

BORDGASTSTÄTTE

Ahoi an Bord der „FILIA RHENI“ !

Eine Schiffstour auf dem Rhein mit unserem Katamaran vorbei an Bergen, Burgen, Weinhängen und schönen Orten ist bereits ein Erlebnis für sich.

Wir werden Ihnen und Ihren Gästen unvergessliche Stunden bereiten.

Unsere eingespielte Crew bedient Sie zuvorkommend und die Bordküche verwöhnt Sie mit selbstzubereiteten Gaumenfreuden.

Wir bieten Ihnen auf den nächsten Seiten eine Auswahl an Menu - & Buffet - vorschlägen.

Natürlich gehört eine gute Auswahl an Getränken, wie auch die Möglichkeit zu Tisch- und Dekorationsgestaltung dazu.

Rufen Sie uns an. Wir nehmen uns gerne Zeit, um die Details für Ihre Veranstaltung zu besprechen.

Telefon 0171 - 22 44 66 5

Wir freuen uns darauf, Sie an Bord zu begrüßen.

Ihre
Manuela und Clemens Schmitz



Preisänderungen vorbehalten
Preise Stand 06/2010

TAGESAUSFLUGSKATAMARAN

FILIA RHENI

Übersicht der Buffet- und Menuvorschläge

Pastabuffet	pro Person	€ 19,00
Rheinisches Bauernbuffet	pro Person	€ 23,50
Bönnsche Klassiker	pro Person	€ 24,00
Kölsches Buffet	pro Person	€ 25,00
Leichte Köstlichkeiten	pro Person	€ 26,00
Siebengebirge	pro Person	€ 27,00
Kulinarische Rundreise	pro Person	€ 32,00
Beethovens Leibgerichte	pro Person	€ 33,00
Spezialitätenbuffet	pro Person	€ 39,50
Italienisches Buffet	pro Person	€ 39,50
Filia Rheni's Brunch	pro Person	€ 26,00
Fingerfoodbuffet	pro Person	€ 21,00
verschiedene Menüs	pro Person	von € 15,20 - € 27,00

Alle Buffets sind für Gruppen ab 50 Personen kalkuliert.

Wir bereiten Ihnen die Buffets auch gegen Aufpreis für kleinere Veranstaltungen zu.

Die Menü-Zusammenstellungen finden Sie auf den folgenden Seiten.
Gerne passen wir diese nach Ihren Wünschen an.

Weiter finden Sie im Anhang einen Auszug unserer Getränkekarte sowie Dekorationsvarianten und einen Sitzplan.

Pastabuffet _____ €19,00

Vorspeisen

Strauchtomaten & Mozzarella mit Basilikumpesto

Frische Salatauswahl mit unseren hausgemachten Dressings

Minipizzen, unterschiedlich belegt

Italienische Brotauswahl & Landbutter

Hauptspeisen

Penne in Gorgonzolacreme
mit gerösteten Pinienkernen & sautierten Cherrytomaten
vegetarisch

Farfalle in Tomaten - Zucchinisauce
vegetarisch

Tortellini in Schinkensahnesauce mit Käse überbacken

Lasagne Bolognese

Spaghetti in Thunfisch - Kaperncreme

Desserts

Cappuccinocreme mit Amerettinis
Limocelloquarkcreme

Rheinisches Bauernbuffet _____ € 23,50

Vorspeisen

Geräucherte Fischauswahl
Lachs, Forelle & Makrele mit verschiedenen Dips

Eingelegte Heringe nach Oma's Rezept

Gemischte Bratenplatte
mit Remoulade

Putenschnitzelchen in der Mandelhülle

Spargelspitzen in zartem gekochten Schinken

Wurstsalat
mit frischen Kräutern & Essig & Öl angemacht

Käsespezialitäten vom Brett
Partybrot, Brötchen & Landbutter

Hauptspeisen

Rinderrouladen, klassisch gefüllt mit Speck & Gürkchen
Petersilienkartoffeln
Prinzeßböhnchen

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladenpudding

Vorspeisen

Rheinischer Wurstsalat
mit frischen Kräutern, Essig & Öl angemacht

Heringsstip
mit saurer Sahne, Apfelwürfeln & Gürkchen

Rievkooche mit Räucherlachsschleifchen & Dill
(kleine Kartoffelpuffer mit Lachsstreifen)

Klassischer Kartoffelsalat

Frische Salatauswahl
vom Bonner Markt mit verschiedenen hausgemachten Dressings

„Halver Hahn“
mittelalter Gouda mit Senf & Röttgelchen

Hauptspeisen

Spießbraten mit pikanter Biersauce
Oma's Bratkartoffeln
Rahmspitzkohl mit Speck

„Himmel & Äd“
Gebratene Blut- & Leberwurst auf Kartoffelpüree, Apfelkompott

Zwiebelkuchen (ohne Speck, vegetarisch)

Desserts

Mousse au Chocolat
Frischer Obstsalat & Vanillesauce

Kölsches Buffet

€ 25,00

Vorspeisen

Geräucherte Eifeler Forellenfilets & Pfeffermakrelen
Heringstopf nach Oma's Rezept
Mettschweinchen mit Zwiebeln & Schnittlauch
Würzige Kölner Frikadellen mit Senf
„Flöns“ Blutwurst mit Zwiebeln
Gebratene Hähnchenkeulchen
Rheinischer Kartoffelsalat mit Essig & Öl
Krautsalat

Frische Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
Tomaten & Gurkensalat

Käsespezialitäten mit Früchten dekoriert
Partybrot, Brötchen & Landbutter

Hauptspeisen

„Rheinischer Sauerbraten“ mit Rosinen
eingelegter, geschmorter Rinderbraten in süßherber Sauce
Kartoffelklöße

Kasseler auf Sauerkraut
Petersilienkartoffeln

Desserts

„Kölsch Tiramisu“
Eierlikörcreme, geschichtet mit Kirschgrütze

Leichte Köstlichkeiten _____ € 26,00

Vorspeisen

„Antipastivariationen“

ingelegte Oliven, Champignons, Pepperoni

gefüllte Strauchtomaten mit Ricotta Knoblauchcreme

Gemischte Wurstspezialitäten

Roher & gekochter Schinken, Salami, Putenbrust & Mortadella

Tortellinisalat in leichter Currycreme

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

Schweizer Wurstsalat

Frische Blattsalate mit verschiedenen hausgemachten Dressings

Käsespezialitäten auf dem Holzbrett

Partybrot, Brötchen & Landbutter

Hauptspeisen

Tagliatelle in Mascarpone - Zucchini-creme
vegetarisch

Zarte Hähnchenbrustfilets

Blattspinat

Kartoffelgratin

Desserts

Erdbeer Joghurt Mousse

„Apfel Crumble“ mit Eierlikörschaum

Vorspeisen

Hausgemachte Frikadellen mit Senf

Chicken Drums mit herzhaften Dips

Schwarzwälder Schinken an saftiger Honigmelone

Kleine Schweineschnitzel mit Zitronen garniert

Klassischer Kartoffelsalat mit Ei

Nudelsalat

Geflügelsalat

Käsespezialitäten mit Trauben & Nüssen

Partybrot, Brötchen & Landbutter

Hauptspeisen

Schweinerückenbraten „Waldmeister“
mit Speck, Zwiebel & frischen Champignons

Kartoffelgratin

Marktgemüse

Putengeschnetzeltes in Curryrahm

Butterspätzle

Desserts

„Rote Zora“
(griechische Quarkcreme & Himbeeren)

Caramelcreme

Kulinarische Rundreise _____ € 32,00

Vorspeisen

Variation von Räucherfischen
Forelle, Makrele, Lachs mit Dips

Putenbrustschnitzel „Hawaii“
Gefüllt mit frischer Ananas

Gemischte Bratenplatte mit Remoulade
Schwarzwälder Schinken an saftigen Melonenschiffchen

Geflügelsalat
Hirtensalat mit Fetakäse & Bohnen
Schweizer Käsesalat
Spaghettisalat mit Oliven und getrockneten Tomaten in Öl
Frische Blattsalate mit unseren Dressings

Käsespezialitäten mit Weintrauben
Partybrot, Brötchen & Landbutter
Schmalztöpfchen

Hauptspeisen

Schweinefilets in Pfeffer- & Pilzrahm
Kartoffelgratin
Lammkeule vom Grill an Knoblauchkräuterjus
Rosmarinkartoffeln
Marktgemüseauswahl

Desserts

Mousse au Chocolat
Creme Brulee
Frische Erdbeeren (nach Saison, sonst frischer Obstsalat)

Beethovens Leibgerichte _____ € 33,00

Vorspeisen

Lachskonfekt, Graved Heilbutt & Eifeler Forellen
mit verschiedenen Dips

Roastbeef & Remouladensauce

Grissinis & Parmaschinken

Brokkoli Schinken Salat

Heringssalat „Hausfrauen Art“ mit Roter Beete

Kartoffelsalat klassisch mit Ei

Frische Salatauswahl

vom Bonner Markt mit unseren hausgemachten Dressings

Internationale Käsespezialitäten

mit Feigensenf & Trauben

Partybrot, Brötchen & Landbutter

Hauptspeisen

Schweinefilet in Pfefferrahm

Kartoffelgratin

Saisonales Marktgemüse

Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Estragonrahm

Tagliatelle

Desserts

Latte Macchiato Creme

Marmorierte Mousse

Spezialitätenbuffet

€ 39,50

ab 60 Personen

Vorspeisen

Krabbencocktail

Räucherfischplatte mit Dips

Ganzer pochierter Lachs fein dekoriert

Bratenplatte mit Remoulade

Schinkenröllchen mit Spargelspitzen gefüllt

Rauchspezialitäten vom Brett mit Melone

Geflügelsalat in Currycreme

Waldorfsalat mit Walnüssen

Mexikosalat

Couscous Salat mit frischer Minze

Knackige Blattsalate

hausgemachte Dressings

Partybrot, Brötchen & Landbutter

Käsespezialitäten mit Trauben

Hauptspeisen

Fischspirale an Weissburgunderschaum

Wildmischreis

Mandelbrokkoli

Geschnetzeltes vom Rind in Dijon Senfsauce

Kartoffelgratin

Prinzeßböhnchen

Desserts

Himbeerjoghurt - Mousse

Creme Brulee

Crepes Suzette

Italienisches Buffet € 39,50

Vorspeisen

Parmaschinken
Salat von Meeresfrüchten

auf saftiger Melone mit schwarzen Oliven
mit Fenchel & weißem Balsamico

Lachscarpaccio
Vitello Tonnato

mit Staudensellerie & Parmesan
Kalbfleischscheiben mit Thunfisch Kapern Sauce

Tomaten & Mozzarella
Tortellinisalat

mit hausgemachtem Pesto

Antipasti - Spezialitäten

Zucchini, Auberginen,
Champignons, Oliven

Knackige Blattsalate
hausgemachte Dressings

Italienisches Partybrot
Landbutter

Hauptspeisen

Gemüsesuppe „Minestrone“

Keule vom Lamm in Thymianjus
Kartoffelkäsegratin
Ratatouille

Gebratenes Putensteak in Gorgonzolarahm
Blattspinat
Spaghetti Pesto
Lasagne Bolognese

Desserts

Tiramisu
Zabaione mit frischen Früchten

Filia Rheni's Brunch _____ € 26,00

Vorspeisen

Räucherlachs mit Honigsenfauce

Variation von Braten & Schinken

Tomaten & Mozzarella mit Basilikumpesto

Gemischter Käseaufschnitt

Rohkostplatte mit Kräuterdip

Frische Salatauswahl mit unseren hausgemachten Dressings

Marmelade & Honig

Brot, Brötchenauswahl & Landbutter

Warme Gerichte

Lauchcremesuppe mit Croutons

Rührei mit Speck

Verschiedene Quiches

Spinat Ricotta Lasagne

Desserts

Kleine Pfannekuchen mit Ahornsirup

Quarkcreme mit Himbeeren

Salat von frischen Früchten

Fingerfoodbuffet

€ 21,00

(kalt - 10 Teile p. Person)

Canapés mit Geflügelbrust

Canapés mit Räucherlachs

Canapés mit Räucherheilbutt

Canapés mit Käsespezialitäten

Canapés mit Knochenschinken

Krabbenpastetchen

Riesengarnele in knuspriger Panade

Cherrytomaten-Mozzarella-Spieße

Champignonköpfe mit Kräuterkäsefüllung

Gefüllte Olive im Speckmantel

Gemüserösti mit Sauerrahm & Lachsschleifchen

Mini-Flammkühle, Elsässer Art

Zuccinimedailleurs,

überbacken mit Kräutern der Provence & Schafskäse

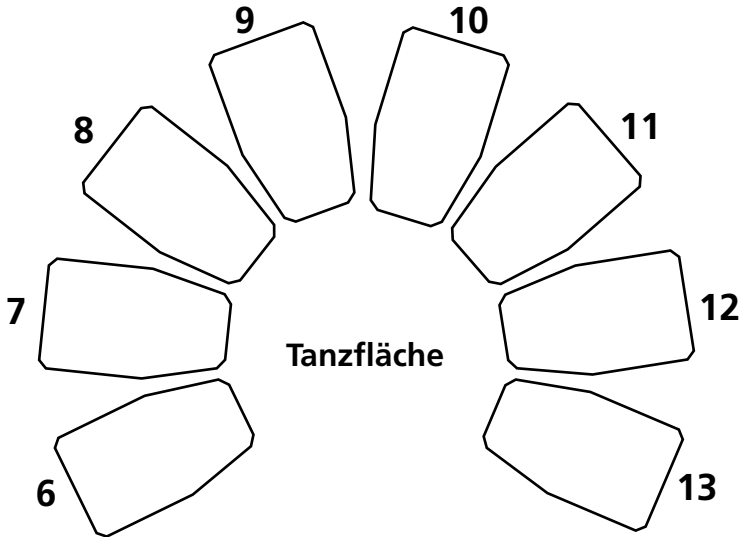
Mini Saltimbocca

aus zartem Hähnchenfilet

Tête de Moine-Käsesträußchen mit Schinkenfüßchen

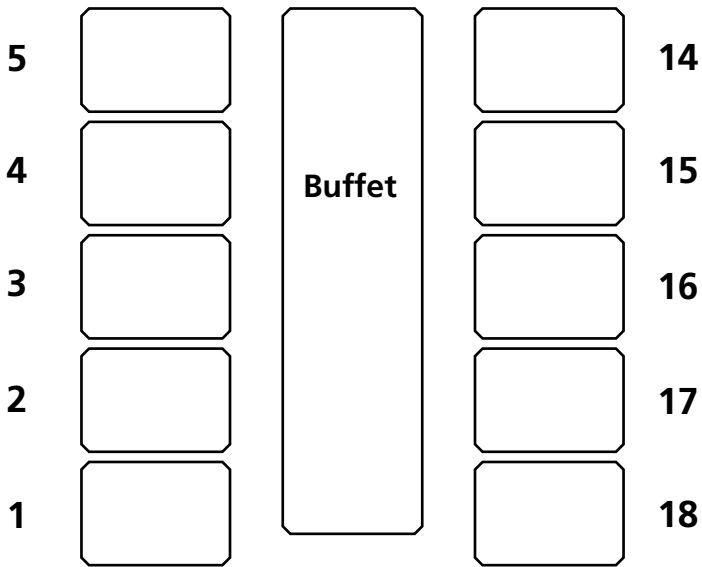
Soßen & Dips

Sitzplan von 108 - 154 Personen



Musik

Eingang



Theke

Menuvorschläge

Menu 1 _____ € 15,20

Lauchcremesuppe
"Spießbraten" mit pikantem Zwiebeljus
Lauwarmer Speckkartoffelsalat & Krautsalat
Eistörtchen mit Sahne

Menu 2 _____ € 17,00

Brokkolicremesuppe mit Mandelsahne
"Gefüllte Rinderroulade"
Apfelrotkohl & Petersilienkartoffeln
Vanillecreme mit Himbeersoße

Menu 3 _____ € 18,10

Rinderkraftbrühe mit Markbällchen & Einlage
"Schweinerückenbraten im Kräutermantel"
Schwenkkartoffeln & Gemüsebündchen
Frischer Obstsalat mit Eierlikörschaum

Menu 4 _____ € 18,90

Tomatensuppe mit Basilikumsahne
"Geflügelgeschnetzeltes in Currycreme"
Reis & gemischter Salat
Rote Grütze mit Vanillesoße

Menu 5 _____ € 20,00

Spargelcremesuppe mit Schnittlauchröllchen
"Rinderschmorbraten"
Böhnchen im Speckmantel & Salzkartoffeln
Latte Macchiato - Traum

Menu 6 _____ € 22,80

Kartoffelcreme mit Räucherlachstreifen
„Rheinischer Sauerbraten“
Spätzle & Apfelkompott mit Preiselbeeren
Mousse au Chocolat

Menu & Dessert - Käsebuffet

Bei folgenden Menus werden Vorspeise und Hauptgang am Tisch serviert.
Die Nachspeisen werden in Büffetform aufgebaut.

Menu 7 _____ € 22,40

Minestrone mit Parmesanspänen
"Gebratene Putenfilets in Gorgonzolarahm"
Butterreis & Blattspinat

Menu 8 _____ € 23,50

Karottencreme mit Cognacsahne & buntem Pfeffer
"Hähnchenfilet Mailand" im Speckmantel mit Salbei
Kartoffelpüree & Ratatouille

Menu 9 _____ € 25,50

Currycocoscreme mit Krabbentopping
"Schweinefilet in Calvadosrahm"
Röstiecken & Gemüsebündchen

Menu10 _____ € 27,00

Champignoncremesüppchen
„Gebratenes Zanderfilet“
auf mediterranem Kartoffelpüree & Zucchini

Dessert - Käsebuffet

Frischer Obstsalat, Mousse au Chocolat, Mousse Vanille,
Rote Grütze mit Vanillesauce, Tiramisu, Rotweinsabayon,
Latte Macchiato Creme,
Käsevariationen mit Trauben & Nüssen, ofenfrisches Brot & Butter

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gegen Aufpreis & nach Absprache eine
weitere Vorspeise oder einen Zwischengang.
Alle Menüs und Buffets werden Ihren persönlichen Wünschen angepasst.

Auszug aus der Getränkekarte

Biere

Sion Kölsch vom Faß	0,3 Ltr.	€ 2.50
Bitburger Pils	0.33 Ltr.	€ 2.50
Bitburger Drive	0.33 Ltr.	€ 2.50
Erdinger Hefeweizen Hell	0.5 Ltr.	€ 3.70

Softdrinks

Apollinaris Mineralwasser	0.25 Ltr.	€ 1.90
Apollinaris „Selection“ Gourmetwasser	0.75 Ltr.	€ 5.50
Coca Cola / Fanta / Sprite	0.2 Ltr.	€ 2.00
Apfelsaft	0.2 Ltr.	€ 2.00
Apfelsaftschorle	0.2 Ltr.	€ 2.00
Orangensaft	0.2 Ltr.	€ 2.50
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water	0.2 Ltr.	€ 2.50

offene Weine

Mosel

Altkener Burgberg Müller Thurgau QbA - Halbtrocken	0.2 Ltr.	€ 4.00
--	----------	--------

Rhein

Königswinterer Petersberg - Müller Thurgau - Trocken	0.2 Ltr.	€ 4.00
--	----------	--------

Baden

Achkarren Rosé - Trocken	0.2 Ltr.	€ 4.50
--------------------------	----------	--------

Ahr

Dernauer Goldkaul Spätburgunder - Halbtrocken	0.2 Ltr.	€ 4.50
---	----------	--------

Frankreich

Elsässer Edelzwicker Fruchtig - Trocken	0.2 Ltr.	€ 4.50
---	----------	--------

Kaffee & Kuchen

Kännchen Kaffee oder Tee		€ 3.60
Tasse Kakao		€ 3.60
Portion Sahne		€ 0.60
Stück gedeckter Apfelkuchen		€ 2.20
Stück Käsekuchen oder Bienenstich		€ 2.20
Stück Sahnetorte		€ 2.80

Sektempfang / Begrüßungscocktail

Bordmarke (trocken)	0.7 L	€ 16.50
Henkell Trocken	0.7 L	€ 19.00
Prosecco Spumante extra dry	0.7 L	€ 21.00
Sekt Peach oder "Aperol Sprizz"	0.1 L	€ 2.80
Kir Royal	0.1 L	€ 2.80
Campari - Orange	0.1 L	€ 2.80

Flaschenweine Rhein

Oberdollendorfer Rosenhügel - Trocken		
Kabinett Müller Thurgau/Rivaner - fruchtig	0.75 L	€ 16.70
Oberdollendorfer Laurentiusberg - Lieblich		
Riesling Classic	0.75 L	€ 16.70

Flaschenwein Mosel

Alkener Kabinett Riesling - Trocken		
Weingut Anton Hammes	0.75 L	€ 15.20

Flaschenwein Ahr

Dernauer Goldkaul		
Spätburgunder, Rot - Halbtrocken	1.0 L	€ 21.70

Flaschenweine Italien

Pinot Grigio		
Fruchtig - Trocken	0.75 L	€ 17.70
Bardolino D.O.C. Classico		
Rotwein - Trocken	0.75 L	€ 16.70

Flaschenweine Chile

Sauvignon Blanc Santa Ema D.O.C.		
Maipo Valley Weißwein - Trocken	0.75 L	€ 17.00
Merlot Santa Ema D.O. Cachapoal Valley		
Rotwein - Trocken	0.75 L	€ 17.00

Digestiv je 2 cl

Fernet Branca oder Ramazotti		€ 2.50
Rémy Martin V.S.O.P. Cognac		€ 3.50
Aalborg Jubiläumsaquavit		€ 2.50

Tischdekoration

- Tischdeko 1** _____
Rustikale Dekoration im Schiff
mit Seidenblumengesteck
Standarddekoration, ohne Mehrpreis
- Tischdeko 2** _____ € 9,50
Große champagnerfarbene Tischwäsche
mit frischer Rose im Glasväschen
- Tischdeko 3** _____ € 17,00
Große champagnerfarbene Tischwäsche
mit frischem Blumengesteck
- Tischdeko 4** _____ € 7,00
Große champagnerfarbene Tischwäsche
mit Seidenblumengesteck
- Tischdeko 5** _____ € 13,00
Große champagnerfarbene Tischwäsche
mit frischer Rose im Glasväschen
Tischband in marineblau oder bordeauxrot
Zwei kleine Teelichter im Gläschen
Menumarten (2 pro Tisch)
- Tischdeko 6** _____ € 21,00
Große champagnerfarbene Tischwäsche
mit frischem Blumengesteck
Tischband in marineblau oder bordeauxrot
Zwei kleine Teelichter im Gläschen
Menumarten (2 pro Tisch)

Der Preis der Tischdekoration versteht sich pro eingedecktem Tisch.
Wir sind Ihnen bei der Gestaltung des Sitzplans gern behilflich.