

MENÜ-BEISPIELE 2026

MS Hamburg, MS Vera, MS Saga, MS Sylvia

FINGERFOOD 1	2
FINGERFOOD 2	3
BUSINESS BUFFET	4
TYPISCH DEUTSCH	5
MEDITERRAN	6
ASIA	7
BBQ STYLE 1	8
BBQ STYLE 2	9
BURGER STYLE	10
ALLERGENE	19

FINGERFOOD 1

MINI WRAPS A

gerollter Wezentortilla / Avocado / geräucherte Paprika

ASIATISCHE CHICKEN REIS- PRALINE A, F, N

Duftreis / Hähnchen / Curry / schwarzer Sesam

GLASNUDELSALAT A, F, H, N

Edamame / geröstete Cashewkerne

ORIENTALISCHER COUSCOUSSALAT A, F, G

Rote Beete Falafel / Joghurtdip - im Glas

FRUTI DE MARE B, R

Meeresfrüchte / Garnele / Tomaten- Vinaigrette - im Glas

ANTI PASTI SPIESSE G

eingelegtes Gemüse / Mozzarella

PASTRAMI SANDWICH G

Rosa Rinderbrust / Coleslaw

CAMEBERT SANDWICH G, M

französischer Weißschimmelkäse / Früchte- Senfcrème / Rauke

MOUSSE AU CHOCOLATE A, C, G, H

Himbeerpuree / Krokant - im Glas

*VEGETARISCHE VARIANTE / FLEISCHANTEIL ENTFÄLLT

MINDESTBESTELLUNG

PREIS PRO PERSON

GESCHIRRPAUSCHALE PRO PERSON

20 Personen

33,00 €

4,00 €

zzgl. 110,00 € Lieferpauschale, Preise inkl. 19 % MwSt.

FINGERFOOD 2

CRISPY CRONE A, C, G

Mini Waffeln / mit Eicréme gefüllt / Balsamicoperlen

ALBONDIGAS A, C, L, M, O

spanische Fleischbällchen in Tomatensauce

LACHS TARTELETTE A, D, G

Räucherlachs Tatar / Dill / Citrus Crème

MINI WRAPS A

gerollter Wezentortilla / Avocado / geräucherte Paprika

ASIATISCHER RINDFLEISCHSALAT A, F, N

Teriyakisauce / Gemüse / Sesam / Röstzwiebel

BLUMENKOHL TÖRTCHEN A, C, F, G

Mousse / Couscous / Braune Butter

MINI SCHNITZEL A, C, M

Kartoffel- Gurkensalat / Petersilie

MOUSSE AU CHOCOLATE A, C, G, H

Himbeerpüree / Krokant / Schokoperlen

BUNTER FRUCHTSPIESS

Kiwi / Ananas / Traube / Pitahaya / Physalis

MINDESTBESTELLUNG

PREIS PRO PERSON

GESCHIRRPAUSCHALE PRO PERSON

20 Personen

39,00 €

6,00 €

zzgl. 110,00 € Lieferpauschale, Preise inkl. 19 % MwSt.

BUSINESSBUFFET

KALT

GEBRATENE RINDERHÜFTSTREIFEN A, G

Rucola / Balsamicolack / gehobelter Hartkäse / Croutons

FALAFEL A, F,

Edamame / geröstete Cashewkerne

ANTI PASTI SPIEßE G

Mini Mozzarella / mariniertes Gemüse

HÄHNCHENSPIESSE A, F, L

Teriyakilack / Sesam / Glasnudelsalat

MINI FRÜHLINGSROLLEN A, F, L

Edamame / Sesam / Glasnudelsalat

WARM

BARDIERTES SCHWEINEFILET G

Pfefersauce

BROCCOLI- NUSS- ECKE A, C, G, H

Pfefersauce

MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE

Olivenöl / junger Knoblauch

KARTOFFEL WEDGES G

Rosmarin / Kräuterdip

TAGLIATELLE A, C, G, H, L, O

zweierlei Pesto / separat: GEMÜSE- BOLOGNESE

DESSERT

LASSI DE COCO A, G

Mangopüree / Kokoscrème / Ananas / Crumble

*VEGETARISCHE VARIANTE / FLEISCHANTEIL ENTFÄLLT

MINDESTBESTELLUNG

PREIS PRO PERSON

GESCHIRRPAUSCHALE PRO PERSON

20 Personen

36,90 €

8,00 €

zzgl. 110,00 € Lieferpauschale, Preise inkl. 19 % MwSt.

TYPISTCH DEUTSCH

KALT

RÄUCHERFISCH KISTE D, G

Lachsvariation / Sprotten / Bückling / Rollmops / Sahnemerrettich

MINI BOULETTEN A, C, M, O

zweierlei Speewaldgurken / Bautzener Senf

KÄSEAUSWAHL G, H

Weich & Schnittkäse / Trauben / Nüsse

KARTOFFEL- GURKENSALAT M

Essig- Öl / Petersilie

BAYRISCHER KRAUTSALAT

marinerter Weißkohl / typisch abgeschmeckt

SCHWÄBISCHE MINI BREZEL A, G

Butter

WARM

BERLINER CURRYWURST L, O

Homemade Currysauce

ZARTER SCHWEINSBRATEN G, I, M, O

eigene Sauce / Schlachtekraut / Kartoffelpüree

GEMÜSE- KARTOFFELPFANNE

u.a. Champignons / Lauch / frische Kräuter / Knofii

DESSERT

SCHOKOLADENPUDDING A, G

Vanillesauce / Knusperperlen

GEBACKENE LOLIS A, C, G

Buttermilch Bällchen / gespießt

MINDESTBESTELLUNG

PREIS PRO PERSON

GESCHIRRPAUSCHALE PRO PERSON

15 Personen

43,90 €

8,00 €

zzgl. 110,00 € Lieferpauschale, Preise inkl. 19 % MwSt.

MEDITERRAN

KALT

ALBONDIGAS A, C, L, M, O

auf würziger Tomatensauce / Röstzwiebeln

PROVENCIALISCHES GEMÜSE G, H

gebraten & eingelegt in Knoblauch Olivenöl /
mit & ohne Frischkäsefüllung / Babymozzarella

MELONE-FETA SALAT G

Wassermelone / Fetakäse / Basilikum / Zitronenpfeffer

PASTASALAT A, C

Mezze Penne / buntes Gemüse / frisches Kräuterpesto

BROTKORB A, G, O

Tomatenbutter / Oliventapenade

WARM

GEFLÜGEL SALTIMBOCCA

Gebratene Hähnchenbrust / Geflügelschinken / Salbei / Jus

PFANNENGYROS G

aus der Schweineschulter / Zwiebeln / leichtes Tzatziki

BEILAGEN A, C, G

Saisonales, buntes Gemüse / Reis / Gnocchi

RICOTTA-SPINAT-KNÖDEL A, C, G

Rahmchampignons / Petersilie

DESSERT

TIRAMISU A, G

Mascarpone-Eicréme / Löffelbisquit / Kaffee / Amaretto / Kakao

MINDESTBESTELLUNG

PREIS PRO PERSON

GESCHIRRPAUSCHALE PRO PERSON

20 Personen

44,90 €

8,00 €

zzgl. 110,00 € Lieferpauschale, Preise inkl. 19 % MwSt.

ASIA

KALT

HÄHNCHENSPIEßE A, E, F, H

Teriyakilack / Erdnußflip Crunch

MINI REIS BURGER A, F, L, N

Duftreis / Chickencurry / schwarzer Sesam

GLASNUDELSALAT A, F, N

Edamame / buntes Gemüse / Sojasauce / Sesam

GARNELENSALAT A, B, F, H

Bambusstreifen / Ananas / Cashewkerne

BROTKORB & KRUPUK A, B, G, O

Butter / Currydip

WARM

SAUER-SCHARF SUPPE

Hähnchenreis / Reisessig / Chili

RINDFLEISCH CHOP SUEY A, F

Rinderstreifen / knackiges Wokgemüse / Pilze / Hoisin Sauce

GEMÜSECURRY A, F

buntes Gemüse / Kichererbsen / Kokosmilch / Mangopürée

BEILAGEN A, C, F

Red Dragon Jasminreis / Gebratene Eiernudeln mit Gemüse

DESSERT

EXOTISCHER FRUCHTSALAT A, G

Mangopulp / Kokoscreme / Chiasamen

NUSS MOUSSE A, C, E, G, H

auf Litschi-Milchreis / Knusperperlen

MINDESTBESTELLUNG

PREIS PRO PERSON

GESCHIRRPAUSCHALE PRO PERSON

20 Personen

45,90 €

8,00 €

zzgl. 110,00 € Lieferpauschale, Preise inkl. 19 % MwSt.

BBQ STYLE 1

PULLED PORK L, O

vom Nacken, in hausgemachter BBQ Sauce

SPICY LEMON CHICKEN

Gegrillte Brust & Keule (ohne Knochen) / chillt im eigenen Sud

CHILI SIN & CON CARNE A, O

veganes Chili / Cumin / Tortillachips
(separat: gegrillte Rinderhüftstreifen)

GRILLKÄSE G

aus Mozzarella / Emmentaler & Frischkäse

BEILAGEN

BUNTES PFANNENGEMÜSE

junger Knoblauch / Kräuter

KARTOFFEL WEDGES G

Rosmarin / Kräuterdip

TOMATENSALAT

Frühlingslauch / Essig & Öl

COLESLAW G

Amerikanischer Krautsalat

TABOULEH

frischer Petersiliensalat

BACKFRISCHES BAGUETTE A, G, H

Kräuter & Tomatenbutter

DESSERT

BLUE BERRY CHEESE CAKE A, G

im Glas / Schokolade / Blaubeerpüree

G

L, O

HAUSGEMACHTE DIPS: MANGO-CURRY DIP, TOMATEN SALSA, BBQ SAUCE

MINDESTBESTELLUNG

PREIS PRO PERSON

GESCHIRRPAUSCHALE PRO PERSON

15 Personen

42,90 €

8,00 €

zzgl. 110,00 € Lieferpauschale, Preise inkl. 19 % MwSt.

BBQ STYLE 2

BIER STEAKS L, M

vom Schweinsnacken, Senf- Biermarinade / Zwiebeln

PAPRIKA CHICKEN

Hähnchenbrust- Spieße auf Paprika- Maisgemüse

CHILI SIN & CON CARNE A, L, O

veganes Chili / Cumin / Tortillachips
(separat: gegrillte Rinderhüftstreifen)

FETA SPIESSE G

Zucchini / Kirschtomate

BEILAGEN

BUNTES PFANNENGEMÜSE

junger Knoblauch / Kräuter

KARTOFFEL GRATIN G

Sahne / Käse

KARTOFFEL- GURKENSALAT L, M

Senf / Essig & Öl

GRIECHISCHER BAUERSALAT

Tomate / Gurke / Paprika / Oliven

KAROTTENSALAT

Apfel / Honig

BACKFRISCHES BAGUETTE A, G, H

Kräuter & Tomatenbutter

DESSERT

NOUGAT PANNA COTTA A, G

im Glas / Himbeerpürée / schokolierte Knusperperlen

G

L, O

HAUSGEMACHTE DIPS: MANGO-CURRY DIP. TOMATEN SALSA, BBQ SAUCE

MINDESTBESTELLUNG

PREIS PRO PERSON

GESCHIRRPAUSCHALE PRO PERSON

15 Personen

42,90 €

8,00 €

zzgl. 110,00 € Lieferpauschale, Preise inkl. 19 % MwSt.

BURGER STYLE

WÄHLE DEINE HAUPTZUTAT

PULLED PORK L

vom Nacken, in hausgemachter BBQ Sauce

PULLED CHICKEN L

in hausgemachter BBQ Sauce

GREEN MOUNTAIN BURGER PATTI A

100 % Pflanzlich aus grünem Gemüse & Haferflocken

VEGI-UMAMI MASTER BURGER 200G A

100% Pflanzlich, Pilz trifft Tomate
gegrillte Pilze, getrocknete Tomate & Haferflocken

1 BURGER PRO PERSON, ZUSATZBESTELLUNG MÖGLICH

BAU DIR DEINEN BURGER

FRISCHES WEIZEN-BURGERBRÖTCHEN A

Knackiger Salat | Rote Zwiebel | Jalapenos | Gewürzgurke |
Cheddar | Bacon | Tomaten | Röstzwiebeln | Coleslaw A, G

BEILAGE

KARTOFFELECKEN

mit Kräuterdip

L, G

L

HAUSGEMACHTE SAUCEN: SIGNATURE HOMEMADE BURGER SAUCE | BBQ SAUCE

MINDESTBESTELLUNG

15 Personen

PREIS PRO PERSON

19,50 €

GESCHIRRPAUSCHALE PRO PERSON

6,00 €

zzgl. 110,00 € Lieferpauschale, Preise inkl. 19 % MwSt.

