

**HOCHZEITEN
FIRMENFEIERN
GEBURTSTAGE
EVENTS
DRINKS
PLANUNG
CATERING AN LAND
WINTERDORF**



EINE FREIE TRAUUNG MIT UNGEHINDERTEM DOMBLICK,
MACHT EURE HOCHZEIT ZU EINEM BESONDEREN EVENT.

IN UNSERER LOCATION FINDET IHR PLATZ FÜR BIS ZU 250 GÄSTE.
CA. 100 SITZPLÄTZE KÖNNEN WIR ÜBERDACHEN.



DER SCHÖNSTE TAG IM LEBEN

mit Panoramablick auf die schönste Stadt am Rhein -
Wie klingt das?

Gerne richten wir Euren schönsten Tag bei uns an Deck aus. Neben einer traumhaften Kulisse bieten wir Euch und Euren Gästen einen authentischen Service mit leckeren und qualitativ hochwertigen Speisen und Getränken an.

Ein weiteres Erlebnis, dass wir Euch bieten können: Lasst Euch mit Euren Trauzeugen in einem Boot zur Location bringen.

Für weitere Informationen kontaktiert uns gerne, wir freuen uns, Euch ein unvergesslichen Tag zu bereiten.

Gerne vermitteln wir Euch empfehlenswerte Fotografen, Hochzeitsredner und Sänger oder DJ's für eine runde Party bei uns an Deck.

Auch bei der Zimmersuche für Eure auswärtigen Gäste sind wir sehr gerne behilflich...





PERFEKT FÜR JEDEN ANLASS!

Vielfalt und Genuss

Unsere Menüs reichen von regionalen Spezialitäten bis hin zu internationalen Köstlichkeiten – individuell abgestimmt auf eure Wünsche und Vorlieben.

Frische und Qualität

Mit hochwertigen Zutaten und viel Liebe zum Detail zaubern wir Gerichte, die eure Gäste begeistern werden.

Flexibilität

Egal ob Fingerfood oder Buffet – wir gestalten euer Catering individuell und passend zu eurem Event.



WIR SORGEN DAFÜR, DASS EURE VERANSTALTUNG
NICHT NUR KULINARISCH EIN ERFOLG WIRD.
UNSER ERFAHRENES TEAM UNTERSTÜTZT EUCH
VON DER PLANUNG BIS ZUR DURCHFÜHRUNG.

SOMMER. SONNE. DOMBLICK.

Bei uns an Deck könnt Ihr mit Eurer gesamten Belegschaft einen Tag Urlaub genießen.

Mietet euch ein Sommerfest der besonderen Art. Wir servieren leckere Getränke und qualitative hochwertige Speisen bei unserem Barbecue Buffet.

Unsere Tanzfläche mit passendem Technikequipment lädt zur Party ein und rundet das Gesamtpaket für ein unvergessliches Betriebsfest inklusive entspanntem Urlaubsfeeling ab.

Eure Feier soll im Winter statt finden?

Auch dafür haben wir das passende Event:
Mietet euren eigenen kulinarischen Weihnachtsmarkt...



FEIERN AN BORD



EMPFANG SEKT & FINGERFOOD

Je eine Stunde nach Umbau
am Weincontainer!

POMMES & CHAMPAGNER

Frittierte Kartoffelchips
mit veganer Knoblauchmayo,
Trüffelmayo & fruchtiger
Tomaten-Salsa

FLAMMKUCHEN FLYING BUFFET

Rahm, Speck & Zwiebeln
Ziegenkäse, Honig & Rucola
Schafskäse, Peperoni & Oliven
Lachs & Sahne Meerrettich

DESSERTS & MITTERNACHTSSNACKS

Chili-Schoko-Mousse
(vegan)

Crêpes mit saisonalem Obst,
Vanilleeis & Dessertsauce

Carte d'Or Eistheke mit
mind. 6 verschiedenen Sorten

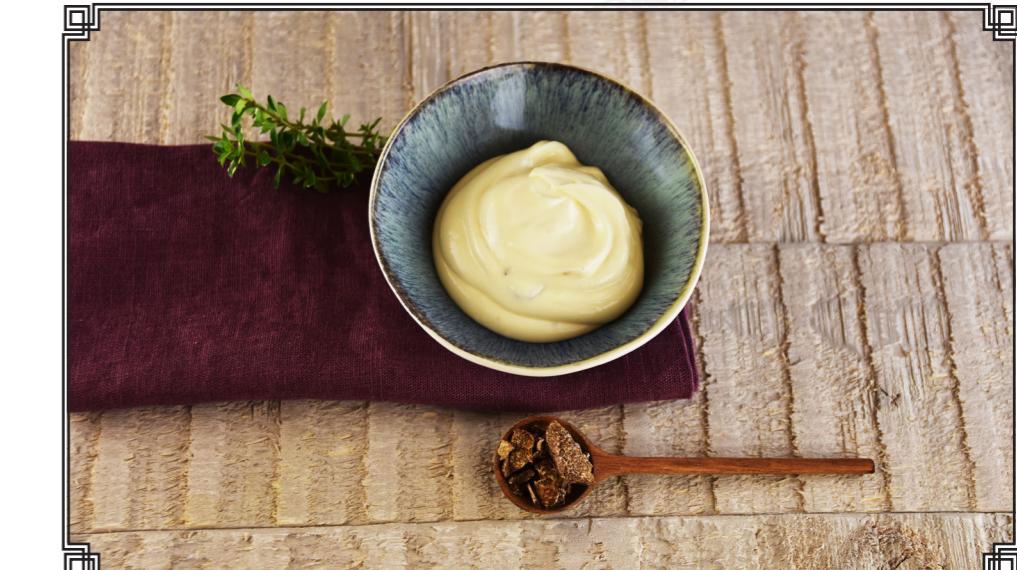
Nachowärmer

Käseplatte

Currywurst mit Baguette

Paella-Pfanne

Landjäger & Brezeln



BARBECUE BUFFETS



SCHNIGGE

Vom Grill

- Herzhaft mariniertes Pollo Fino
- Pangasiusfilet „Madagsakar“
- Marinierte Schweinenackensteaks

- Mediterranes Grillgemüse mit Kräuterquark
- Gegrillte Gyros-Champignons mit veganem Tsatsiki
- Schafskäse im Brickeig mit einer Oliven-Tomaten-Tapenade

Beilagen & Salate

- Pasta-Salat
- lauwarmer Kartoffelsalat mit Lauchzwiebeln, Gurken & Speck **AUCH VEGGIE**
- Lila Coleslaw
- Bunter Bohnensalat
- Tomate-Basilikum-Salat mit Croutons
- Bulgursalat mit Paprika & Basilikum
- Blattsalate mit Hausdressing **VEGAN**
- Gurkensalat in Joghurtdressing

KARFE

Vom Grill

- Rinderhüftmedaillons
- Herzhaft mariniertes Pollo Fino
- Eismeerlachsforelle auf der Haut gegrillt

- Gegrillte Paprika mit Bulgur & Minzquark
- Zucchini vom Grill mit Oliven-Schafskäsecrème
- Ziegenkäse im Brickeig mit Thymian, Honig & Feigenconfit

Beilagen & Salate

- Grillkartoffeln
- Pasta-Salat
- Curry-Slaw
- Orientalischer Kichererbsensalat
- Bunter Zucchini-Chili-Minz-Salat
- Rote Beete-Rettich Salat
- Caesar-Salat mit Parmesan & Croutons

SKEIDE

Vom Grill

- Rinderfiletsteaks
- Wildfanggarnelen
- Herzhaft mariniertes Pollo Fino
- Eismeerlachsforelle auf der Haut gegrillt

- Gegrillte Gyros-Champignons mit veganem Tsatsiki
- Gegrillter Spargel mit Sauce Bernaise
- Glacierte Maiskolben
- Ziegenkäse im Brickeig mit Thymian, Honig & Feigenconfit

Beilagen & Salate

- Grillkartoffeln
- Pasta-Salat
- Curry-Slaw
- Asia-Salat / Orange-Fenchel-Salat
- Orientalischer Kichererbsensalat
- Bunter Zucchini-Chili-Minz-Salat
- Caesar-Salat mit Parmesan & Croutons



KARAVELLE PESCARISCH

Vom Grill

- Wildfanggarnelen
- Lachs „BBQ“ in Grillhaut
- Lachsfilet Spitzpaprika
- Kabeljau Lemon
- Makrelenfilet Rosmarin

- Gegrillter Spargel mit Sauce Bernaise
- Grill-Pimentos / glacierte Maiskolben
- Ziegenkäse im Brückteig mit Thymian, Honig & Feigenconfit

Beilagen & Salate

- Pasta-Salat
- Kanarische Drillinge mit Salzkruste & Mojo

- Curry-Slaw
- Asia-Salat
- Fenchelsalat mit Orangen
- Bunter Zucchini-Chili-Minz-Salat
- Orientalischer Kichererbsensalat
- Caesar-Salat mit Parmesan & Croutons

HULK VEGETARISCH

Vom Grill

- Vegane Burger-Pattys
- Gyrosplize mit veganem Tsatsiki
- Gegrillte Paprika mit Bulgur & Minzquark
- Zucchini vom Grill mit Oliven-Schafskäsecrème
- Ziegenkäse im Brückteig mit Thymian, Honig & Feigenconfit

Beilagen & Salate

- Pasta-Salat
- Kanarische Drillinge mit Salzkruste & Mojo

- Curry-Slaw
- Asia-Salat
- Fenchelsalat mit Orangen
- Bunter Zucchini-Chili-Minz-Salat
- Orientalischer Kichererbsensalat
- Caesar-Salat mit Parmesan & Croutons



GETRÄNKE PAUSCHALEN

OHNE SERVICE AM TISCH!



SEKTEMPFANG

- Badischer Winzersekt rosé & blanc de blanc

WELCOMEDRINK

- Lolea Sangria rot & weiß

MATROSE AB 150 PAX NUR FLASCHE

- Gaffel Kölsch vom Fass
- Flaschenbier
- Softdrinks
- Offene Weine **AUCH ALKOHOLFREI**
- Secco **AUCH ALKOHOLFREI**

KAPITÄN

- Limoncello Spritz
- Aperitivo Spritz **AUCH ALKOHOLFREI**
- Giardino Berrie & Zitrone
- Licor 43 Rhabarber Spritz

FROZEN COCKTAILS NACHMITTAGS

- Frozen Daiquiri Mango / Erdbeer
- Frozen Pina Colada **AUCH ALKOHOLFREI**
- Frozen Pina Batida / Batida Passion
- Frozen Moscow Mule
- Frozen Aperitivo Orange Spritz

CAFEBAR

- Siebträgermaschine mit Espresso & Milchkaffee
- Brühkaffee & Tee

CAIPI BAR

- Caipirinha **AUCH ALKOHOLFREI**
- Caipiroska
- Mojito

LONGDRINKS KURZE LANGE

- Gin Tonic **AUCH ALKOHOLFREI**
- Rum Cola
- Captain Cola **AUCH ALKOHOLFREI**
- Wodka Lemon
- Bulleit Cola
- Batida Kirsch
- Batida pura Coco Maracuja





AUSSTATTUNG

- Tischdecken
- beleuchtete LOVE Buchstaben
- Kleindeko VASEN, TEELICHTER, KERZEN

FREIE TRAUUNG

- Traustuhl
- Pavillon
- roter Teppich Bühne
- Moderationsmikro & Ständer
- Bierbänke mit Lehne für 40 PAX



PERSONAL

- Thekenkräfte
- Küchencrew
- Abräumer
- Einlasskontrolle

TECHNIK

- Beschallung
- Partybeleuchtung
- Funkmikro
- Bildschirm

SONSTIGES

- WC Aufsicht
- Heizstrahler
- digitales Gästebuch
- Fotobox
- Popcornmaschine
- Salzstangen & Erdnüsse



AUSSTATTUNG AN BORD

GALLEONE

BARBECUE BUFFET



VORSPEISEN VOM GRILL

- Wildfanggarnelen
- Chorizo oder Merguez oder Salsiccia oder mediterrane Bratwurst
- Grill-Pimentos / glacierte Maiskolben
- Gyrosipilze mit veganem Tsatsiki
- Gegrillte Paprika mit Bulgur & Minzquark
- Zucchini vom Grill mit Oliven-Schafskäsecreme

HAUPTSPEISEN VOM GRILL

- Gegrillte Dorade „Rosmarin-Salbei-Melisse“
- Kalbhüftmedaillon „Saltimbocca Art“ oder Iberico Kotelett oder Entrecote
- Gegrillter Spargel mit Sauce Bernaise
- Schafskäse im Brückteig mit einer Oliven-Tomaten-Tapenade
- Ziegenkäse im Brückteig mit Thymian, Honig & Feigenconfit

BEILAGEN & SALATE

- Kanarische Drillinge mit Salzkruste & Mojo
- Pikanter Krautsalat
- Fenchelsalat mit Orangen
- Wasabi-Gurken-Salat
- Bunter Zucchini-Chili-Minz-Salat
- Orientalischer Couscous mit Kichererbsen
- Caesar-Salat mit Parmesan & Croutons



FÜR DIE "ARMEN" WÜRSTCHEN



WÜRSTCHEN & FRITTENBUDE

3erlei Würstchen vom Grill

- Lange Rote
- Käsekrainer
- Rindswurst
- Schübling
- Wildbratwurst (Saison)
- Schwarzwälder Bauernwürstle
- Mediterrane Bratwurst
- Chili-Cheese-Bratwurst
- Merguez

& dazu

- Lauwarmer Kartoffelsalat
- Lila Coleslaw
- Blattsalate der Saison

Loaded Fries mit

- Waldpilzrahmsauce
- Curry-Himbeer-Sauce
- Chili-Cheese-Jalapenos
- Tomatensalsa



CONTAINER LOVE!

Container I

- Loaded Fries FRITTIERTE SONNENSTRÄHLEN MIT TOPPINGS
- veganes Chili mit Baguette

Grillstation

- Dreierlei Würstchen im Brötchen
- Zweierlei Würstchen & Steak im Brötchen

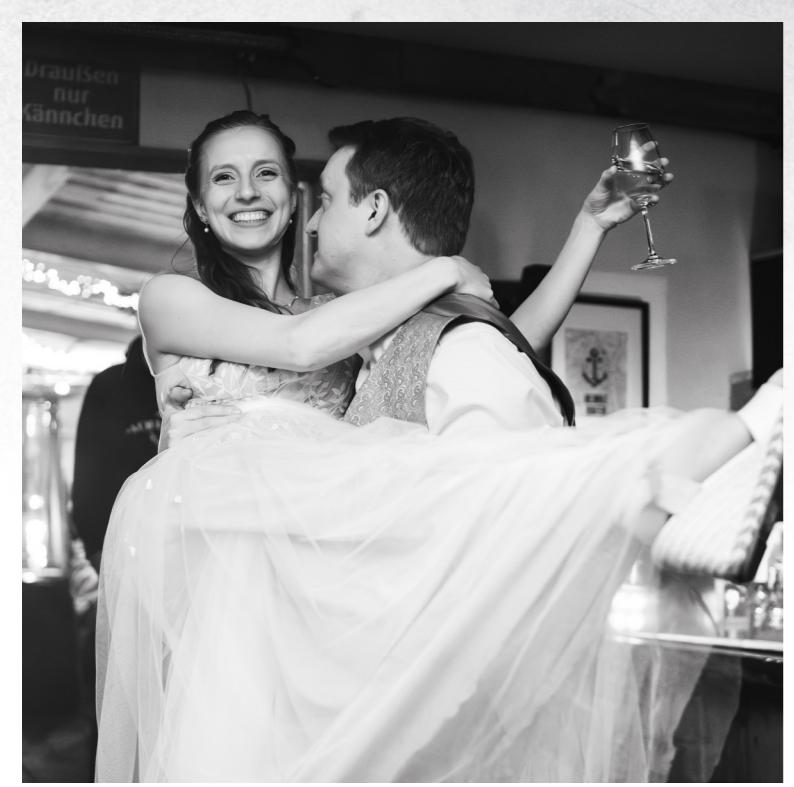
Container II

- Salatbar
 - Lila Coleslaw
 - Zucchini Chili Minz Salat
 - Blattsalat mit veg. Hausdressing)
 - Lauwarmer Kartoffelsalat

Container III

- Flammkuchenbude
 - Rahm, Speck & Zwiebeln
 - Ziegenkäse, Honig & Rucola
 - Schafskäse, Peperoni & Oliven
 - Lachs & Sahnemeerrettich





IHR PLANT EIN EVENT? WIR BRINGEN DIE BAR ZU EUCH!

Egal ob Hochzeit, Polterabend, Geburtstag, Firmenevent oder eingemütlicher Abend mit Freunden - mit unserer mobilen Bar wird eure Feier garantiert unvergesslich!

Mit viel Liebe zum Detail ausgebaut, ist unsere Bar ein echter Blickfang und das Highlight auf jedem Event.

DAS ERWARTET EUCH

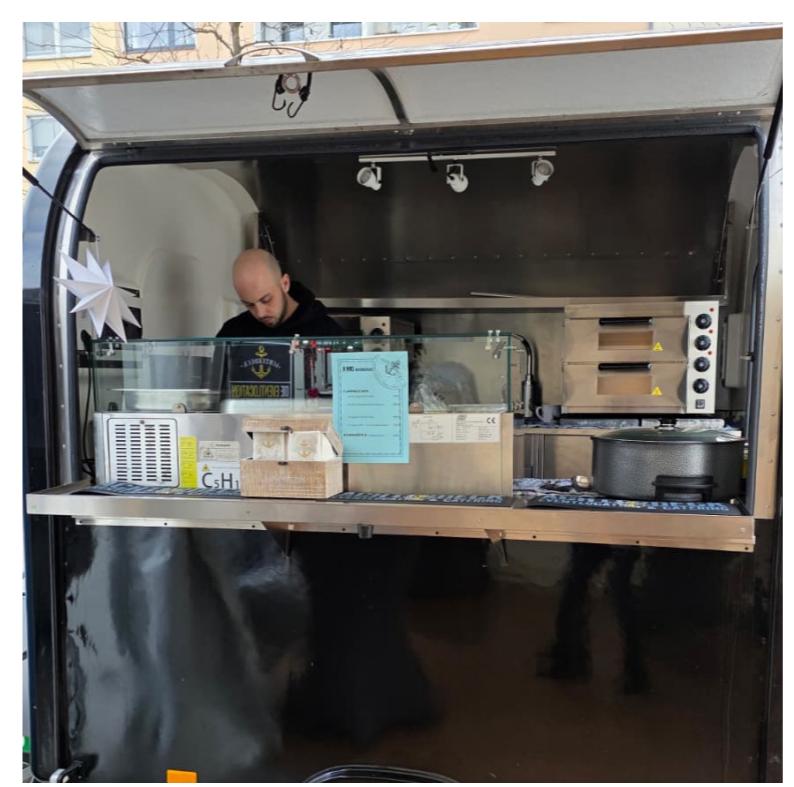
- Frische Cocktails & Frozen Cocktails
- Stilvoller Sektempfang
- Exklusive Weinbar
- Leckere Flammkuchen-Kreationen
- **Flexibel buchbar** - für einen Abend, einen Tag oder ein ganzes Wochenende

Wir schnüren für euch ein perfektes Rundum-sorglos-Paket. Individuell auf eure Wünsche und den Anlass abgestimmt.

◆◆◆
JETZT ANFRAGEN!
UND EUER EVENT WIRD ZUR PARTY DES JAHRES!



CATERING AN LAND



FINGER FOOD



Wir erweitern unser Angebot und bringen euch unser Essen jetzt auch direkt zu euch nach Hause oder an eure Wunschlocation!

Nach vielen erfolgreichen Jahren, in denen wir unvergessliche Events auf dem Wasser veranstaltet haben, möchten wir euch unsere kulinarischen Highlights auch an Land nicht vorenthalten.

SALATE IM GLÄSCHEN

- Asia-Salat
- Curry-Slaw
- Lila Coleslaw
- Grüner Bohnensalat
- Bunter Bohnensalat
- Mediterraner Gemüsesalat
- Schweizer Käsesalat
- Wasabi-Gurken-Salat
- Griechischer Bauernsalat
- Fenchelsalat mit Orangen
- Rote Beete-Rettich-Salat
- Lauwarmer Antipasti-Salat
- Selleriesalat mit Früchten & Nüssen
- Bunter Zucchini-Chili-Minz-Salat
- Lauwarmer Rindfleisch-Thai-Salat
- Bulgursalat mit Paprika & Basilikum
- Orientalischer Kichererbensalat
- Tomate-Basilikum-Salat mit Croutons oder Mozzarella
- Hähnchenbrustsalat "Mango-Kokos"
- Fruchtiger Geflügelsalat
- Putenbrustsalat "Curry"
- Wildfanggarnelen auf Bulgursalat
- Elsässer Wurstsalat
- Caesar-Salat mit Parmesan & Croutons
- Pasta-Salat „Pesto“
- Bunter Pasta-Salat
- Penne-Salat „Al dente“
- Penne-Salat „Venecia“
- Lauwarmer Kartoffelsalat mit Lauchzwiebeln & Gurken **VEGGIE**
- Lauwarmer Kartoffelsalat mit Lauchzwiebeln, Gurken & Speck



WRAPS

- Rahm, Speck & Zwiebeln
- Curry Chicken
- Asiasalat & Garnele
- Lachs & Sahnemeerrettich
- Schafskäse, Oliven & Knoblauch
- Anitipasti mit Pesto & Rucola
- Frischkäse, Thunfisch, Zwiebel & Knoblauch

BROTKORB

- Brezeln
- Knoblauchbaguette
- Pizzabrötchen oder Baguette mit
 - Thunfischcreme mit Kapern
 - Tomate-Basilikum-Dip
 - Kräuter-Minz-Quark
 - Hirtenkäse-Honig-Dip
 - Hirtenkäse-Paprika-Dip
 - Paprika-Chili-Pesto
 - Käse-Tomaten Aufstrich
 - Paprika-Frischkäse
 - Rucola-Frischkäse
 - Rote Beete Aufstrich
 - Seelachsschnitzel in Mayonaise



AUS DEM WASSER

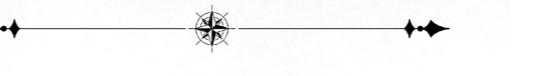
- Schwarzer Heilbut-Kokos-Würfel
- Räucherlachsloslolly Safran & Zitrone
- Kabeljau-Senf-Taler
- Lachs-Gurken-Canelloni

- Rauchmatjes-Gurke-Fenchel
- Lachswürfel-Teriyaki
- Rauchgarnele-Gelbe Bete-Karree
- Lachsrolle Ananas-Meerrettich

- Räucherlachsfarce-Törtchen mit gehackten Pistazien **49 STÜCK**
- Gefüllte Babybananas mit Lachsfarce & schwarzem Sesam **26 STÜCK**

- Räucher Naschkiste **50 STÜCK**
- Lachsfarce-Würfel
- Weißfischfarce-Kräutertörtchen
- Lachsfarce-Schmelzkäseriegel

- Räuchervariationen **36 STÜCK**
- Schwarze Heilbutt-würfel mit Papaya-Chili-Auflage
- Lachswürfel mit Frischkäse-Kirschtomaten-Auflage
- Ananastürmchen mit Lachs



AUS DER FRITTE

- Lachs Knusperstick mit
- Pesto & Rauchpaprika
- Tintenfisch-Knusperstreifen

ANTIPASTI

- gemischte Olivenauswahl
 - Grüne Oliven ohne Stein
 - Grüne Oliven mit Paprika
 - Grüne Oliven mit Mandel
 - Grüne Oliven mit Knoblauch
 - Kalamata-Oliven ohne Stein, in Öl

- Gegrilltes Gemüse in würzigem Öl
 - Champignonköpfe
 - Zucchini-scheiben
 - Auberginen mit Peperoni
 - Rote & gelbe Paprika
- gefüllte Frischkäse-Paprinis
- Herings-Grillröllchen „Partystime“



& NOCH MEHR...

- Roastbeefröllchen mit
- Sahnemeerrettich
- Roastbeef **LIVE GESENNTEN**
- Laugentwister "Frischkäse" **60 STÜCK**

- Minifrikadellen **CHILI-CHEESE**
- Nachowärmer mit Salsa Dip & Chili-Cheese-Jalapenos
- Käsebrett **FÜR CA. 30 PERSONEN**

- Currywurst **FÜR CA. 40 PORTIONEN**
- Landjäger
- Paellapfanne
- Veganer Chili



SÜSSES

- Popcornmaschine
- saisonaler Obstspieß
- Chili-Schoko-Mousse **VEGAN**
- Crêpes mit saisonalem Obst, Vanilleeis & Dessertsauce



HAUPT SPEISEN



Unsere Vorschläge für Euch! Gerne beraten wir euch individuell und erfüllen eure Wünsche, wenn wir es können... :)

HAUPTGERICHTE

- Mariniertes Pollo Fino
- Asiatisches Hähnchen-Curry
- Thai-Curry mit Hähnchen & Blumekohl
- Mediterranes Paprika-Hähnchen
- Putenrollbraten
- Backhendl
- Leberkäse
- Hackbraten
- Mini Grillhaxe
- Badisches Schäufele
- Szegediner Gulasch
- Zwiebfleisch vom Schweinerücken
- Kohlrouladen **AUCH VEGGIE**
- Gyrosauflauf in Metaxasauce
- Haxengulasch „Braumeister“
- Duroq Schweinefilet
- Königsberger Klopse
- Nürnberger Rostbratwürstchen
- Dreierlei Rouladen vom Rind, Schwein & Hähnchen
- Zürischer Geschnetzeltes vom Schwein oder Hähnchen
- Zürcher Geschnetzeltes vom Rind
- Wildschweingulasch
- Sauerbraten vom Rind
- Tafelspitz an Sahnemeerrettichsauce
- Ungarischer Rindergulasch
- Boeuf Stroganoff **RINDERFILETSPITZEN**
- Rinderrouladen
- Kalbsrollbraten
- Ofenforelle
- Lachsfilet in Weißwein-Sahnesauce
- Kabeljaufilet mit einer Pfifferlingskruste
- Mariniertes Lachsfilet auf einem Zitronengrasspieß

VEGETARISCH

- Waldpilzrahm Ragout
- mit Serviettenknödel
- Käseköpfle
- Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut
- Tomatenragout mit Zucchini & Aubergine
- Thai-Curry Blumenkohl-Kokos
- vegetarische Kohlrouladen
- Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf
- Mediterrane Gnocchipfanne mit Mozzarella
- Gefüllte Paprikaschoten



BEILAGEN

- Röstitaler
- Grillkartoffeln
- Kartoffelklöße
- Kartoffelgratin
- Kartoffelpüree
- Fächerkartoffeln
- Bouillonkartoffeln
- Thymian Kartoffeln
- Bratkartoffeln mit Speck
- Kanarische Drillinge mit Salzkruste & Mojo

- Penne
- Schupfnudeln
- Spirelli
- Farfalle
- Butterspätzle / Knöpfle
- Serviettenknödelscheiben
- Semmelknödel
- Langkornreis
- Basmatireis

GEMÜSE

- Mandel-Rosenkohl
- Gratinerter Blumenkohl

- Geschmorter Weißkohl
- Kohlrabi
- Apfelrotkohl
- Speckbohnen
- Vichy-Karotten
- Sauerkraut
- Marktgemüse
- Brokkoli

SUPPEN

- Flädlesuppe
- Gulaschsuppe
- Kürbiscremesuppe
- Erbsencremesuppe
- Waldpilzcremesuppe
- Blumenkohlcemesuppe
- Hühnersuppe mit Nudeln
- Kartoffel-Lauch-Cremesuppe
- Ochsenschwanzsuppe

DESSERT

- Crepe Station
- Obstsalat der Saison
- Dampfnudeln mit Vanillesauce
- Diverse Moussevariationen





Feiere eine unvergessliche Weihnachtsfeier mit deinen Kollegen, Freunden oder Geschäftspartnern - inklusive allem, was das Herz begehrte! Das Winterdorf ist **ab 100 Personen** exklusiv buchbar! (abhängig vom Wochentag) Maximal können 250 Gäste bei uns an Bord! Auch für kleinere Gruppen gibt es die Möglichkeit bei uns zu feiern! Feiere gemeinsam mit anderen Unternehmen und knüpfe neue Kontakte in einzigartiger Atmosphäre.

FRITTENBUDE

- Frittierte Sonnenstrahlen mit Dips
- Reibekuchen mit winterlichem Apfelmus
- Chili sin carne

ALMHÜTTE

- Käseköpfle mit Röstzwiebeln
- Kräuter - Champignons mit Knoblauchdip
- Auswahl verschiedener Flammkuchen **AUCH VEGAN**

GRILLSTATION

- Grillwürstchen im Brötchen (Wild-, Rind- & Käsewurst)
- Spießbraten im Brötchen
- Kaiserschmarrn mit Apfelmus & Vanillesauce

OPTIONAL ZUBUCHBAR

- Wildschweingulasch mit Knöpfle
- Raclettestation

GETRÄNKE

- Flaschenbiere 0,33 l **GAFFEL | ROTHHAUS | MIXERY**
- Sinalco **COLA | ORANGE | ZITRONE**
- Mineralco Wasser **LAUT & LEISE**
- Vaihinger Säfte
- Schweppes
- Gaffels Fassbrause
- Offene Weine **ROT | WEISS | ROSÉ**

HOT DRINKS

- Kinderpunsch **ALKOHOLFREI**
- Glühwein **MIT SCHUSS AMARETTO ODER RUM**
- Apple-Pie-Whiskey
- Apple-Pie-Amaretto
- Hot Limoncello & Aperitivo
- Käptn Blaubeer
- Hein Blöd Amaretto

OPTIONAL ZUBUCHBAR

- Longdrinks





KONTAKT

Achterdeck Bootshaus Gastronomie
Oberländer Ufer | 50968 Köln

Büro: 02233 9493 223

Mobil: 0170 789 22 51

Mail: info@achterdeck.koeln