

Buffet „Original Kölsch“

Vorspeisen	Flönzsalat mit Gurke, Zwiebeln und Vinaigrette Klassische Hackbällchen Röstitaler mit Räucherlachstatar und Dillschmand Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Ei und Gewürzgerken Rohkostsalat mit Gurke, Möhre, Krautsalat und bunter Paprika <u>Kölsche Brotzeit</u> mit Mettwurst, Fleischwurst, Vesperwurst und Sauerbratensülze mit Dip Tafelspitz in Tomaten-Kräutervinaigrette Saisonale Blattsalate mit Hausdressing
Hauptspeisen	Krustenbraten mit Frühkölschsoße, glasiertem Gemüse und Rosmarinbrätlingen Rinderschmorbraten in Rotweinssoße, Tomaten-Frühlingslauch-Mais-Salat und Kartoffelgratin
Dessert	Rote Beerengrütze mit Vanillesoße „Kölsches Tiramisu“ mit marinierten Äpfeln und Schokozwieback in sahniger Crème Käsebrett Rustikal <i>Großer Brotkorb und Butter</i>
Preis pro Person:	ca. €30,00*

Braumeister-Buffer

Vorspeisen	Käse-Wurst-Salat mit Gurken und Zwiebeln in Vinaigrette Matjessalat mit Gewürzgerke, Zwiebeln und Apfel in Essig-Öl Vinaigrette Gurkensalat mit Dill-Rahmdressing Kleine panierte Schweineschnitzel Kölsche Kartoffelquiche (lauwarm serviert) mit Speck und Zwiebeln an Quarkdip Pouletbrüstchen in Curry und Mandel paniert an Mangochutney <u>Braumeister-Brett</u> mit Rauchschenken, Kasseler, Schweinebraten und Putenbrust Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing
Hauptspeisen	Spießbraten in Zwiebelsoße mit Kartoffelecken und Krautsalat Hähnchenbrustmedaillons überbacken mit Pfefferkäse, Paprikaschmorgemüse und hausgemachten Nudeln
Dessert	Bayerische Creme mit Himbeermark Mousse au chocolat Käsebrett Rustikal <i>Großer Brotkorb und Butter</i>
Preis pro Person:	ca. €33,00*

Rheinisches Schlemmerbuffet

Vorspeisen Pellkartoffelsalat mit Eiern, Tomaten und Radieschen in klarem Kräuterdressing
Wrap "Cologne Style" gefüllt mit Kasselerwürfeln karamellisiertem Sauerkraut und Frühlingszwiebeln
Avocado-Shrimpssalat in Apfel-Honig-Dressing
Geräuchertes Forellenfilet in Tomaten-Ei-Vinaigrette und marinierten Salatherzen
Hähnchensalat mit Reis, Paprika, Zucchini und Staudensellerie an Zitronenvinaigrette
Matjeshappen auf Pumpnickeltaler
Pfannkuchenröllchen gefüllt mit Frischkäse und Gemüse
Saisonale Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

Hauptspeisen Knusprige Spanferkelhaxen mit kleinen gebratenen Kartoffeln und Bayrisch Kraut
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce mit Apfelkompott und Kartoffelklößen

Dessert Beeren-Tiramisu
Aprikosencreme mit Mandelgebäck
Früh's mittelalter Holländer-Spieße *Großer Brotkorb und Butter*

Preis pro Person: ca. €35,00*

Buffet „Bella Italia“

Vorspeisen Tomatisierter Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Parmaschinken
Mediterranes Hackbällchen mit Paprika-Zwiebelsalsa
Büffelmozzarella mit jungem Spinatsalat und Basilikumpesto
Bresaola mit Rucolasalat und Melonenkugeln
Nudelsalat mit Paprika, Zucchini und kleinen grünen Bohnenkernen
Parmaschinkenröllchen mit Ricotta, Strauchtomaten und Pinienkernen
Vitello Tonnato in Thunfisch-Kapern-Soße
Antipasti:
Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons und Zwiebeln mit Balsamicomarinade

Hauptspeisen Perlhuhnbrust-Saltimbocca an Portweinjus, toskanisches Gemüse und Kartoffelgratin
Gebratenes Doradenfilet mit gebeiztem Lachs belegt und Zitronenbutter mit Gemüsereis

Dessert Himbeermousse mit Cantuccini
Tiramisu
Italienische Käseplatte *Großer Brotkorb und Butter*

Preis pro Person: ca. €42,00*

Domherren-Buffet

Vorspeisen	Brokkolisalat mit Datteln, Cashewkernen und geröstetem Speck Nudelsalat mit Paprika und Pesto Tafelspitzsalat mit Äpfeln und rosa Pfefferbeeren in Kräutervinaigrette Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Tartar Roulade von Perlhuhn und Blutwurst an Apfel-Senf-Konfit Saisonale Blattsalate mit hausgemachtem Dressing <u>Räucherfisch-Platte</u> mit <i>Räucherlachs, Forelle, Butterfisch, Makrele, Stremellachs und Heilbutt</i>
Hauptspeisen	Rosa gebratene Entenbrust an Sweet-Chilisauce und Wokgemüse und Basmati-Reis Zander & Garnele an Basilikumsoße, Zucchini-Möhrengemüse-Nudelpfanne
Dessert	Schwarzwälder-Kirschmousse Crème brûlée vom Süner Malz Französisches Käsebrett <i>Großer Brotkorb und Butter</i>
Preis pro Person:	ca. €44,00*

Hauptspeisen	<i>Gerne bieten wir Ihnen auch Alternativen an wie zum Beispiel:</i> Gnocchi-Gemüsepfanne mit Tomatensoße Gebratener Lachs an Weißweinsauce mit Graupen-Gemüse-Safran-Risotto Auflauf von Wirsing, Kartoffeln und Hackfleisch mit Creme fraîche und Käse überbacken Gebratenes Rotbarbenfilet mit Shrimps, Ragout von Gnocchi mit getrockneten Tomaten und Spinatsalat Kartoffel-Lauchragout mit getrockneten Tomaten und Ziegenkäse Ragout von Edelpilzen und Kräutern in Rahm mit Serviettenknödeln
Dessert	Pflaumen-Streuselauflauf Obstsalat Fingerfoodobstplatte Crumble mit Beerenfrüchten Clafouti-Pfannkuchenaufwurf mit Aprikosen

Die einzelnen Gänge des Buffets können Sie untereinander tauschen.
Wir beraten Sie gerne bei individuellen Wünschen bezüglich der Buffetgestaltung.

*** Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl & Buffetzusammenstellung und ist gültig bis zum 30.09.2017.**