



Buffet

LANDUNGSBRÜCKEN

ab 30 Personen

Altländer Garten-Kräuter-Salat
mit Gurke, Tomate, Radieschen und Paprika, dazu Kräuter-Dressing

Rauchfischspezialitäten aus dem Buchenrauch
mit Meerrettich und Senf-Honig-Dill-Sauce

Holländische Matjesfilets mit Hausfrauensauce

Salat von der Farfalle mit Pesto und mediterranem Gemüse

Holsteiner Katenschinken mit sauer eingelegtem Gemüse

Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten mit Remoulade

Hamburger Pannfisch mit Senfsaatensauce und Bratkartoffeln

Zartes Kalbs-Rahmgulasch mit Estragon, Brokkoli und Butter-Spätzle

Hamburger Sauerkirsch-Grütze mit Bourbon-Vanillesauce

Mokkacreme mit weißen Schokoladensplittern

Tortenbrie mit roten Trauben und karamellisierten Walnüssen

Große Brotauswahl von Weizen- und Roggenmehl und Sauerteig mit Butter

Preis pro Person € 42,90

Rickmer Rickmers Gastronomie

Bei den St. Pauli Landungsbrücken ● Fiete-Schmidt-Anleger / Ponton 1 a, 20359 Hamburg

Telefon 040 / 319 63 73



Buffet

WALTERSHOF

ab 30 Personen

Römer Salat mit gerösteten Croutons, gehobeltem Parmesan und Caesar Dressing

Rauchfischspezialitäten aus dem Buchenrauch
mit Meerrettich und Senf-Honig-Dill-Sauce

Tomaten-Couscous-Salat mit Rucola und Oliven

Mediterranes Grillgemüse
von gerösteten Zucchini, Auberginen, Fenchel, Paprika,
Austernpilzen und Champignons

Vitello tonnato
Kalbfleischscheiben mit einer Thunfisch-Kapernsauce und Rucola

Panzerotti mit Steinpilzen, Petersilienpesto, Pecorino
und sonnengereiften Tomaten

Filets vom Schwarzen Heilbutt mit Speck gebraten
auf Kräuter-Spitzkohlrasm und Gemüserais

Maispouardenbrust auf einem Waldpilzragout,
Butterbohnen mit kleinen Rosmarin-Röstkartoffeln

Bayrische Creme mit Fruchtmarkpüree

Frischer Obstsalat mit Zitrus-Joghurt

Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf, Trauben und karamellisierten Walnüssen

Große Brotauswahl von Weizen- und Roggenmehl und Sauerteig mit Butter

Preis pro Person € 51,50

Rickmer Rickmers Gastronomie

Bei den St. Pauli Landungsbrücken ● Fiete-Schmidt-Anleger / Ponton 1 a, 20359 Hamburg

Telefon 040 / 319 63 73



Buffet

ÖVELGÖNNE

ab 40 Personen

Rucola-Salat mit Baby-Mozzarella, sonnengereiften Tomaten
und Balsamico-Dressing

Rauchlachs, Heilbutt, Forellenfilet, Sprotten und Butterfisch mit Meerrettich, sowie
Graved Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce

Holländische Matjesfilets mit Apfel-Meerrettich-Schmand

Gratinierter Ziegenkäse auf Couscous-Tomaten-Salat mit Oliven

Luftgetrockneter Serranoschinken mit
Orangen-Fenchel-Salat und gebratenem grünen Spargel

Mediterrane Gemüse-Lasagne mit Kräutersauce

Kabeljauflets auf der Haut gebraten mit Peperonata und Kräuterreis

Gekräteter Iberico Schweinerücken
mit Aubergine-Zucchini-Gemüse, kleine Ofenkartoffel und Bratenjus
(vor dem Gast tranchiert)

Reis Trauttmansdorff mit Orangen-Vanille-Salat

Tiramisu

Käseauswahl aus dem Mittelmeerraum mit Feigen und Trauben

Große Brotauswahl von Weizen- und Roggenmehl und Sauerteig mit Butter

Preis pro Person € 56,40

Rickmer Rickmers Gastronomie

Bei den St. Pauli Landungsbrücken ● Fiete-Schmidt-Anleger / Ponton 1 a, 20359 Hamburg

Telefon 040 / 319 63 73



Buffet

TEUFELSBRÜCK

ab 40 Personen

Radicchio und Rauke Salat mit Tomatendressing

Rauchlachs, Heilbutt, Forellenfilet, Sprotten und Butterfisch mit Meerrettich,
sowie Graved Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce

Mediterranes Grillgemüse von
gerösteten Zucchini, Auberginen, Fenchel, Paprika, Austernpilzen und Champignons

Carpaccio von der Kalbssemerrolle mit einen Tatar von sautierten Garnelen

Getrüffelter Graupensalat mit geschmorten Apfelwürfeln

Mediterrane Gemüselasagne mit Kräutersauce

Baltic-Schollenfilet gebraten auf einem Garnelen-Reis-Ragout mit Babyerbsen

Honig mariniertes Schinkenbraten mit einer Pumpnickelkruste
Vichykarotten, Kartoffelgratin und Rotweinjus

Zart geschmorte Ochsenbacke mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Schnittlauchstampf

Reis Trauttmansdorff mit Orangen-Vanille-Salat

Salat von Früchten der Saison mit Zitrus-Joghurt

Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf und Trauben

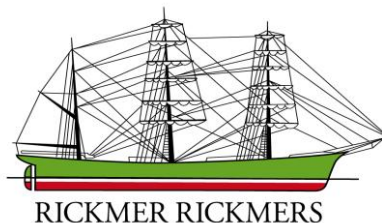
Große Brotauswahl von Weizen- und Roggenmehl und Sauerteig mit Butter

Preis pro Person € 58,90

Rickmer Rickmers Gastronomie

Bei den St. Pauli Landungsbrücken ● Fiete-Schmidt-Anleger / Ponton 1 a, 20359 Hamburg

Telefon 040 / 319 63 73



Buffet

FINKENWERDER

ab 50 Personen

Knackiger Eisbergsalat mit Orangenfilets und Joghurt-Zitrus-Dressing

Thunfischsalat mit grünen Bohnen, Paprika, Tomate, Kartoffel und Zwiebeln

Rauchfischspezialitäten aus dem Buchenrauch mit Rauchlachs, Heilbutt, Forellenfilets, Sprotten, Makrelen und Hering mit Meerrettich und Senf-Honig-Dill-Sauce

Mediterranes Grillgemüse von gerösteten Zucchini, Auberginen, Fenchel, Paprika, Austernpilzen und Champignons

Luftgetrocknetes Schweizer Bündnerfleisch mit jungem Spinatsalat, Feigen und gehobeltem Parmesan

Penne mit gebratener Kalbsleber in Tomaten-Salbei-Butter

Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Schnittlauchsauce mit einem Zuckerschotenreis

Maispoulardenbrust auf einem Waldpilzragout und Thymiankartoffeln

Roastbeef im Ganzen rosa gebraten, Butterbohnen, Kartoffelauflauf, Sauce béarnaise und Schalottenjus (vor dem Gast tranchiert)

Hamburger Schokoladen-Brotpudding mit Bourbon-Vanillesauce

Helles und dunkles Schokoladenmousse mit karamellisierter Ananas

Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf und Trauben

Große Brotauswahl von Weizen- und Roggenmehl und Sauerteig mit Butter

Preis pro Person € 66,50

Rickmer Rickmers Gastronomie

Bei den St. Pauli Landungsbrücken ● Fiete-Schmidt-Anleger / Ponton 1 a, 20359 Hamburg

Telefon 040 / 319 63 73



Buffet

BLANKENESE

ab 60 Personen

Römer Salat mit gerösteten Croutons, gehobeltem Parmesan und Caesar Dressing

Sashimi vom Thunfisch und Lachs mit Wakamesalat, Sojasauce,
eingelegtem Ingwer und Wasabi

Luftgetrockneter Serranoschinken mit Orangen-Fenchel-Salat und gebratenem grünen Spargel

Rauchlachs, Heilbutt, Forellenfilet, Sprotten und Butterfisch mit Meerrettich, sowie Graved Lachs
mit Senf-Honig-Dillsauce

Gratinierter Ziegenkäse mit Confit von der roten Zwiebel mit Balsamico

Gegrillte Scampi, Penne, Rucola-Pesto, sonnengereifte Tomaten und Parmesan

Lachsfilet mit einer Zwiebel-Senfkruste gebraten
auf Schnittlauchsauce mit Kräuter-Gemüse-Reis

Maispoularde mit Kartoffel-Schalotten-Gemüse und knusprigem Bacon

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit einer Apfel-Meerrettichkruste,
Buschbohnen, Schnittlauch-Rahmkartoffeln und Rotsponsauce
(vor dem Gast tranchiert)

Bayrische Creme mit Fruchtmarkpüree

Schokoladenbrunnen mit Spießchen von saisonalen Früchten

Quarkknödel mit Sauerkirsch-Grütze

Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf, roten Trauben und karamellisierten Walnüssen

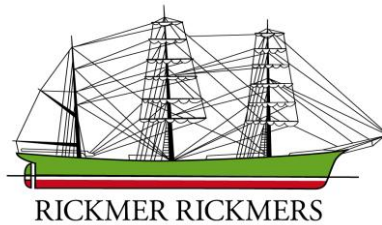
Große Brotauswahl von Weizen- und Roggenmehl und Sauerteig mit Butter

Preis pro Person € 78,50

Rickmer Rickmers Gastronomie

Bei den St. Pauli Landungsbrücken ● Fiete-Schmidt-Anleger / Ponton 1 a, 20359 Hamburg

Telefon 040 / 319 63 73



Buffet

OPTIONAL

**Genießen Sie Ihr Buffet
mit einer eingesetzten Vorspeise!**

SUPPEN

Vegetarische Kartoffelsuppe mit gerösteten Croutons und Gartenkresse
Preis pro Person € 5,40

Sherry-Krebsrahmsuppe mit Rauchlachssteifen und Sahnehaube
Preis pro Person € 6,50

Mediterrane Tomatensuppe mit Rucola-Pesto
Preis pro Person € 5,80

Holsteiner Hochzeitssuppe
„Rinderkraftbrühe“ mit Fleischklößchen, Eierstich und Wurzelgemüse
Preis Pro Person € 6,20

... für die heißen Tage

Geeistes Gurkensüppchen mit Dillschmand
Preis pro Person € 6,40

Rickmer Rickmers Gastronomie

Bei den St. Pauli Landungsbrücken ● Fiete-Schmidt-Anleger / Ponton 1 a, 20359 Hamburg

Telefon 040 / 319 63 73



Buffet

Vorspeisen

Rindercarpaccio mit Parmesansplittern und Rucola
Preis pro Person € 15,50

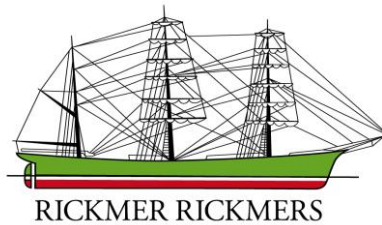
Duett von Roten und Schwarzen Linsen mit heiß geräucherter Entenbrust
Preis pro Person € 9,50

Tatar vom Schwarzen Heilbutt mit Kräuterschmand und Keta-Kaviar
Preis pro Person € 10,50

Seemanns Labskaus „Rickmer Rickmers“ von der gepökelten Rinderbrust mit Spiegelei, sauer eingelegtem Rollmops, Roter Bete und Gewürzgurke
Preis pro Person € 7,90

... und vegetarisch

Gelb-grüner Zucchini-Kranz mit
tomatisiertem Ziegenkäse-Couscous-Salat
Preis pro Person € 7,20



Buffet

Erweitern Sie Ihr Buffet!

1. Gebratene Scampi mit Farfalle, Rucola-Pesto und sonnengereiften Tomaten
2. Mediterrane Gemüselasagne mit Kräutersauce
3. Kreolische Reismudeln
4. Penne mit Beluga-Linsen und gebratener Salsiccia
5. Kohlrabi-Spitzkohl-Rahmgemüse
6. Kartoffel-Sellerie-Auflauf
7. Asiatischer Gemüsereis mit Pak Choi, Spitzkohl, Zucchini, Paprika und Sojasprossen

... vor dem Gast tranchiert

1. Zart rosa gebratenes Roastbeef mit Kartoffelgratin, Demi Glace und Butterbohnen
2. Honig marinierter Schinkenbraten mit glacierten Vichy-Karotten, Kartoffel-Schnittlauch-Stampf und Jus



Buffet

Dessert!

„Etwas Süßes“

Im kleinen Glas:

Crème Brûlée mit Bourbon-Vanille
Crème Brûlée mit Zitronengras
Crème Brûlée mit Tonkabohne
Crème Brûlée mit Belgischer Schokolade

Im kleinen Glas:

Panna cotta mit Bourbon-Vanille
Panna cotta mit Limonen
Panna cotta mit Waldfrüchten
Panna cotta mit Rosmarin

Hamburger Schokoladen-Brotpudding mit Bananen-Rum-Sauce

Hanseatisches Franzbrötchen-Boskop-Tiramisu

Hamburger Rote Beeren-Grütze mit Bourbon-Vanillesauce

Rickmer Rickmers Gastronomie

Bei den St. Pauli Landungsbrücken ● Fiete-Schmidt-Anleger / Ponton 1 a, 20359 Hamburg

Telefon 040 / 319 63 73



Buffet

Mitternachtssnack!

„Für den späten Hunger“

Currywurst mit selbstgemachter fruchtiger Tomaten-Curry-Sauce und Brot

Preis pro Person € 6,50

Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf, roten Trauben und
karamellisierten Walnüssen mit Brot und Butter

Preis pro Person € 12,50

Chili con Carne vom Rindfleisch mit Sauerrahm, Jalapeños und Brot

Preis pro Person € 7,50

Vegetarische Kartoffelrahmsuppe mit Brot

Preis pro Person € 6,50

Käse-Lauchsuppe mit Rindfleisch und Brot

Preis pro Person € 7,80

Partyfrikadellen mit Kräuter-Kartoffelsalat, Senf und Ketchup

Preis pro Person € 6,80

Saté-Spieße vom Hähnchen mit geröstetem Sesam

Preis pro Person € 6,20

Rickmer Rickmers Gastronomie

Bei den St. Pauli Landungsbrücken ● Fiete-Schmidt-Anleger / Ponton 1 a, 20359 Hamburg

Telefon 040 / 319 63 73