Catering & Events 2025





EVENTKATAMARAN
FILIA RHENI
Bonn



Ahoi & Willkommen an Bord

Sie haben unser Schiff bereits gechartert oder planen
Ihre Feier auf unserem Eventkatamaran?

Mit Freude präsentieren wir Ihnen unsere
sorgfältig zusammengestellte Auswahl an Buffetvorschlägen
sowie Informationen zu Dekoration und Musik.

Selbstverständlich passen wir Ihre Buffetauswahl individuell
an Ihre Wünsche an.

Für die Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung stehen
wir Ihnen gern persönlich an Bord mit Rat und Tat zur Seite.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste
bald bei uns willkommen zu heißen!

Herzlichst,
Ihre
Manuela, Lena & Clemens Schmitz

So erreichen Sie uns:
Email: info@schmitz-bonn.de

Telefon:
Clemens Schmitz 0171-2244665
Manuela Schmitz 0170-7011040



Übersicht der Buffets

		€
Rheingenuss	pro Person	36,70
+ Aufschlag 3. Hauptgang	pro Person	05,00
+ Aufschlag 2. Dessert	pro Person	03,00
Gute Hausmannskost	pro Person	41,50
Rheinisches Buffet	pro Person	46,60
Business Buffet	pro Person	46,70
Bewusst Genießen	pro Person	48,40
Tafelfreuden	pro Person	48,90
Sommerlich leicht	pro Person	48,90
Deutsche Klassiker	pro Person	49,60
Mediterranes Buffet	pro Person	49,60
Vegetarisches Buffet	pro Person	49,80
Filia Rheni	pro Person	49,90
„Bönnsche" Schiffstour	pro Person	49,90
Festbuffet	pro Person	51,60
Buffet Premium	pro Person	51,60
Globetrotter Buffet	pro Person	52,80
Italienische Küche	pro Person	53,40

Fingerfood oder Menüs bieten wir Ihnen auf Anfrage an.
Unsere Buffets sind ab 50 Personen kalkuliert (inkl.19% MwSt.), gegen einen Aufschlag bereiten wir die Speisen auch für kleinere Gruppen zu.



Rheingenuss

Vorspeisen:
bunte Salatauswahl mit Kräuterdressing
Partybrotauswahl | Butter

Hauptspeisen:
Bitte wählen Sie aus unserem Angebot 2 Hauptgerichte aus:

1)	**2)**	**3)**	**4)**
Veganes Buntes Ratatouille	Veganes Gemüsecococurry	Bunte Gemüselasagne	Gnocchi Pfanne
Pasta	Basmatireis		Mediterranes Gemüse

5)	**6)**	**7)**	**8)**	**9)**
Rinderroulade Speck & Gürkchen	Hähnchen - streifen in Champignon Sauce	Putensteak in Gorgonzola Sauce	Hähnchenbrust in Pfeffersauce	Mediterraner Rinderbraten
Kartoffel-stampf	Spätzle	Blattspinat	Röstkartoffeln	Gratinierte Kartoffeln
Böhnchen geschmorte Tomaten	Gemüse	Pasta	Gemüseauswahl	Mandel Brokkoli

Dessert:
Apfel Crumble | Vanillesauce

VEGAN



Gute Hausmannskost

Vorspeisen:

vGroßer Sommersalat mit zweierlei Dressing

vKrautsalat mit Möhrenstiften

vBunter Nudelsalat

Putenschnitzelchen in Knusperpanade mit Zitronenspalte

Kleine Partyfrikadellen mit Senf

Gemischter Brotkorb & Butter

Hauptspeisen:

Zarter Schweinenackenbraten in pikanter Jus

gebratene Butterspätzle

(alternativ: Rosmarinkartoffelnv)

vSauerkraut mit Ananas fein abgeschmeckt

Desserts:

vRote Grütze
mit Vanillesauce apart

vVEGAN



Rheinisches Buffet

Vorspeisen:

Große Salatbar mit zweierlei Dressing

Rheinischer Kartoffelsalat

Kartoffel-Gemüse-Schichtauflauf
mit Knoblauch-Dip

„Kölsche Plätzchen"
Kleine Rievkooche mit Kräuter – Paprika - Dip

Lachs-Spinat-Pastete im Blätterteigmantel
mit Senf-Dill-Sauce

Schweineschnitzelchen
Brot & Butter

Hauptspeisen:

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce

Klöße | Rotkraut

Weißkraut-Kartoffel-Gratin

Dessert:
Schokoladenpudding

VEGAN



Business Buffet

alles ohne Alkohol

Vorspeisen:

Pikante Geflügelspießchen

Kleine gebratene Couscous Bällchen mit Joghurt-Zitronen-Dip

Mini Frühlingsrollen mit süß-saurer Sauce

Tomatensalat mit gerösteten Schalotten

Mini Gemüsequiche mit Kräuterdip

Wildkräuter-Blattsalat mit Kräutervinaigrette

Brot & Butter

Hauptspeisen

„Gemüse Moussaka"

leckerer Gemüseauflauf mit Aubergine | Zucchini | Kartoffeln

Thailändisches Gemüse-Curry

Reis

Gebratenes Putengeschnetzeltes in Rahmsauce

Desserts:

Bunter Obstsalat im Gläschen

Grießcreme mit Himbeersauce im Gläschen

VEGAN



Bewusst genießen

Vorspeisen:

Bunter Kartoffelsalat mit Kirschtomaten, Rucola & Zwiebeln

Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella & frischem Basilikum

Leckerer Chinakohlsalat mit Mandarinensauce

Gefüllte Geflügelroulade mit Kräuterfarce & Paprikasauce

Bunte Quiche mit saisonalem Gemüse

Brot & Butter

Hauptspeisen:

Zarter Schweinerücken in Wacholdersauce

Putengeschnetzeltes in Rahmsauce & Pilzen

Spätzle

Brokkoligemüse mit gerösteten Mandeln

Wirsing-Kartoffelstrudel goldbraun gebacken

Desserts:

Herzkirschengrütze mit Vanillesauce apart

Tiramisu

VEGAN



Tafelfreuden

Vorspeisen:

„Capritomaten"

Tomatenscheiben mit Mozzarella & Oliven überbacken

Thunfischsalat Salat mit Paprika & Gurke

Spanische Kartoffel-Gemüse-Tortilla & Knoblauchdip

Couscousbällchen mit Dip

Bunter Blattsalat mit Kräuterdressing

Brotkorb & Butter

Hauptspeisen:

Fischfilet in Kräuterschaumsauce

Pennenudeln mit Spinat

Gebratene Geflügelbrust in Pilzrahmsauce mit Paprika

Hausgemachter Kartoffelstrudel

Desserts:

Waldfruchtcreme mit Joghurt

Cocos Panna Cotta mit Mango – Maracuja Topping

VEGAN



Sommerlich leicht

Vorspeisen:

„Putello Tonnato“
Putenbrustscheiben mit pikanter Thunfischkapern - Creme

Vegan
Bunte Salatauswahl mit Kräuterdressing
Italienischer Pastasalat
Kartoffelsalat mit Essig & Öl
Variation von Antipasti
Brotauswahl & Dips

Hauptspeisen:

Hähnchenbrust in Zitronenkräuterrahm
Vegan
Mandelbrokkoli
Rosmarinkartoffeln
Pennenudeln
Ratatouille

Dessert:

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

VEGAN



Deutsche Klassiker zum Genießen

Vorspeisen:

gebackener Lauchkuchen mit Räucherlachsstreifen

Rosa gebratene Roastbeefröllchen

auf Walldorfsalat

Klassischer Kartoffelsalat mit Essiggurken

panierte Schweineschnitzelchen mit Zitronenecke

Erfrischender Gurkensalat in Sahnesauce mit Dill

Tomatensalat mit Schnittlauchröllchen

Grüner Blattsalat | Sahnedressing |Essig-Öl-Dressing

Brot und Butter

Hauptspeisen:

Putengeschnetzeltes

in Rahmsauce mit frischen Champignons

Spätzle

Pikante Rinderroulade mit Essiggurke und Speck gefüllt

Klassisches Kartoffelgratin goldbraun überbacken

Desserts:

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Leckerer Milchreis mit Pflaumenkompott



„Buffet Mediterran“ rund ums Mittelmeer

Vorspeisen:

vGegrilltes mariniertes Gemüse

Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella & frischem Basilikum

Saftige Melonen mit Schinken

„Bunter Korfusalat“

Tomate | Gurke | Paprika | rote Zwiebeln | Feta

Feine Tortillas mit hausgemachter Guacamole

vBuntes Salatbuffet quer durch den Garten

Thousand Island Dressing | Vinaigrettev

Brot & Butter

Hauptspeisen:

Putenmedaillons in leichter Tomatensauce

Schweinebraten mit Rosmarinsauce & geschmorten Pilzen

vpikante Chili-Prinzessbohnen | vPenne

vfrische Olivenkartoffeln aus dem Ofen

Desserts:

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Mangomousse mit Passionsfruchtsauce

vVEGAN



Vegetarisches Schlemmer Buffet

Vorspeisen:

Röstpaprika mit Oliven-Chili-Marinade

Italienischer Pasta Salat

Gebackene spanische Kartoffel-Tortilla mit Aioli

Mit Couscous gefüllte Minipaprika

Pikante Lauchquiche vom Blech

Saisonales Tempuragemüse mit Kräuterquark

Melonen-Fetakäse-Salat mit Minze

Brot und Butter

Hauptspeisen:

Penne in Zucchini-Tomatensauce geschwenkt

Gemüse - Bratlinge auf Tomaten-Kräutersauce

Reis

Gebackener Kartoffelstrudel auf Mittelmeergemüse

„Fetakäse nach griechischer Art"

mit Tomate, Oliven, Peperoni und frischen Kräutern

Desserts:

Orangengrieß an Beerensauce



„FILIA RHENI“ lecker – pikant - kulinarisch

Vorspeisen:

Bunter Bauernsalat mit Fetakäse

Toskanischer Kartoffelsalat mit Rucolaspitzen

Krautsalat mit geraspelten Möhrenstreifen

Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella & frischem Basilikum

Brotauswahl und Butter

Hauptspeisen:

Zarte Hähnchenbrust in Orangencremesauce

Mediterraner Rinderbraten in Rotweinsauce

Penne

Kartoffel-Schichtauflauf

Spinat-Lachsauflauf mit Käse gratiniert

Sommerliche Gemüseauswahl quer durch den Garten*

Dessert:

Erfrischende Passionsfruchtcreme

VEGAN



„Bönnsche Schiffstour“

Vorspeisen:

„Räucherlachs trifft Forelle“

dazu Honigsenfsauce & Sahnemeerrettich

„Roastbeef rosa gebraten“ mit Sauce Remoulade

Klassischer Kartoffelsalat mit Ei und Gürkchen

Rote Beete Carpaccio mit Fetakäse

Kleine Lauchquiches

Frische Salatauswahl mit Rohkostsalaten | Dressings

Brot & Butter

Hauptspeisen:

Spießbraten vom Schwein mit pikanter Biersauce

geschwenkte Butterkartoffeln

Rahmspitzkohl

„Klassische Rinderroulade mit Speck & Zwiebeln“

Penne mit gebratenen Champignons und frischen Kräutern

Prinzessbohnen | Gratinierte Kartoffeln

Desserts:

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Bunter Fruchtsalat



„Unser Festbuffet“

Vorspeisen:

vGebratene mediterrane Gemüse

Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella & Basilikum

Roastbeef dünn aufgeschnitten mit Sauce Remoulade

vPasta Salat „Pesto“ | vBunter Linsensalat

v „Toskanischer Panzanella“

Ciabatta-Salat mit Tomaten, Gurken und Basilikum*

Partybrot, Brötchen & Landbutter

Hauptspeisen:

Gebratene Lachstranchen in leichter Zitronenrahmsauce

Kleine Butterkartöffelchen | Zarter Blattspinat

vGemüse - Cocos – Curry

vBasmatireis

Mediterraner Rinderbraten in Rotweinsauce

Kartoffelgratin | vMandelbrokkoli

Desserts:

Himbeercreme im Gläschen

vFrischer Obstsalat im Gläschen

vVEGAN



„Buffet Premium“

Vorspeisen:

Pochierte Maispoularde mit Curry-Mango Sauce

Roastbeef rosa gebraten mit grüner Sauce

Bunte Rohkostsalatplatte | verschiedene Dressings

Linsensalat mit Süßkartoffeln

Bunte Gemüsequiche

Römersalat mit gebratenen Pilzen und Orangenfilets

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

Brot & Butter

Hauptspeisen:

Fischfilet auf Blattspinat in Buttersauce

Putenbrustbraten mit Kräutern in Tomatensauce

Kräutersemmelknödel mit Pilzen | Penne

Gemüse - Bratlinge auf Ratatouillegemüse

Desserts:

Waldbeermousse
Panna Cotta mit Schokoladensauce
Frischer Obstsalat

VEGAN



„Kulinarisches Globetrotter Buffet“

Vorspeisen:

Mexikanische Tacco-Roulade mit hausgemachter Salsa

Kleine Geflügel-Spieße mit herrlichem Erdnussdip

Orientalischer Tabbouleh

Gefüllte Griechische Weinblätter

Fein gewürzter bayerischer Krautsalat mit Speck

Herzhafter Schinken an Melone mit Tequila & Limette verfeinert

Mit Honig glasierter überbackener Ziegenkäse auf mediterranem Gemüse

Brotkorb und Butter

Hauptspeisen:

Feines Putengeschnetzeltes Züricher Art

Kartoffelrösti

Asiatische Gemüsepfanne

Aromatischer Reis mit Zitronengras gegart

Desserts:

Vanillequarkcreme mit Fruchtsauce

Crème Brûlée

VEGAN



„Die leichte italienische Küche“

Vorspeisen:

„Sizilianischer Caponata Salat“

Paprika | Aubergine | Oliven | Kapern | Tomaten | Basilikum

Fleischbällchen in Tomatensauce & Kräutern

Sonnengereifte Tomaten mit mariniertem Mozzarella

Erfrischender Melonen-Fenchelsalat mit Fetakäse & Minze

Italienischer Blattsalatmix mit Hausdressing*

Raffiniert gebackenes Lachsfilet mit Orangen & Tequila

Gegrilltes mediterranes Gemüse

Brotauswahl & Butter

Hauptspeisen:

Saftige Schweinenackenbraten mit Knoblauch & Thymian

Bandnudeln mit Tomaten und Kräutern

Gebratene Putenbrust auf Mittelmeergemüse

Leckere Spanische Kartoffelpfanne

Desserts:

Fruchtige Heidelbeeren | geröstete Mandeln & Joghurtcreme

Tiramisu

VEGAN



Ihre Planung

Buffets

Nahrungsmittel - Unverträglichkeiten, -Allergien
Bitte teilen sie uns diese rechtzeitig mit, damit wir ihnen eine geeignete Alternative anbieten können. Wir beschildern unsere Speisen auf dem Buffettisch & weisen in einer Übersicht alle Allergene aus.
Spuren von allergenen Stoffen können auch nach sorgfältiger Herstellung nicht komplett ausgeschlossen werden.

Menü-Zusammenstellungen

Gerne passen wir diese nach Ihren Wünschen an.

Buffet / Personenzahl:

Eine Bestellung, die die tatsächliche Personenzahl unterschreitet ist nicht möglich.
Spätestens 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung benötigen wir die genaue Teilnehmerzahl.
Diese dient als Rechnungsgrundlage für die vereinbarten Speisen.

Kinder:

Kinder sind bis 4 Jahre frei
Kinder bis 14 Jahre berechnen wir pauschal mit € 18,00



Ihre Planung

Käse:

Genießen sie nach dem Buffet zu späterer Stunde ein Käsebuffet mit ofenfrischem Brot. Wir bieten ihnen dies zum Preis von € 5,50 pro Person zusätzlich an.

Getränkepauschale:

(ab einer Schiffsmiete von 4 Stunden)

Wir bieten Ihnen eine Getränkepauschale für ihre Veranstaltung an. Die Pauschale beträgt pro Gast & Stunde € 7,00. Enthalten sind alkoholfreie Getränke, Weißwein trocken, Rotwein trocken, Fassbier & Kaffee, Tee

Korkgeld:

Sie möchten ihren persönlichen Lieblingswein / Sekt an Bord genießen?

Wein: je € 16,00 Sekt: je € 19,00 Champagner: € 36,00

pro Flasche | inkl. Service, Kühlung

Hochzeitstorte / Kuchen:

Gerne servieren wir Ihre Hochzeitstorte, hierfür berechnen wir Ihnen 2,50 EUR pro Person an Tellergeld.

Der Service & Kühlung hierfür ist inbegriffen. Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass wir für die Hochzeitstorte und jegliches Zubehör, das selbst mitgebracht wird, keine Haftung übernehmen.



Ihre Planung

Tischdekoration:

Helle Mitteldecke & frische saisonale Blume ohne Aufpreis. Gegen Aufpreis decken wir die Tische im Salon festlich ein.

Hochzeiten & Geburtstage:

Die Verwendung von Party - Feuerwerksartikeln wie Wunderkerzen, Traumsterne o.ä., sowie Wachskerzen ist nicht erlaubt.

Musik:

Lounge - oder leichte Hintergrundmusik kann dezent
über die Bordanlage abgespielt werden.
Wir vermitteln ihnen gerne einen Alleinunterhalter, DJ oder eine Band.

Boarding:

Das Einsteigen der Gäste erfolgt frühestens 15 Minuten
vor Beginn der Schiffscharter.

Ende der Veranstaltung:

Das Schiff legt ca. 15-30 Minuten vor Charterende wieder am Ausgangspunkt an. Hier endet die Veranstaltung. Bitte achten sie darauf, Ihre Gäste pünktlich zu verabschieden. Für Verzögerungen weit über die Charterzeit hinaus, stellen wir diese Stunde zusätzlich in Rechnung.



Ihre Planung

Verlängerung:

Eine Verlängerung ist nur in Absprache mit Schiffsführer & Restaurantleitung möglich. Hier spielen teilweise auch maximale Einsatzzeiten der Mitarbeiter mit ein.

Buffetaufbau / Buffetende:

Der Aufbau & die Eröffnung des Speisenbuffets wird dem zeitlichen Rahmen der Veranstaltung angepasst. Ein kalt - warmes Buffet wird spätestens 2 / 2,5 Stunden nach Beginn abgeräumt. (Hygienevorschriften) Für längere Veranstaltungen empfehlen wir eine Käseauswahl mit Brot zusätzlich zu planen.

Reste:

Gemäß den aktuellen Hygienevorschriften ist es uns nicht gestattet Ihnen den Lebensmittelüberhang mitzugeben.

Dekoration:

Nach Absprache mit uns, gibt es die Möglichkeit im Rahmen des Einsatzplans des Schiffes, kleine Dekorationen selbst zu übernehmen.

Budget:

Wir finden eine passende Speisenauswahl falls Ihr Budget etwas knapper berechnet ist, sprechen Sie uns gerne an.



Ihre Planung

Ablauf der Veranstaltung:

Personenzahl bitte bis spätestens 2 Wochen vorher angeben

***

Anlass der Veranstaltung

Empfang an Bord / Sektempfang

Buffetauswahl z.B. Tausch von Speisen

Beginn Essen

Getränkeauswahl:

z.B. 1 Weiß -, Rosé -, Rotwein

Dekoration der Tische

Tischordnung

Musik Programm

Wünsche

Fahrtstrecke Notizen:



Tischdekoration

Tischdekoration 1	Tischdekoration 2	Tischdekoration 3
Standard	Große Tischwäsche	Große Tischwäsche
Mitteldecke & Blume	Saisonale Blume	Blumengesteck
Ohne Aufpreis	Pro Tisch € 12,00	Pro Tisch € 28,00

Tischdekoration 4	Tischdekoration 5	Tischdekoration 6
Große Tischwäsche	Große Tischwäsche	Große Tischwäsche
eigene Blumendeko	Tischband, Teelicht	T.band, Gesteck
€9,00	€ 15,00	€ 30,00









Getränke

Anbei ein Auszug unseres Getränkeangebots, auf unserer Homepage finden Sie die gesamte Auswahl mit den jeweiligen Preisen.

Biere		**€**
Früh Kölsch vom Fass	0.30l	3,50
Bitburger Pils	0.33l	3,50
Erdinger Hefeweizen Hell	0.50l	5,50
Softdrinks		
Gerolsteiner Mineralwasser	0.70l	7,00
Coca Cola / Fanta / Sprite	0.30l	3,00
Apfelsaftschorle	0.30l	3,50
Orangensaft	0.20l	3,00
Schweppes Bitter Lemon	0.20l	3,00
Tonic Water	0.20l	3,00
Sekt / Champagner		
Bordmarke Trocken	0.75l	22,00
Henkell Trocken	0.75l	23,00
Godefroy von Mumm, Pinot Noir Rosé	0.75l	27,00
MONTAUDON BRUT CHAMPAGNER	0.75l	65,00
" Champagner Grande Rosé Brut	0.75l	70,00
Kaffee		
Pott Kaffee oder Tee		3,30
Große Tasse Cappuccino		4,00

Wein

Flaschenwein Rhein

2) „Rheinhessen Riesling Spätlese" - Trocken
Weingut Fleischer 0,75 Ltr.
€ 23,50 €

3) Rheinhessen „Grauer Burgunder" - Trocken
Spätlese - Weingut Fleischer 0,75 Ltr.
€ 23,50 €

Flaschenwein Ahr

4) Dernauer Spätburgunder Rotwein - Halbtrocken 1,0 Ltr.
€ 25,50 €

5) Dagernova Spätburgunder NO.1
Rotwein, QbA Trocken 0,75 Ltr.
€ 29,00 €

6) Dagernova Portugieser
Blanc de Noir – Feinherb 1,0 Ltr.
€ 26,00

Flaschenweine Baden Kaiserstuhl

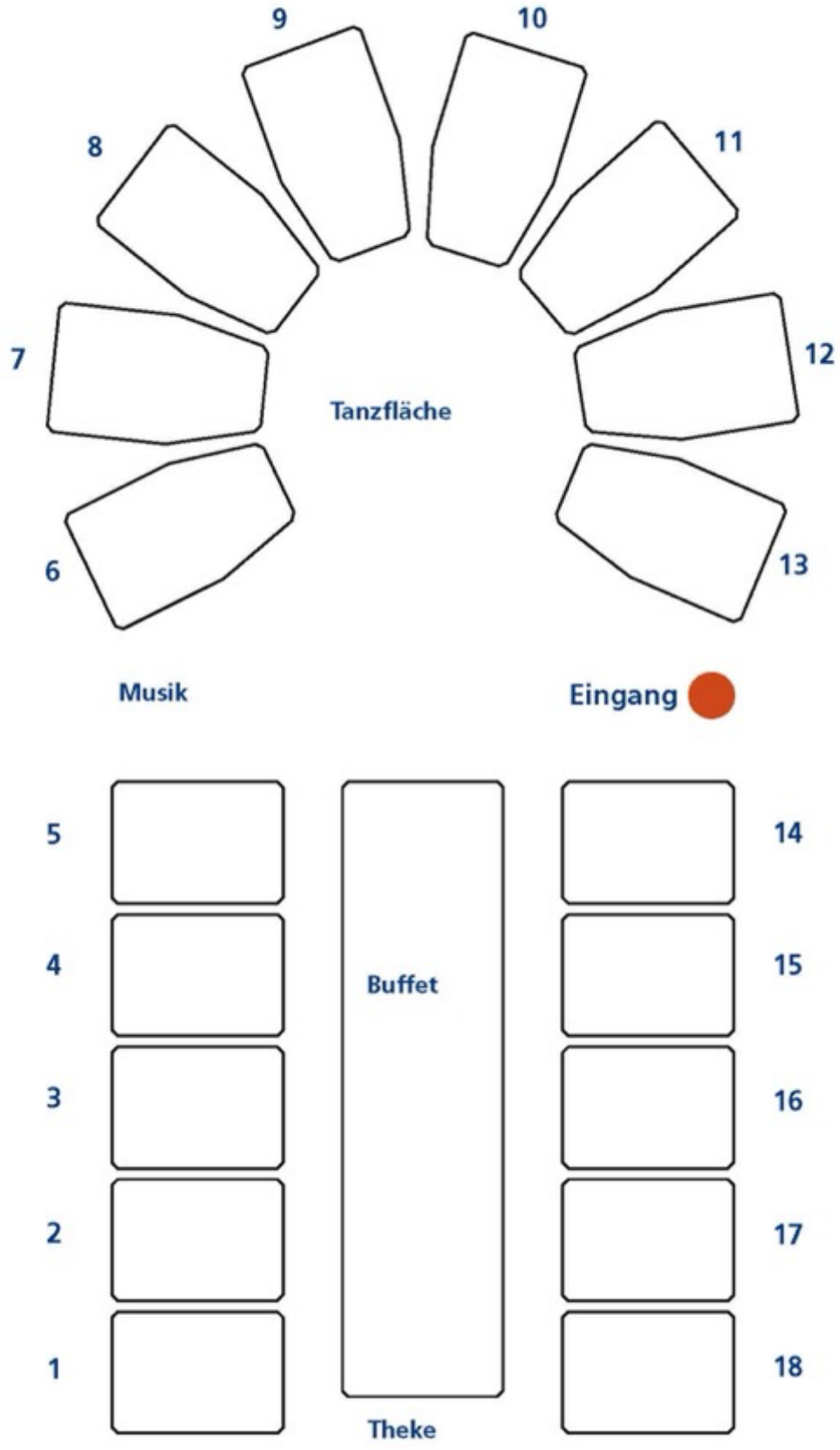
7) Achkarrer Rosé
Spätburgunder, Rosé - Trocken 0,75 Ltr.
21,50 €

8) Achkarren Castellberg - Trocken
Weißer Burgunder 0,75 Ltr.
€ 21,50

9) Achkarrer Rotwein
Spätburgunder -Trocken 0,75 Ltr.
€ 21,50

Eventkatamaran „FILIA RHENI“ - Bonn

Sitzplan mit Buffet bis 150 Personen



Anmerkungen zum Sitzplan

An allen Tischen finden jeweils max. 8 Personen rundherum Platz.

Die Tische 14-18 können als 10er Tische genutzt werden.

In der Mitte steht der Buffettisch, der von beiden Seiten
mit Speisen und Zubehör bestückt ist.

Bei Feierlichkeiten mit kleinerer Personenzahl bietet es sich an,
z.B. für Kinder zum Beschäftigen nach dem Essen oder Geschenke
Tische frei zu halten.

Bei schönem Wetter
begrüßen wir Ihre Gäste gerne auf dem Freideck.

Wir freuen uns darauf,
Ihre Veranstaltung zu einem
unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Bis bald bei uns an Bord!

Ihre Familie Schmitz

