

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
(aus artgerechter Haltung)
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 (Eifeler Landschwein) in Estragon- Senfsauce mit Champignons, dazu Naturreis

oder

Maishähnchenbrust (aus artgerechter Haltung) 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 36,00 € inkl. 7 % MwSt.

Preis pro Person

ab 50 Personen 34,00 € inkl. 7 % MwSt.

V= VEGAN

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 (aus artgerechter Haltung) mit Gemüsestreifen

oder

Scharfes Schweinefiletgeschnetzeltes (Eifeler Landschwein) 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

Preis pro Person

ab 30 Personen 36,00 € inkl. 7 % MwSt.

ab 50 Personen 34,00 € inkl. 7 % MwSt.

V= VEGAN

Vorschlag 3 vegetarisch/vegan

Antipastispiß

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

Preis pro Person

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

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

V= VEGAN

Vorschlag 4 Kölsches Buffet

Frikadellen (reines Rindfleisch)
dazu rheinischer 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
Preis pro Person

ab 30 Personen 32,00 € inkl. 7 % MwSt.
ab 50 Personen 30,00 € inkl. 7 % MwSt.

Gläser, Geschirr und Besteck:

Gerne erstellen wir Ihnen, nach ihren Wünschen, ein individuelles Angebot.

**Anlieferung/ Abholung frei Haus bis zu einer Entfernung von 8 Km innerhalb des Kölner Stadtgebietes und der linken Rheinseite.
Jeder weitere Kilometer Anlieferung/ Abholung wird mit min. 7 € in Rechnung gestellt.
Für Lieferungen auf die rechte Rheinseite berechnen wir einen Aufpreis, der sich nach der Höhe ihrer Bestellung richtet.**