



RIVERSTYLE MEET & CELEBRATE

## Buffetvorschläge

### Buffet „Napoli“

#### VORSPEISEN

Italienischer großer, grüner Salat  
mit Kräutervinaigrette

Salat von Penne  
mit Thunfisch, Rucola, schwarzen Oliven  
und getrockneten Tomaten

Toskanischer Bohnensalat  
mit weißen und grünen Bohnen,  
Kirschtomaten und Basilikumpesto

#### SUPPE

Sizilianische Tomatensuppe  
mit gerösteter Paprika  
und Rosmarincroustons

#### HAUPTGERICHTE

Gratinierte Cannelloni  
mit pikanter Bolognesefüllung,  
Mozzarella und Kapern

Lachs-Spinat-Lasagne

Spaghetti mit Rucolaöl  
und Peccorinokäse

#### DESSERT

Parmesangebäck  
mit Trauben und Feigenkompott

Rharbarber-Tiramisu

EUR 29,00  
pro Person

### Buffet „Nizza“

#### VORSPEISEN

Fenchel-Orangen Salat  
mit schwarzen Oliven und nativen Olivenöl

Artischocken-Kartoffelsalat  
mit Basilikum

Süß-sauer marinierte Sardinen  
mit roter und gelber Paprika „Escabeche“

Paté des Hauses  
mit Senfgemüse und Dijoncrème

#### SUPPE

Provencalische Fischsuppe  
mit Aioli und Kräuterbaguette

#### HAUPTGERICHTE

Meeräschenfilet  
auf Polentapüree und Salsa Verde

Geschmorte Lammhaxe  
auf Ratatouille, dazu Rosmarinkartoffeln

#### DESSERT

Ziegenkäserolle  
mit Tomatenmarmelade  
und Sesamgrissini

Orangen-Cremebrulée

Obstkorb

EUR 31,00  
pro Person



∞ RIVERSTYLE MEET & CELEBRATE

## Buffetvorschläge

### Buffet „Hamburg St. Pauli“

#### VORSPEISEN

Nordseekrabbensalat mit Apfel und Dill

Räucherfischvariation  
mit Meerrettich-Dickmilch

Marinierter Tafelspitz  
auf knackigem Kürbis-Salat und Kernöl

Hamburger Sauerfleisch mit Preiselbeersenf

Kopfsalatherzen  
mit saurer Sahne und Gartenkresse

#### SUPPE

Petersilienrahmsuppe mit geräucherter Forelle

#### HAUPTGERICHTE

Hausgemache Kräuterbratwurst  
auf Altländer Apfelsauerkraut  
und Stampfkartoffeln

Hamburger Pfannfisch  
mit Röstkartoffeln und Spinat

Steckrübeneintopf mit Räucherrippe  
(auch als vegetarische Variante)

#### DESSERT

Bio-Käse aus der Umgebung,  
dazu Quittensenf

Hamburger Schokoladenpudding  
mit Mandelkrokant und Schlagsahne

Rote Grütze auf Grießmousse

EUR 33,00  
pro Person

### Buffet „Kapstadt“

#### VORSPEISEN

Fischkrapfen mit Mango-, Chili- und Aiolidipp

Marinierte Ofengemüse:  
Karotte, Zucchini  
und Süßkartoffeln, dazu Sauerrahm

Linsensalat mit Orangen und Junglauch

Gegrillte Hühnerunterschenkel  
auf Cous-Cous-Salat mit Petersilie  
und Ras-el-Hanout

Rindfleischsalat mit Avocado, roter Zwiebel,  
Tomate und Koriander

#### SUPPE

Kohlrabi-Apfel-Suppe mit gerösteten Mandeln

#### HAUPTGERICHTE

Osso Bucco vom Lamm oder Hirsch  
auf gekräutertem Kartoffelpüree

Krosser Red Snapper oder Schwertfisch  
auf Limonen-Kokosreis

Mangold und Sojasprossen  
mit Sesam aus dem Wok

#### DESSERT

Taleggio Käse  
mit Walnussgebäck und Mangochutney

Gebratene Ananas  
auf Mousse von weißer Schokolade

Saftiger Zitronenkuchen mit Crème Fraîche

EUR 36,00  
pro Person



∞ RIVERSTYLE MEET & CELEBRATE

## Buffetvorschläge

### Buffet „Shanghai“

#### VORSPEISEN

Glasnudelsalat mit Mango, Gurke und Koriander

Hähnchensalat mit Ingwer, Orange  
und frischer Minze

Hausgebeizter Lachs  
mit Zitronengras und Piment

Krosse Frühlingsrollen mit Chilimarmelade

Scampi auf Süßkartoffelsalat  
mit Tamarindendressing

Pikante Rindfleischpraline am Spieß

#### SUPPE

Gelbe Linsensuppe  
mit Curryschaum und Maispouardenbrust

#### HAUPTGERICHTE

Thunfisch oder Shrimps  
mit Reissnudeln aus dem Wok,  
dazu Sojasoße und Pak Choy

Thai Curry vom Rind oder Huhn  
mit Kräutern und Duftreis

Gemüse „Garam Marsala“ (Eintopf)  
mit Kichererbsen, Aubergine und Mini-Mais

#### DESSERT

Joghurtsüppchen mit Himbeeren

Exotischer Obstsalat mit Limonencreme

Parfait von der Passionsfrucht

Rum-Kaffee-Muffin

EUR 39,00  
pro Person

### Buffet „Nassau“

#### VORSPEISEN

Thunfischcarpaccio mit Wasabicreme

Reissalat mit Ananas und jungem Lauch

Meeresfrüchtesalat  
mit Orange, Estragon und schwarzen Oliven

Rosa Roastbeef  
mit Cranberrymarmelade  
und frischem Meerrettich

Rote Bete Salat mit Ziegenkäse und Dill

Ceasar's Salat mit krossem Panncetta

#### SUPPE

Spinat-Kokossuppe „Calaloo“  
mit Thymian und Mini-Scampi

#### HAUPTGERICHTE

Spanferkelkeule  
mit Honig-Chilikruste auf Süßkartoffelragout

„Blacked“ Steinbeißerfilet  
mit Ofenkartoffel und Guacamole

„Jambolaja“  
Karibischer Bratreis mit Scampi, Maispoularde,  
Okra-schoten und scharfer Wurst

#### DESSERT

Passionsfrucht Cheesecake

Kokos Panna Cotta mit Mango

Pina Colada Mousse

Ananas-Bananen Tartin

EUR 48,00  
pro Person



∞ RIVERSTYLE MEET & CELEBRATE

## Buffetvorschläge

### Buffet „International PORTS“

#### VORSPEISEN

Kleine Wiener Schnitzel auf Rahmgurkensalat

Kartoffel-Spargel Salat mit Kerbel und Kirschtomaten

Kalbscarpaccio

mit Dijoncrème und getrockneten Oliven

Rosa Entenbrust auf Sternfrucht-Mangosalat

Bündnerfleisch, hauchdünn aufgeschnitten,  
mit frischen Feigen und Quittensenf

Hausgebeizter Lachs in Orange mit Korianderpesto

Römersalat mit Erdbeeren und Blauschimmeldressing

#### SUPPE

Klare Hummersuppe mit Zitronengras und Thaibasilikum

#### ZWISCHENGERICHT

Ingwerrisotto mit gebratener Jacobsmuschel

#### HAUPTGERICHTE

Rosa Rinderfilet auf Tomatenkompott mit Kürbiskernöl

Braten vom Thunfisch, in Olivenöl gegart,  
mit Rosmarin und rotem Pfeffer, dazu Kräuterpolenta

Perlhuhnkeule auf Limonenbratreis aus dem Wok

Morchel-Steinpilzragout mit gebratenen Serviettenknödeln

#### DESSERT

Topfenpalatschinken mit Vanillemousse

Variation von Biokäse aus der Umgebung mit Quittensenf

Quarkmousse mit Rotwein und Zimtkirschen

„Fürst-Pückler“ Parfait

Variation verschiedener Muffins

EUR 68,00  
pro Person