MENÜ- UND *Buffetvorschläge*

RIVER LOFT
HOTEL

Genuss

REGIONAL, SAISONAL & FRISCH!

MENÜ- UND BUFFETVORSCHLÄGE

Lokale Produkte, inspiriert durch Rezepte internationaler Seeleute und frisch gekocht von unserer Küchencrew. All unsere Produkte, die ihren Weg auf die Teller und in die Gläser unseres Hotels finden, wählen wir sorgfältig aus. Qualität, Regionalität, aber auch die Beziehung zu den Menschen, die hinter diesen Produkten stehen, sind ausschlaggebend für unsere Wahl.

Sie haben eigene Wünsche oder Vorstellungen?
Gerne können wir uns abstimmen und unsere Möglichkeiten für die Umsetzung prüfen. Auf Nachfrage stellen wir für Sie auch vegane oder vegetarische Alternativen zu den Menüs zur Verfügung.

Die RIVER LOFT Hotel
Crew

RIVER LOFT
HOTEL

Genuss

REGIONAL, SAISONAL & FRISCH!

BELLA ITALIA

Brot und Butter GL, MI

Tomate & Mozzarella mit frischem Pesto MI, SC

Anti Pasti aus gegrilltem, mariniertem Gemüse, Oliven und Käse MI

Tomatencremesuppe mit Croûtons GL, MI

Gefüllte Hähnchenbrust vom Lavagrill MI

Mediterrane Fischpfanne FI, FR

Pasta mit Grillgemüse in Tomatensauce GL

Saisonales Gemüse MI

Panna Cotta mit zweierlei Fruchtspiegel MI, FR

Tiramisu MI, EI, GL

Waldbeerkompott FR

54,50 € PRO PERSON (AB 30 PERSONEN BUCHBAR)

RIVER LOFT
HOTEL

Genuss
REGIONAL, SAISONAL & FRISCH!

DITHMARSCHER BUFFET 2.0

Saisonaler Blattsalat mit frischen Toppings,
Kernen und zweierlei Dressings SF, SC, ER

Brot und Butter GL, MI

Roastbeef mit Mixed Pickles und Remoulade EI, SJ, SF

Zweierlei Lachs gebeizt und geräuchert
mit Senf-Dillsauce und Meerrettichcreme 3, 5, FI, SF

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb MI

Gebratene Hähnchenbrust in Rahmsauce MI

Saisonales Gemüse (z.B. Erbsen, Möhren, Mais, Sellerie,
evtl. Blumenkohl oder Brokkoli in Butter geschwenkt) MI

Kräuterspätzle GL, EI, MI

Kartoffelgratin MI

Mehlbüddel mit Kirschragout GL, EI, MI

Saisonaler Fruchtsalat FR

Schokoladencreme mit Vanillesauce im Glas MI, EI

57,50 € PRO PERSON (AB 30 PERSONEN BUCHBAR)

RIVER LOFT
HOTEL

Genuss

REGIONAL, SAISONAL & FRISCH!

NORDISCH BY NATURE

Saisonaler Blattsalat mit frischen Toppings,
Kernen und zweierlei Dressings SF, ER, SC

Brot und Butter GL, MI

Geräucherte Entenbrust mit Mango-Chili Chutney FR, 15

Matjesfilet nach „Hausfrauen-Art“ FI, MI, FR

Salzkrustenbraten mit Portweinjus SW

Gedämpfter Kabeljau mit Kräuterkruste
und einer Weißweinsauce FI, MI

Überbackene Zucchini mit Feta und Tomate MI

Saisonales Gemüse MI

Röstkartoffeln

Petersilienkartoffeln MI

Limettencreme im Glas MI, EI

Schokoladenbrownies mit Vanillesauce SC, EI, GL, MI, ER

55,50 € PRO PERSON (AB 30 PERSONEN BUCHBAR)

RIVER LOFT
HOTEL

Genuss
REGIONAL, SAISONAL & FRISCH!

GRILLBUFFET

Tomatensalat mit roten Zwiebeln SC, ER
Gurkensalat mit Dill & Sauerrahm MI
Nordischer Kartoffelsalat
mit frischer Gurke, Tomaten und Radieschen MI, EI, SF
Lachs von der Planke FI

Hausmariniertes Schweinenackensteak SW
Putenspieß mit Gemüse
Feine Bauerngrillwurst SW, SF
Vegetarischer Grillkäse MI, SJ, SF

Ofenkartoffel mit Kräuterquark MI
Brot, Kräuterbutter GL, MI
Knoblauch Dip EI, SF, Senf, Romesco Sauce EI, BBQ Sauce SF, SJ

Käsekuchencreme GL, MI, EI
Grießcreme mit Kirschgrütze GL, MI, EI, FR
Saisonaler Fruchtsalat FR

62,50 € PRO PERSON (AB 30 PERSONEN BUCHBAR)

RIVER LOFT
HOTEL

MIT LIEBE *kombiniert*

3-GÄNGE-MENÜ

Antipasti aus Paprika, Zucchini, Aubergine,
Oliven, Champignons und Feta MI

Gebratene Dorade / Tomatenrisotto / zerlassene Kirschtomaten /
Rucola / geröstete Pinienkerne MI, SC

Zartbitter Tiramisu GL, EI, MI

51 € PRO PERSON (BIS MAXIMAL 30 PERSONEN BUCHBAR)

oder

Klare Tomatenbrühe / Basilikumnocken / Tomatenwürfel GL, EI

Gebratene Maispoularde / mediterranes Gemüse /
Polenta / Rosmarinjus MI

Geeister Cappuccino / Vanilleschaum / Schokoladenbrownie SC, EI ,MI, GL

53 € PRO PERSON (BIS MAXIMAL 30 PERSONEN BUCHBAR)

Auf Nachfrage stellen wir für Sie auch vegane oder vegetarische Alternativen zu den Menüs zur Verfügung.

RIVER LOFT
HOTEL

MIT LIEBE *kombiniert*

4-GÄNGE-MENÜ

Ziegenkäsepralinen / Birnen Chutney / Brotchip / Wildkräuter / Balsamico GL, MI

Getrüffelte Selleriesuppe / Profiteroles GL, EI, MI

Gebratener Seesaibling / Pommes Macaire / Romanesco / Safransauce SW, EI, MI

Erfrischende Joghurtmousse / Orangenragout / Baiser EI, MI, FR

61 € PRO PERSON (BIS MAXIMAL 30 PERSONEN BUCHBAR)

oder

Rosa gebratenes Roastbeef / Remoulade / eingelegtes Gemüse / Salatbouquet SF, EI

Möhren-Orangensuppe mit Ingwer

Gebratenes Rinderfilet / Babygemüse / Herzoginkartoffeln / Rosmarinjus EI, MI

Zweierlei Schokomousse / Himbeersorbet / Tonkabohnen Espuma SC, EI, MI

66 € PRO PERSON (BIS MAXIMAL 30 PERSONEN BUCHBAR)

Auf Nachfrage stellen wir für Sie auch vegane oder vegetarische Alternativen zu den Menüs zur Verfügung.

RIVER LOFT
HOTEL

EINFACH ZUM *Vernaschen*

KUCHEN AUS UNSERER KONDITOREI

Torten mit 12 Stücken

AB 55 € JE TORTE

Blechkuchen mit 24 Stücken

AB 60 € JE BLECH

Hochzeitstorten werden individuell angepasst und besprochen. Hierbei versuchen wir jeden Wunsch zu erfüllen, demnach variieren die Preise entsprechend.

RIVER LOFT
HOTEL

EINFACH ZUM *Vernaschen*

EISDIELE BÖTHERN*

Hochzeitseistorte	11 € PRO PERSON
Baumstamm	40 € PRO STÜCK
Eistorten	ZWISCHEN 47 € UND 62 €
Cassata Bombe	39 € PRO STÜCK

EISBUTZE*

Eistorte für 12 Personen — AB 55 € JE TORTE

* Da es sich bei den Eisdielen um externe Anbieter handelt, verstehen sich die Preise ohne Gewähr.

RIVER LOFT HOTEL

ECHT *erfrischend*

GETRÄNKEPAUSCHALEN

GRUNDPAUSCHALE

Die Grundpauschale ist ab 25 Personen für 8 Stunden gültig.

Beinhaltet:
- Bier
- Wein, Weiß & Rot
- Softdrinks
- Wasser
- Kaffee & Tee

69 € PRO PERSON

ERWEITERTE PAUSCHALE 1

Grundpauschale plus
- 3 Longdrinks
- 2 Sorten Kurze

89 € PRO PERSON

ERWEITERTE PAUSCHALE 2

Grundpauschale plus
- 5 Longdrinks
- 2 Sorten Kurze

109 € PRO PERSON

Gerne senden wir Ihnen auf Nachfrage eine Getränkeauswahl zu.
Wir bieten bei Veranstaltungen keine Cocktails an.

RIVER LOFT
HOTEL

HINWEISE

Wat mutt, dat mutt!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene:

1	Farbstoffe	9	Koffein	ER	Spuren v. Erdnüssen	FI	Fisch
2	Konservierungsstoffe	10	Chinin / Taurin	SC	Spuren v. Schalenfrüchte	SW	Schwein
3	Antioxidationsmittel	11	Süßungsmittel	SE	Sesam	EI	Ei
4	Geschmacksverstärker	12	gewachst	GL	Gluten	SF	Senf
5	geschwefelt	13	gentechnisch verändert	MI	Milch	V+	Vegan
6	geschwärzt	14	Taurin	FR	Fructose	V	Vegetarisch
7	Phosphat	15	Nitritpökelsalz	KR	Krustentiere	SJ	Soja
8	Milcheiweiß						

DER DIREKTE DRAHT ZU UNS.

Claudia Eggers
Bankett Sales Koordinatorin

Laura Osbahr
Bankett Sales Agent

Tel.: +49 (0) 4852 839 49 0
E-Mail: veranstaltung@river-loft-hotel.de

Version: Juli 2026. Änderungen vorbehalten.