

KAPITÄN'S KAJÜTE

Menü- und Buffet Vorschläge

Menü I

Vorspeise:

Radicchio – Chicorée – Salat mit Babarrie-Entenbrust,
Orangenfilets, Cocktail-Tomaten und Himbeer-Zitronen-Dressing

Suppe:

Crèmesuppe von frischem Mangold und Champignons mit Walnußcreme

Hauptgang:

Kalbsschnitzel in Estragonsauce
mit Ragôut von rischen gelben und grünen Zucchini und Rösti

Dessert:

Mascarponecrème mit frischen Feigen

3 Gang 27,00 € pro Person

4 Gang 30,00 € pro Person

KAPITÄN'S KAJÜTE

Menü- und Buffet Vorschläge

Menü II

Vorspeise:

Geflügelleber mit frischen Champignons
auf Blattsalaten, Obst und Sauce Vinaigrette

Suppe:

Pürierte Suppe von gelben Paprika
mit Cayennepfeffer und einem Hauch von Olivenöl

Hauptgang:

Mariniertes Lammrückenfilet in Olivenöl gebraten
mit Prinzeß-Bohnen und Kartoffel-Gratin

Dessert:

Johannisbeer – Mousse mit Sahne

3 Gang 27,00 € pro Person

4 Gang 30,00 € pro Person

KAPITÄN'S KAJÜTE

Menü- und Buffet Vorschläge

Menü III

Vorspeise:

Feldsalat mit Speck und Zwiebeln,
Cocktail-Tomaten, Walnüssen, Crôutons und Sauce Vinaigrette

Suppe:

Französische Erbsensuppe
mit Schinken und Daikonkresse

Hauptgang:

Geschnetzelte Putenbrust
mit frischen Zucchini, Champignons
und Basmatireis

Dessert:

Zitronen- Orangen- Fromage
mit Sahne und frischer Minze

3 Gang 27,00 € pro Person

4 Gang 30,00 € pro Person

KAPITÄN'S KAJÜTE

Menü- und Buffet Vorschläge

Menü IV

Vorspeise:

Marinierte Calamares in Knoblauch-Limettendressing
auf Blattsalaten mit Zucchinistreifen und frischen Kräuter-Champignons

Suppe:

Cremige Maissuppe mit roten Linsen
frischen Lauchstreifen und einem Hauch von Cayennepfeffer

Zwischen Gang :

Champagnernudeln mit Seeteufelfilets,
Staudensellerie,Frühlingszwiebeln und Crème Fraiche

Hauptgang:

Gefüllte Kalbsrouladen mit Wildpilzen,
frischem Broccoli und Kartoffelschnee

Dessert:

Mousse von frischen Beeren und Cream Sherry

3 Gang 29,00 € pro Person

4 Gang 34,00 € pro Person

5 Gang 40,00 € pro Person

KAPITÄN'S KAJÜTE

Menü- und Buffet Vorschläge Menü V

Suppe:

Crèmesuppe von frischem Mangold und Spinat mit Croutons

Hauptgang:

Piccata von der Maispoularde auf knackigem Ratatouille
mit Kürbissauce und Basmatireis

Dessert:

Erdbeeren Romanoff mit Crème de Cassis und Vanilleeis

28,00 € pro Person

KAPITÄN'S KAJÜTE

Menü- und Buffet Vorschläge Menü VI

Vorspeise:

Salat von weißem und grünem Spargel
mit marinierten Grönlandgarnelen
und Lauchvinaigrette dazu Baguette

Suppe:

Tomaten-Orangensuppe mit grünem Pfeffer

Hauptgang:

Perlhuhnbrust auf jungem Rahmwirsing
mit Brombeer-Pfeffersauce und Apfel-Kartoffelgratin

Dessert:

Grand Marnierparfait im Bisquitmantel
an Williamsbirne und Fruchtmark

34,00 € pro Person

KAPITÄN'S KAJÜTE

Menü- und Buffet Vorschläge

4 Elemente Buffet

Wasser :

Marinierte Calamares in Knoblauch-Limetten-Dressing mit frischen Kräutern
Salmon marinada, gebeizter Lachs auf Zucchini-Rucolasalat
Glasnudel-Salat mit Wasserkastanien
Thunfischsalat mit grünen Bohnen, Kartoffeln und Sardellenfilets

Feuer:

Pepper Pott mit frischem Gemüse und Hackfleisch
Schwein vom Spieß mit scharfer Marinade
Yakitorispieße mit Chinagemüse und Knoblauch-Chilisauce
Meeresfrüchterisotto mit Szechuan Sauce

Luft:

Luftgetrockneter Landschinken mit verschiedenen Melonen
Maispouardenbrust auf frischem Ratatouille-Gemüse mit Wildreis
Vitello tonnato, rosa gebratene Truthahnbrust mit Thunfischsauce und Kapern
Ente Panang mit Wasserkastanien und Jasminreis

Erde:

Minikartoffeln mit Mocho
Verschiedene frische Blattsalate mit Thousand Islands Dressing
Zucchini-Maissalat
Karotten-Weißkohlsalat

Dessert:

Heidelbeeren in Sahnejoghurt
Erdbeercrème
Exotische Früchte
Butter und Brotauswahl

32,00 € pro Person

Kapitän's Kajüte ~ Inhaber Mathias Wolf ~ Alt Gatow 23 ~ 14089 Berlin ~ Telefon (030) 36 99 16 48
Fax (030) 301 24 772 ~ E-mail info@kapitaenskajuete.de ~ Internet: <http://www.kapitaenskajuete.de>
Bankverbindung: Mathias Wolf ~ Deutsche Bank ~ Konto-Nr 580 18 16 ~ BLZ 100 700 00 ~ St.-Nr 13/597/62717

KAPITÄN'S KAJÜTE

Menü- und Buffet Vorschläge

Bella Italia

Vorspeisen:

Mariniertes Gemüse in Balsamico, Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum mit Limetten- Olivenöl
Vitello tonnato, rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfisch- Sahnesauce und Kapern
Coppa und luftgetrockneter Landschinken mit verschiedenen Melonen und Feigen
Geräucherter Pfefferlachs auf Zucchini Salat

Warmes Buffet:

Tortellini mit Spinat- Ricotta füllung in Tomaten- Pesto mit frischem Peccorino
Meeresfrüchtersotto mit grünem Spargel
Piccata von der Maispoularde in Steinpilzrahm
Caponata, süß- saures Auberginenragout

Salate:

Rucolasalat mit frisch geriebenem Parmesan
mit sauce vinaigrette und Thousand Island Dressing
Frischer Salat mit Paprika, Oliven, Frühlingszwiebeln, Tomaten und Sardellen

Käse:

Auswahl italienischer Käsespezialitäten mit Tafeltrauben und marinierten Oliven

Dessert:

Hausgemachtes Tiramisu
Mascarponecremè mit Rumfrüchten
Ricotta- Orangenmoussé

Butter und Brotauswahl mit Ciabatta

36,00 € pro Person

KAPITÄN'S KAJÜTE

Menü- und Buffet Vorschläge

Gourmet-Buffet

Flying Dinner

Ofenfrische Backpflaumen im Speckmantel
Kleine Putenschnitzel in Cornflakes-Panade mit Physallis
Mini-Pasteten mit hausgemachter Thunfischmousse und frischen Erdbeeren

Canapés

Käsespezialitäten mit frischem Obst
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und frischem Dill
Marinierte Garnelen mit Avocadomousse und Limetten
Roastbeef, rosa gebraten, mit Sc. Remoulade und Cornichons
Parmaschinken mit Honig-Melone

Buffet

Vitello tonnato, rosa gebratener Kalbsrücken, mit Thunfischsauce und Kapern-Äpfeln
Parmaschinken und luftgetrockneter Landschinken mit verschiedenen Melonen und Feigen
Gespießter Baby-Mozzarella und Cherry-Tomaten mit italienischem Pesto
In kleinen Gläser angerichtet
Cocktail von frischem Hummer, Avocado, Ananas
auf Chiffonaden von Eisbergsalat und klassischem Dip

Aus dem Suppenkessel

Hausgemachte Kürbis-Suppe mit Chili und frischem Ingwer

Vegetarische-Chafing-Dish-Station

Frische Tortellini mit Spinat-, Ricottafüllung in Tomaten-Pesto und frischem Parmesan
Frisches Herbst-Gemüse in Zitronen-Salbei-Butter und La Ratte-Kartoffeln
Hausgemachter Kartoffel-Broccoli-Gratin mit Edamer überbacken

KAPITÄN'S KAJÜTE

Menü- und Buffet Vorschläge

Gourmet-Buffet Teil 2

Vom Koch tranchiert

Amerikanische Truthahnbrust mit scharfer Marinade

Ofenfrisches Roastbeef in Dijionsenf-Kruste

Dazu reichen wir Mini-Kartoffeln mit Mocho, Backkartoffeln mit Sour Cream und verschiedene Dips

Asiatische-Chafing-Dish-Station

Marinierte Entenbruststreifen mit frischem Wok-Gemüse

Sojasprossen in scharfer Szechuan-Sauce

Sayur Lodeh, geschmortes frisches Gemüse in Kokosmilch
dazu reichen wir Basmatireis

Aus der Riesenpfanne

Gambas in Olivenöl gebraten mit diversen Dips und Saucen

Salate

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten und Dressing nach Wahl

Dessertbuffet

Salat von frischen exotischen Früchten

New York Cheese Cake

Mascarpone mit Rumfrüchten

Windbeutel mit verschiedenen Füllungen

Butter und internationale Brotspezialitäten

49,00 € pro Person

KAPITÄN'S KAJÜTE

Menü- und Buffet Vorschläge

Aus allen Herren Länder

Vorspeisen:

Libanesischer Salat von roten Linsen, Broccoli und Mais
Norwegischer Fjordlachs im Stück mit Honig-Dillsauce
Geräucherte Truthahnbrust Virginia mit Grapefruitfilets auf Reissalat
Nem Noug, vietnamesische Schweinefiletbällchen mit scharfer Sauce

Suppe:

Mexikanische Avocadosuppe mit Sauerrahm

Warmes Buffet:

Satéspieße mit Erdnußbutter auf frischem Wokgemüse
Basmatireis mit Curry und Gemüse
Australische Kängurukeule mit Paprika und roten Bohnen
Gebratenes Zanderfilet mit Lauch und russischer Rote Beete Sauce

Salate:

Rucolasalat mit Apfelspalten und Gorgonzola, Honig-Balsamico-Dressing
Sprossensalat mit Cashewkernen
Pastasalat mit Meeresfrüchten

Käse:

Internationale Käsespezialitäten mit exotischen Früchten und Walnüssen

Dessert:

Carrot Cake
Minimuffins
Auswahl exotischer Früchte
Butter und Brotauswahl

38,00 € pro Person

Kapitän's Kajüte ~ Inhaber Mathias Wolf ~ Alt Gatow 23 ~ 14089 Berlin ~ Telefon (030) 36 99 16 48
Fax (030) 301 24 772 ~ E-mail info@kapitaenskajuete.de ~ Internet: <http://www.kapitaenskajuete.de>
Bankverbindung: Mathias Wolf ~ Deutsche Bank ~ Konto-Nr 580 18 16 ~ BLZ 100 700 00 ~ St.-Nr 13/597/62717

KAPITÄN'S KAJÜTE

Menü- und Buffet Vorschläge

Brandenburg

Vorspeisen:

Räucherfischvariationen vom Havelfischer
mit Apfel-Sahnemeerrettich
Frisch aus dem Rauch:
Forellenfilet, Räucherlachs, Pfeffermakrelle
mit Flusskrebse garniert
Kleine hausgemachte Bouletten mit Kartoffel-Specksalat
Jungschweinrücken in Kräuterkruste auf süß-saurem Kürbissalat
Häckerle vom frischen Matjes mit Ei und Kapern

Suppe:

Brandenburger Kartoffelsuppe mit Steinpilzen und frischer Petersilie

Warmes Buffet:

Marinierte Lammkeulen mit einer Brenneselsauce nach altem Hausrezept
Wildschweinrücken aus der Schorfheide im knusprigen Vollkornbrotteig gebacken
Fangfrischer Havelzander mit einem Kräutersoufflé überbacken
auf Spreewälder Wurzelgemüse

Salate:

Spreewälder Gurkensalat mit Dillrahm
Salat von Radieschen und Gatower Kugeln
Verschiedene frische Blattsalate mit Dressing nach Wahl

Dessert:

Rote Grütze von Waldbeeren mit Vanillesauce
Birne á la Ribbek mit Grießflammerie
Kleine Berliner Pfannkuchen mit Pflaumenmus gefüllt
Auswahl deftiger Rohmilchkäse und Ziegenkäse
Butter und Brotauswahl

39,00 € pro Person

Kapitän's Kajüte ~ Inhaber Mathias Wolf ~ Alt Gatow 23 ~ 14089 Berlin ~ Telefon (030) 36 99 16 48
Fax (030) 301 24 772 ~ E-mail info@kapitaenskajuete.de ~ Internet: <http://www.kapitaenskajuete.de>
Bankverbindung: Mathias Wolf ~ Deutsche Bank ~ Konto-Nr 580 18 16 ~ BLZ 100 700 00 ~ St.-Nr 13/597/62717

KAPITÄN'S KAJÜTE

Menü- und Buffet Vorschläge

American Barbecue

Vorspeisen:

Geräucherter Truthahn-Schinken mit verschiedenem Melonen und Grapefruit
Marinierte Hähnchenbrust auf Cornsalat mit American-Dressing
Seafoodsalat mit frischem Staudensellerie und Kaiserschoten

Aus dem Riesenkessel:

Karotten-Kürbissuppe mit Schmand

Von unserem Großgrill:

Spare Ribs in Honigsauce
Rinderhüfte und Barbecue Chicken
Lammkoteletts in Limettenmarinade
Thunfischsteaks
Dazu verschiedene Grillsauce, Senf und Ketchup
Maiskolben in Butter und überbackene Bohnen mit Chili
Backkartoffeln in Sour Cream

Salate:

Verschiedene frische Blattsalate
mit Thousand Islands Dressing und Blue - Cheesedressing
Zucchini-Maissalat
Karotten-Weißkohlsalat
Caesar Salat

Dessert:

Heidelbeeren in Sahnejoghurt
New York Cheese Cake
Obstsalat von exotischen Früchten
Butter und Brotauswahl

37,50 € pro Person