

Buffet „Original Kölsch“

Vorspeisen	Flönzsalat mit Gurke, Zwiebeln und Vinaigrette Klassisches Hackbällchen Röstitaler mit Räucherlachstatar und Dillschmand Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Ei und Gewürzgurken Rohkostsalat mit Gurke, Möhre, Krautsalat und bunter Paprika <u>Kölsche Brotzeit mit Mettwurst, Fleischwurst, Vesperwurst und Sauerbratensülze mit Dip</u> Tafelspitz in Tomaten-Kräutervinaigrette Saisonale Blattsalate mit hausgemachtem Dressing
Hauptspeisen	Krustenbraten mit Frühkölschsoße, glasiertem Gemüse und Kartoffel-Lauchgratin Rinderschmorbraten in Rotweinsauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
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. €27,00*

Braumeister-Buffer

Vorspeisen	Käse-Wurst-Salat mit Gurken und Zwiebeln in Vinaigrette Matjessalat mit Gewürzgurke, 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 mit Rauchschenken, Kasseler, Schweinebraten und Putenbrust</u> Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing
Hauptspeisen	Spießbraten in Zwiebelsoße mit glasiertem Rübchengemüse und gebratenen Kartoffelchen 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. €27,00*

Rheinisches Schlemmerbuffet

Vorspeisen	Pellkartoffelsalat mit Eiern, Tomaten und Radieschen in klarem Kräuter dressing Wrap "Cologne Style" gefüllt mit Kasselerwürfeln karamellisiertem Sauerkraut und Frühlingszwiebeln Avocado-Shrimpsalat in Apfel-Honig-Dressing Geräuchertes Forellenfilet in Tomaten-Ei-Vinaigrette und marinierten Salatherzen Salat von Linsen, Tomate und Schafskäse Matjeshappen auf Pumpnickeltaler Pfannkuchenröllchen gefüllt mit Frischkäse und Gemüse Saisonale Blattsalate mit hausgemachtem Dressing
Hauptspeisen	Knusprige Spanferkelhaxen mit Malzsoße und Möhregemüse "bürgerlich" Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
Dessert	Beeren-Tiramisu Aprikosencreme mit Mandelgebäck Früh's mittelalter Holländer-Spieße <i>Großer Brotkorb und Butter</i>
Preis pro Person:	ca. €34,00*

Buffet „Bella Italia“

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 Paprika, Zucchini und kleinen grünen Bohnenkernen 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, Ratatouille und Kartoffelgratin Gebratenes Doradenfilet mit gebeiztem Lachs belegt und Zitronenbutter mit 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 <u>Räucherfisch-Platte</u> mit Räucherlachs, Forelle, Butterfisch, Makrele, Stremellachs und Heilbutt
Hauptspeisen	Rosa gebratene Entenbrust an Feigen-Senfsoße, mit geschmorten Spitzkohl und Schupfnudeln Zander & Garnele an Basilikumsoße, dazu Zucchini-Möhrengemüse-Nudelpfanne
Dessert	Schwarzwälder-Kirschmousse Crème brûlée vom Süner Malz Französisches Käsebrett <i>Großer Brotkorb und Butter</i>
Preis pro Person:	ca. €38,00*

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
Auflauf mit Wirsinggemüse und Süßkartoffeln, mit Bergkäse gratiniert
Ragout von Edelpilzen und Kräutern in Rahm mit Serviettenknödeln
Fetakäse im Sesammantel mit Ratatouille

Dessert

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 31.03.2018.**