalat

Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven

Geflügelsalat mit Ananas in Currysauce

Gurken- und Tomatensalat in Kräutermarinade



Fisch

Glückstädter Matjesfilet mit
„Hausfrauensauce“

Variation von Räucherfischen mit zweierlei
Saucen

hausgebeizter Graved Lachs mit
Meerrettichsahne

Fleisch

Bratenplatte mit Remoulade

Holsteiner Mettwurstauswahl

reich garniert Schinkenbraten mit Röstzwiebeln

Zusätzliches warmes Gericht: Gemischte
Filetspitzen in Pfefferrahmsauce mit Reis

Desserts

Rote Grütze mit Vanillerahm und flüssiger
Sahne

Obstsalat von frischen Früchten



Auswahl backfrischer Brotsorten am Buffet