

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) ✓ Veganes Buntes Ratatouille	2) ✓ Veganes Gemüsecurry	3) Bunte Gemüselasagne	4) Gnocchi Pfanne
Pasta	Basmatireis		Mediterranes Gemüse

5) Rinderroulade Speck & Gürkchen	6) Hähnchen - streifen in Champignon Sauce	7) Putensteak in Gorgonzola Sauce	8) Hähnchenbrust in Pfeffersauce	9) 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:

- ✓ Großer Sommersalat mit zweierlei Dressing
- ✓ Krautsalat mit Möhrenstiften
- ✓ Bunter Nudelsalat

Putenschnitzelchen in Knusperpanade mit Zitronenspalte

Kleine Partyfrikadellen mit Senf

Gemischter Brotkorb & Butter

Hauptspeisen:

Zarter Schweinenacknbraten in pikanter Jus

gebratene Butterspätzle

(alternativ: Rosmarinkartoffeln ✓)

- ✓ Sauerkraut mit Ananas fein abgeschmeckt

Desserts:

- ✓ Rote Grütze
mit Vanillesauce apart

✓ VEGAN



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

✓ Thailandisches 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 Mandarinsauce

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:

✓ Herzkirschgrütze mit Vanillesauce apart

Tiramisu

✓ VEGAN



Tafelfreuden

Vorspeisen:

„Capritomaten“

Tomatenscheiben mit Mozzarella & Oliven überbacken

Thunfischsalat Salat mit Paprika & Gurke

Spanische Kartoffel-Gemüse-Tortilla & Knoblauchdip

Couscoubällchen 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:

✓ Gegrilltes 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

✓ Buntes Salatbuffet quer durch den Garten

Thousand Island Dressing | Vinaigrette ✓

Brot & Butter

Hauptspeisen:

Putenmedaillons in leichter Tomatensauce

Schweinebraten mit Rosmarinsauce & geschmorten Pilzen

✓ pikante Chili-Prinzessbohnen | ✓ Penne

✓ frische Olivenkartoffeln aus dem Ofen

Desserts:

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Mangomousse mit Passionsfruchtsauce

✓ VEGAN



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 Honigsensauce & 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:

✓ Gebratene mediterrane Gemüse

Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella & Basilikum

Roastbeef dünn aufgeschnitten mit Sauce Remoulade

✓ Pasta Salat „Pesto“ | ✓ Bunter Linsensalat

✓ „Toskanischer Panzanella“

Ciabatta-Salat mit Tomaten, Gurken und Basilikum*

Partybrot, Brötchen & Landbutter

Hauptspeisen:

Gebratene Lachstranchen in leichter Zitronenrahmsauce

Kleine Butterkartöffelchen | Zarter Blattspinat

✓ Gemüse - Cocos – Curry

✓ Basmatireis

Mediterraner Rinderbraten in Rotweinsauce

Kartoffelgratin | ✓ Mandelbrokkoli

Desserts:

Himbeercreme im Gläschen

✓ Frischer Obstsalat im Gläschen

✓ VEGAN



„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 Schweinenacknbraten 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
Bitburger Drive	0.33l	3,50
Erdinger Hefeweizen Hell	0.50l	5,00
Softdrinks		
Gerolsteiner Mineralwasser	0.70l	6,00
Coca Cola / Fanta / Sprite	0.30l	3,00
Apfelsaftschorle	0.30l	3,50
Orangensaft	0.20l	2,80
Schweppes Bitter Lemon	0.20l	3,00
Tonic Water	0.20l	3,00
Sekt / Champagner		
Bordmarke Trocken	0.70l	21,00
Henkell Trocken	0.70l	22,00
Prosecco Spumante extra dry	0.70l	24,00
TAITTINGER BRUT CHAMPAGNER	0.70l	75,00
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

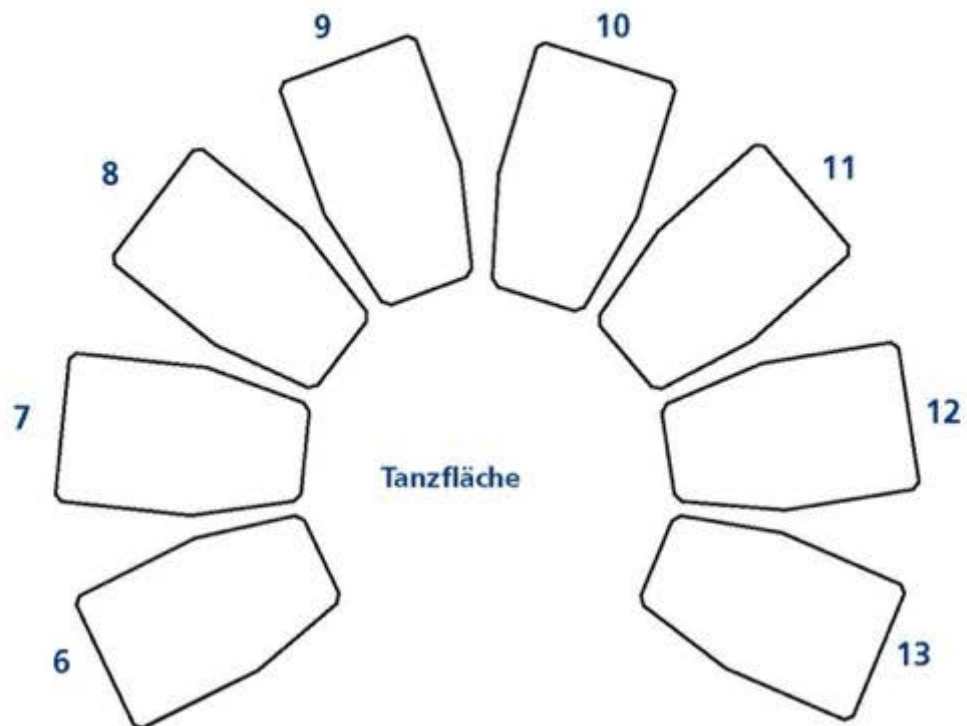
7) Achkarrer Rosé
Spätburgunder, Rosé - Trocken 0,75 Ltr.
21,50 €

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

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

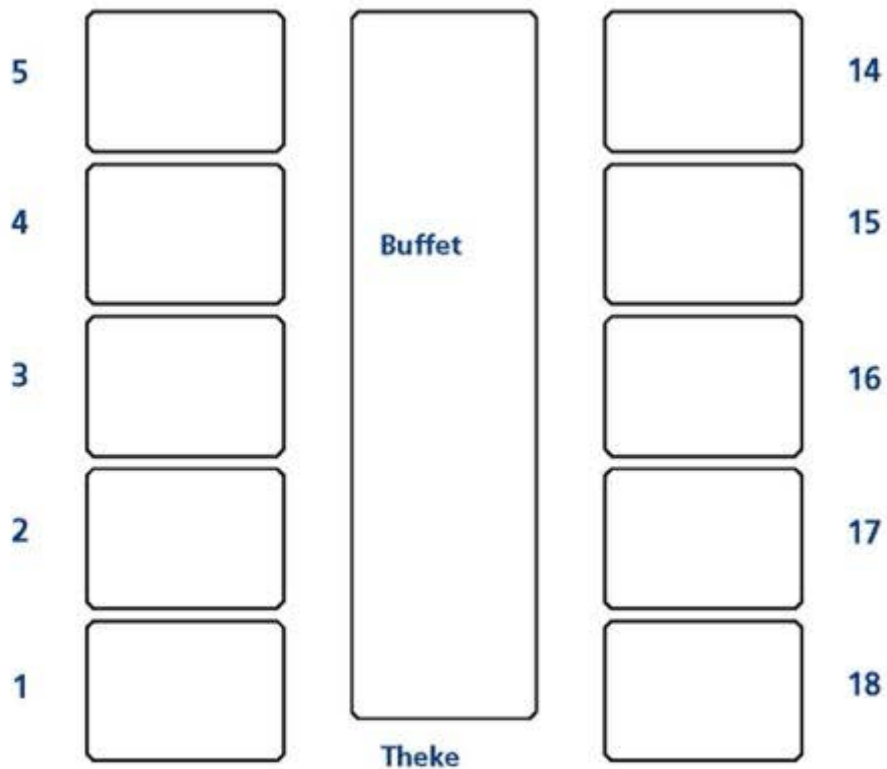
Eventkatamaran „FILIA RHENI“ - Bonn

Sitzplan mit Buffet bis 150 Personen



Musik

Eingang ●



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

