



Brunch Buffet

Gemischter Brotkorb mit Brötchen, Croissants, Röggelchen,

Grau- und Schwarzbrot

Butter und Margarine

Auswahl an Konfitüren, Nutella, Honig

Müsli und Cornflakes

Joghurt und Quark

Frischer Obstkorb

3erlei Rührei

Gemischter Aufschnitt und Schinken, Salami

Käseauswahl

Roastbeef, kalt aufgeschnitten mit Remouladensauce

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Warm:

Saftiges Schweinegulasch mit Spätzle und Saisongemüse

Frische Waffeln mit Kirschen & Vanillesauce

Preis pro Person 23,90 €



Flying Buffet

Agnolotti mit Ricottafüllung, sowie Pesto rosso und genovese

Datteln im Speckmantel

Cocktailtomate mit Babymozzarella und Basilikum

Knusperscampi auf Cocktailsauce

Asiatische Hähnchenbites auf Chinakohl

Variation von Pumpnickel mit • einer Apfelscheibe & Flönz
• Leberwurst Rose

Verschiedene Wraps mit • Thunfischcreme
• Lachs, Rucola + Kräutercreme
• Sweetchili Hähnchen und Salat
• Roastbeef Country style mit pikantem
Paprikachutney & Weißkohlsalat

Ofenbrote mit Creme und Speck + Zwiebeln oder Champignons, mit
Käse gratiniert

Preis pro Person 25,90 €

Zusätzlich mit:

Mini Reibeküchlein mit Lachs oder Tatar

zzgl. pro Person 2,50 €



Paella

Von 10 bis 40 Personen

Am Tisch zubereitet mit

Kaninchen

Hähnchen

Scampi

Octopus

Muscheln

Kabeljau

Gemüse und Safranreis

Preis pro Person 29,00 €



Kölsches Buffet

Rheinische Kartoffelsuppe mit Mettwurst

Partyfrikadellen

Reibekuchen mit Räucherlachs und Kräutercreme

Salat der Saison mit verschiedenen Dressings

Krautsalat

Warm:

Speck-Kartoffelsalat

Himmel un Äd

Gaffels-Bierbraten mit Sauce

Dicke Bohnen mit Speck und Salzkartoffeln

Mittelalter Gouda mit Brie und Trauben

Brotauswahl

Butter und Schmalz

Stiefe Ries (Milchreis mit Zimt und Zucker) im Weckglas

Kölsches Tiramisu mit Pumpernickel und Kirschen

Preis pro Person 31,90 €



Rustikales Buffet

Herzhafter Frischegemüseintopf

Italienischer Landschinken mit Melonenvariation

Forellenfilet auf Pumpernickel mit Preiselbeermeerrettich

Hähnchenbrustfilets im Knuspermantel mit Asia Dip

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten mit Remoulade

Tomatensalat mit Mozzarellakugeln

Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Warm:

Krustenbraten am Buffet tranchiert

Kartoffel-Lauchgratin

Dunkelbiersauce

Internationale Käseauswahl

Brotkorb

3erlei Butter

Rote Grütze mit Vanillecreme & Sahne; im Weckglas

Schwarzwälder Kirschdessert im Weckglas

Preis pro Person 35,90 €

Anstatt Krustenbraten ein ganzes Spanferkel, gegrillt auf der Terrasse

zzgl. pro Person 4,00 €



Dolce Vita Buffet

Minestrone

Antipasti misto

Farfalle-Pesto-Salat mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Rucola-Kirschtomatensalat mit Mozzarellinis und Kräuterdressing

Vitello Tonnato von der Pute

Tomaten mit Thunfischcremefüllung

Pizzaröllchen mit Salami

Warm:

Schweinsbraten Mailänder Art

Roastbeefbraten (200 gr. p. P.) florentin, am Buffet tranchiert

Vegetarische Lasagne

Mediterranes Kartoffelgratin

Ossobuco

Spaghetti Carbonara

italienische Käseauswahl

Brotkorb

3erlei Butter

Tricolore Dessert aus Pistazie-Matchamus, Mascarpone & Erdbeerpüree

Tiramisu

Preis pro Person 39,90 €



Texas-BBQ Buffet

Rosmarinkartoffeln mit Sour Creme

Grill-Gemüse

Maiskolben mit Butter

Nachos mit Salsa und Cheesedip

Texas-Salat mit Nachos

Baked Beans

Cole slaw

Entrecôte Roast im ganzen geschmort

Hot-Ananas-Gambasspieße

Texashuhn

German Bratwurst

Lamm-koteletts aus dem frenched Rack

kleine, marinierte Schweinesteaks

Flanksteaks

Erdbeer-Joghurt-Mousse mit frischen Erdbeeren & Crumble

Apple Pie mit Vanillesauce, im Weckglas serviert

Brotkorb

3erlei Butter

Diverse Grillsaucen

Preis pro Person 39,90 €