

Buffet „Original Kölsch“

Vorspeisen Flönzsalat mit Gurke, Zwiebeln und Vinaigrette
Kleines Hackbällchen
Röstitaler mit Räucherlachstatar und Dillschmand
Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Ei und Gewürzgerken
Rohkostsalat mit Gurke, Möhre, Krautsalat und bunter Paprika
Kölsche Brotzeit mit Mettwurst, Fleischwurst, Vesperwurst und Sauerbratensülze mit Dip
Tafelspitz in Tomaten-Kräutervinaigrette
Saisonale Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

Hauptspeisen Krustenbraten mit Malzjus, glasiertem Gemüse und Rosmarinbrätlingen
Rinderschmorbraten in Rotweinsöße, Tomaten-Frühlingslauch-Mais-Salat und Kartoffelgratin

Dessert Rote Beerengrütze mit Vanillesoße
Kölsches Tiramisu: Sahnige Apfelkorncrème mit Schokozwieback und Äpfeln
Käsebrett Rustikal Großer Brotkorb und Butter

**Preis pro
Person:** ca. €27,00*

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
Braumeister-Brett mit Rauchschenken, Kasseler, Schweinebraten und Putenbrust
Saisonale Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

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 Großer Brotkorb und Butter

**Preis pro
Person:** ca. €27,00*

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 Rosinensoße mit Apfelkompott und Kartoffelklößen
Dessert	Aprikosencreme mit Mandelgebäck Beeren-Tiramisu Früh's mittelalter Holländer-Spieß <i>Großer Brotkorb und Butter</i>
Preis pro Person:	ca. €33,00*

Buffet Mediterran

Vorspeisen	Tomatisierter Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Parmaschinken Mediterranes Hackbällchen mit Paprika-Zwiebelsalsa Junger Spinatsalat mit Büffelmozzarella und Kirschtomaten in Balsamicodressing Bresaola mit Rucolasalat und Melonenkugeln Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Paprika, Zucchini und Bohnen Parmaschinkenröllchen mit Ricotta, Strauchtomaten und Pinienkernen Vitello Tonnato in Thunfisch-Kapern-Soße <u>Antipasti:</u> <i>Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons und Zwiebeln mit Balsamicomarinade</i>
Hauptspeisen	Perlhuhnbrust-Saltimbocca an Portweinjus, toskanisches Gemüse und Kartoffelgratin Gebratenes Doradenfilet an Zitronenbutter mit buntem Gemüsereis
Dessert	Himbeermousse mit Cantuccini-Crunch Tiramisu Italienische Käseplatte <i>Großer Brotkorb und Butter</i>
Preis pro Person:	ca. €38,00*

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 Lachs-Variation: <i>Gebeizt, geräuchert und pochiert an verschiedenen Dips</i>
Hauptspeisen	Rosa gebratene Entenbrust mit Sweet-Chili-Soße, Wokgemüse und Basmatireis Zander & Garnele mit Basilikumsoße, dazu Casarecce mit Zucchini-Möhrenstreifen
Dessert	Schwarzwälder-Kirschmousse Crème brûlée vom Süner Malz Französisches Käsebrett
	<i>Großer Brotkorb und Butter</i>
Preis pro Person:	ca. €41,00*

Gerne können Sie auch aus unseren alternativen Hauptgerichten und Desserts wählen:

Hauptspeisen	Hauptspeisen mit Fisch Gebratener Lachs an Safransoße mit Graupen-Gemüse-Risotto Rotbarbenfilet mit Chile Camarons, Gnocchiragout, getrockneten Tomaten und Spinatsalat
	Vegetarische Hauptspeisen Gnocchi gefüllt mit Ricotta, dazu Kirschtomaten, Rucola und Tomatensoße Fetakäse im Sesammantel mit Ratatouille Ragout von Edelpilzen und Kräutern in Rahm mit Serviettenknödeln
Dessert	Obstsalat Fingerfoodobstplatte Crumble mit Beerenfrüchten Crumble (Zimt-Mandel-Streusel) mit Pflaumen

*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 30.09.2018.**