

Vorschlag 1 mediterran

Marinierter Ziegenkäse
mit Ratatouille, Rauke und Pesto

Mini- Quiche mit Spinat, roten Zwiebeln und Schafskäse

Crespelle mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Basilikum

Mediterraner Hähnchenspieß
mit Spinatpesto

Albondiga mit Tomatenkompott
dazu Pimientos de Padrón und Paprika

Lachsspieße mit Meersalz & Limette gebraten

Mediterraner Nudelsalat, Tabouléh **V** und schwarzer Linsensalat **V**

Humus **V**, Kräuterquark, marinierte Oliven und Baguette

**

Schweinefiletgeschnetzeltes in Estragon- Senfsauce mit Champignons, dazu Naturreis
oder

Maishähchenbrust mit Kräutern gefüllt, dazu grüne Bohnen und Kartoffelgratin

oder

Griechisches Soja- Pfannengeschnetzeltes mit Oregano und roten Zwiebeln, dazu
Reis und Gurkenjoghurt **V**

(ab 50 Personen zwei Hauptgänge zur Wahl)

**

Panna Cotta mit Beerensauce
im Weckglas serviert

oder

Mousse au chocolat
im Weckglas serviert

(ab 50 Personen zwei Desserts)

Preis pro Person

ab 30 Personen 30,00 € inkl. 7 % MwSt.

Preis pro Person

ab 50 Personen 28,00 € inkl. 7 % MwSt.

V= VEGAN

Liebe Gäste,

alle Buffetpreise beziehen sich auf das Essen ohne Geschirr und Besteck. Sollten Sie zusätzlich Geschirr und Besteck bestellen müssen wir mit 19 % anstatt 7% MwSt. rechnen.

Vorschlag 2 asiatisch

Hähnchen- Saté- Spieße mit Erdnussauce

Süßkartoffel- Zucchini- Spieße mit Agavensirup und Sesam **V**

Asiatischer Glasnudelsalat mit Schweinehack, Koriander und Shrimps

Lackierte Entenbrust `asiatisch`

Tranchen von der rosa gebratenen Entenbrust, dazu Weißkohl- Ananassalat mit Möhren und schwarzer Zwiebelsaat

Kropek **V**, Mangochutney **V** und Minzjoghurt

**

Linsen- Spinatcurry mit Kichererbsen **V**

oder

Thailändisches rotes Hähnchencurry mit Gemüsestreifen

oder

Scharfes Schweinefiletgeschnetzeltes in Erdnuss-Chilisauce mit Gemüsestreifen

dazu Basmatireis

(ab 50 Personen zwei Hauptgänge zur Wahl)

**

Mango-Panna Cotta mit Beerensauce

im Weckglas

oder

Karibische Schokoladentarte mit Kumquat und Cointreau

(ab 50 Personen zwei Desserts)

Preis pro Person

ab 30 Personen 30,00 € inkl. 7 % MwSt.

Preis pro Person

ab 50 Personen 28,00 € inkl. 7 % MwSt.

V= VEGAN

Liebe Gäste,

die Buffetpreise beziehen sich auf das Essen ohne Geschirr und Besteck. Sollten Sie zusätzlich Geschirr und Besteck bestellen müssen wir mit 19 % anstatt 7% MwSt. rechnen.

Vorschlag 3 vegetarisch/vegan

Antipastispieß

mit Aubergine, Zucchini, Paprika und Champignon **V**

Tomate, Ziegenkäse, Minze- Spieß

Würziges Maisbrot mit Rote- Beete- Humus und Shiso- Kresse **V**

Soja- Sesamhackbällchen

in Tomaten- Koriandersauce **V**

4 Salate zur Wahl

Kräuterquark, marinierte Oliven und Baguette

**

Süßkartoffel- Spinatcurry mit Kichererbsen und Basmatireis **V**

oder

Ratatouille mit Kräuterpolenta und Pesto **V**

(ab 50 Personen zwei Hauptgänge)

**

Saftiger Schokoladenkuchen

oder

Veganer Vanille- Milchreis mit Beerensauce **V**

im Weckglas serviert

(ab 50 Personen zwei Desserts)

Preis pro Person

ab 30 Personen 27,00 € inkl. 7 % MwSt.

Preis pro Person

ab 50 Personen 25,00 € inkl. 7 % MwSt.

V= VEGAN

Liebe Gäste,

die Buffetpreise beziehen sich auf das Essen ohne Geschirr und Besteck. Sollten Sie zusätzlich Geschirr und Besteck bestellen müssen wir mit 19 % anstatt 7% MwSt. rechnen.

Kölsches Buffet

Frikadellen (reines Rindfleisch)
mit rheinischem Kartoffelsalat

Kleine Metthappen
mit Knusperbrötchen

Mini- Rievkoche auf Pumpernickel
hausgebeizter Lachs & Schmand

Kölscher Nudelsalat

Kleiner `Halven Hahn`

Spitzkohlsalat mit rosa Beeren

Brotkorb, Butter, kleine Käseauswahl

Schweinekrustenbraten (vom Eifeler Landschwein) mit Speckbohnen und Kartoffelgratin
oder
Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen

(ab 50 Personen zwei Hauptgänge)

Rote Grütze mit Vanillesauce
oder
Tiramisu

(ab 50 Personen zwei Desserts)

Preis pro Person	ab 30 Personen 28,00 € inkl. 7 % MwSt.
Preis pro Person	ab 50 Personen 26,00 € inkl. 7 % MwSt.

Liebe Gäste,
die Buffetpreise beziehen sich auf das Essen ohne Geschirr und Besteck. Sollten Sie zusätzlich Geschirr und Besteck bestellen müssen wir mit 19 % anstatt 7% MwSt. rechnen.

Geschirr und Besteck:

Ein großer Teller plus eine Gabel und ein Messer kosten 2,50 € (Basis)

Jedes zusätzliche Teil (egal ob Teller, Schälchen oder Besteck) wird mit 0,50 € in Rechnung gestellt.
Kaffeegeschirr (Tasse, Untertasse, Löffel) wird mit 2,50 € in Rechnung gestellt.
Reinigung/ Transport inkl.

Gläser:

Wein / Sekt / Wassergläser werden mit 0,80 € Stk. berechnet, sofern Getränke von uns bezogen werden.

Sollten Sie Gläser ohne Getränke leihen wollen lassen wir Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot zukommen.

Service:

Gerne lassen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot über die Kosten unserer Servicekräfte zukommen.

Anlieferung/ Abholung frei Haus bis zu einer Entfernung von 10 Km innerhalb des Kölner Stadtgebietes.
Jeder weiterer Kilometer Anlieferung/ Abholung wird mit min. 7 € in Rechnung gestellt

Alle Preise (Geschirr, Besteck, Gläser, Service) verstehen sich inklusive 19 % MwSt.