

### Vorschlag 1

Marinierter Ziegenkäse  
mit Ratatouille, Rauke und Pesto

Mini- Quiche mit Süßkartoffeln, roten Zwiebeln und Schafskäse

Spinat- Crespelle mit Lachs und Limette

Polpette (ital. Hackbällchen)  
mit getrockneter Tomate und Rosmarin gespießt

Mediterraner Nudelsalat, Tabouléh und schwarzer Linsensalat

Drei Dips, marinierte Oliven und Ciabatta

\*\*

Hähnchen- Kräuterroulade mit Zucchini- Tomatengemüse und gegrillter Polenta

\*\*

Panna Cotta mit Beersauce  
im Weckglas serviert

Preis pro Person  
Preis pro Person

ab 30 Personen 27,00 € inkl. 7% MwSt.  
ab 40 Personen 25,00 € inkl. 7 % MwSt.

### Vorschlag 2

Antipasti Misti  
Auberginen, Zucchini, Champignons und geröstete Paprika

Mini- Quiches  
gefüllt mit Spinat, Pinienkernen und Schafskäse

Hähnchen- Kräuterroulade  
mit Estragon und rosa Pfeffer

Kleine Schweineschnitzel  
mit Zitrone und Kapern

Lachsspieße mit Meersalz & Limette gebraten

Tomate- Mozzarella- Basilikum

Schwarzer Linsensalat, Spitzkohlsalat, Kräuterquark & Baguette

\*\*

Kartoffel- Majoransuppe

Gefülltes Schweinelendchen mit Kräutern und grobem Senf  
dazu grüne Bohnen und Kartoffelgratin

**oder**

Mit Kräutern und Estragonsenf gefüllte Maishähchenbrust, dazu Ratatouille und Gratin

\*\*

Mousse au Chocolat

Preis pro Person  
Preis pro Person

ab 30 Personen 30,00 € inkl. 7% MwSt.  
ab 40 Personen 28,00 € inkl. 7 % MwSt.

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

### Vorschlag 3

Hähnchen- Saté- Spieße mit Erdnussauce

Süßkartoffel- Zucchini-Spieße mit Honig und Sesam

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, Mangochutney und Korianderjoghurt

\*\*

Linsen- Spinatcurry mit Kichererbsen

&

Thailändisches rotes Hähnchencurry mit Gemüsestreifen

**oder**

Scharfes Schweinefiletgeschnetzeltes in Erdnuss-Chilisauce mit Gemüsestreifen

dazu Basmatireis

\*\*

Mango-Panna Cotta mit Beerensauce

Preis pro Person

ab 30 Personen 30,00 € inkl. 7% MwSt.

Preis pro Person

ab 40 Personen 28,00 € inkl. 7 % MwSt.

### Vorschlag 4:

Lammfiletrolladen

mit Rucola und roter Zwiebelmarmelade

Kleine Ziegenkäsetarte

mit Honig, Pinienkernen und Thymian

Garnelenspieße mit Rosmarin und Zitrone gebraten

Vitello tonnato mit Thunfischcreme

Gefüllte Zucchini mit sardischem Pesto

Kleine Salatauswahl

4 verschiedene Salate nach Absprache

Mini Brötchen und Butter

\*\*

Geschmorte Tafelspitz in Balsamicojus

&

Champignons mit Ratatouille gefüllt

dazu Spätzle und Kartoffelgratin

\*\*

Panna Cotta mit Beerensauce, im Glas

Karibisches Mini- Schokoladentörtchen mit Kumquat und Cointreau

Preis pro Person

ab 30 Personen 36,00 € inkl. 7% MwSt.

Preis pro Person

ab 40 Personen 34,00 € inkl. 7 % MwSt.

**Liebe Gäste,**

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

## Vegetarisches Buffet

Tomate- Ziegenkäse- Minzespieße

Gefüllte Zucchini mit sardischem Pesto

Antipasti- Spieße (Vegan) mit Kräuteröl und Shiso- Kresse

Gefüllte Bio- Eier auf schwarzem Linsensalat

Buchweizencrepelle

mit Ricotta, Petersilie & gerösteten Pinienkernen

Drei verschiedene Salate nach Wahl, Baguette und Kräuterquark

\*\*

Süßkartoffel- Spinatcurry mit Kichererbsen und Basmatireis (Vegan)

&

Gegrillte Kräuterpolenta mit Ratatouille

\*\*

Kefir- Panna Cotta mit Beersauce

im Weckglas serviert

Preis pro Person

ab 30 Personen 29,00 € inkl. 7% MwSt.

Preis pro Person

ab 40 Personen 27,00 € inkl. 7 % MwSt.

## Kölsches Buffet

Schweinekrustenbraten (vom Eifeler Landschwein) mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

**oder**

Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen

\*\*

Frikadellen

mit rheinischem Kartoffelsalat

Kleine Metthappen

mit Knusperbrötchen

Mini- Rievkoche auf Pumpernickel

hausgebeizter Lachs & Schmand

Kölscher Nudelsalat

Kleiner `Halven Hahn`

Spitzkohlsalat mit rosa Beeren

Brotkorb und Butter

Kleines Käsebrett

Rote Grütze mit Vanillesauce

**oder**

Tiramisu

Preis pro Person

ab 30 Personen 26,50 € inkl. 7% MwSt.

Preis pro Person

ab 40 Personen 25,00 € inkl. 7 % MwSt.

**Liebe Gäste,**

**die Buffetpreise beziehen sich auf das Essen ohne Geschirr und Besteck. Sollten Sie 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 2,00 € (Basis)

Jedes zusätzliche Teil (egal ob Teller, Schälchen oder Besteck) wird mit 0,50 € in Rechnung gestellt.  
Kaffeegeschirr (Tasse, Untertasse, Löffel) wird mit 2,00 € in Rechnung gestellt.  
Reinigung/ Transport inkl.

**Gläser:**

Wein / Sektgläser werden mit 0,80 € Stk. berechnet sofern Getränke von uns bezogen werden.  
Alle anderen Gläser werden mit 0,50 € Stk. in Rechnung gestellt sofern Getränke von uns bezogen werden.

Sollten Sie nur Gläser leihen wollen lassen wir Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot zukommen.  
Reinigung/ Transport inkl.

**Service:**

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

**Anlieferung/ Abholung frei Haus bis zu einer Entfernung von 10 Km.  
Jeder weitere Kilometer Anlieferung/ Abholung wird mit 5,- € in Rechnung gestellt**

**Alle Preise verstehen sich inklusive 19 % MwSt.**