

### ***Braumeister-Buffer***

<b>Vorspeisen</b>	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</u> mit Rauchschenken, Kasseler, Schweinebraten und Putenbrust Saisonale Blattsalate mit hausgemachtem Dressing
<b>Hauptspeisen</b>	Spießbraten in Zwiebelsoße mit geschmortem Weißkohl und gebratenen Kartoffelchen Hähnchenbrustmedaillons überbacken mit Pfefferkäse, Paprikaschmorgemüse und hausgemachten Nudeln
<b>Dessert</b>	Bayerische Creme mit Himbeermark Mousse au chocolat Käsebrett Rustikal <i>Großer Brotkorb und Butter</i>
<b>Preis pro Person:</b>	<b>ca. €30,00*</b>

### ***Buffer „Original Kölsch“***

<b>Vorspeisen</b>	Flönzsalat mit Gurke, Zwiebeln und Vinaigrette Kleines Hackbällchen Röstitaler mit Räucherlachstatar und Dillschmand Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Ei und Gewürzgurken Rohkostsalat mit Gurke, Möhre, Krautsalat und bunter Paprika <u>Kölsche Brotzeit</u> mit Mettwurst, Fleischwurst, Vesperwurst und Sauerbratensülze mit Dip Tafelspitz in Tomaten-Kräutervinaigrette Saisonale Blattsalate mit hausgemachtem Dressing
<b>Hauptspeisen</b>	Krustenbraten mit Frühkölschsoße, glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce mit Apfelkompott und Kartoffelklößen
<b>Dessert</b>	Rote Beerengrütze mit Vanillesoße Kölsches Tiramisu: Sahnige Apfelkorncrème mit Schokozwieback und Äpfeln Käsebrett Rustikal <i>Großer Brotkorb und Butter</i>
<b>Preis pro Person:</b>	<b>ca. €31,00*</b>

### ***Rheinisches Schlemmerbuffet***

<b>Vorspeisen</b>	Pellkartoffelsalat mit Eiern, Tomaten und Radieschen in klarem Kräuterdressing 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, Rote Beete und Süßkartoffel Matjeshappen auf Pumpernickeltaler Pfannkuchenröllchen gefüllt mit Frischkäse und Gemüse Saisonale Blattsalate mit hausgemachtem Dressing
<b>Hauptspeisen</b>	Knusprige Spanferkelhaxen mit Malzsoße und Möhrengemüse "bürgerlich" Rinderschmorbraten in Rotweinsauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
<b>Dessert</b>	Milchreis mit Zimt, Zucker und Pflaumenkompott Beeren-Tiramisu Früh's mittelalter Holländer-Spieß <i>Großer Brotkorb und Butter</i>
<b>Preis pro Person:</b>	<b>ca. €36,00*</b>

### ***Buffet Mediterran***

<b>Vorspeisen</b>	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 getrockneten Tomaten, Paprika, Zucchini und Bohnen 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>
<b>Hauptspeisen</b>	Perlhuhnbrust-Saltimbocca an Portweinjus, Ratatouille und Kartoffelgratin Gebratenes Doradenfilet und Garnele an Basilikumsoße mit Zucchini-Möhren-Nudelpfanne
<b>Dessert</b>	Himbeermousse mit Cantuccini-Crunch Tiramisu Italienische Käseplatte <i>Großer Brotkorb und Butter</i>
<b>Preis pro Person:</b>	<b>ca. €40,00*</b>

### **Domherren-Buffer**

<b>Vorspeisen</b>	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 Lachs-Variation: <i>Gebeizt, geräuchert und pochiert an verschiedenen Dips</i>
<b>Hauptspeisen</b>	Rosa gebratene Entenbrust an Feigen-Senfsoße, mit geschmorten Spitzkohl und Schupfnudeln Schweinefilet im Paramaschinkenmantel, Flagoletts in Rahm und Serviettenknödel
<b>Dessert</b>	Schwarzwälder-Kirschmousse Crème brûlée Französisches Käsebrett <span style="float: right;"><i>Großer Brotkorb und Butter</i></span>
<b>Preis pro Person:</b>	<b>ca. €43,00*</b>

***Gerne können Sie auch aus unseren alternativen Hauptgerichten und Desserts wählen:***

<b>Hauptspeisen</b>	<b><i>Hauptspeisen mit Fisch</i></b> Gebratener Lachs an Safransoße mit Graupen-Gemüse-Risotto Rotbarbenfilet mit Chile Camarons, Gnocchiragout, getrockneten Tomaten und Spinatsalat
	<b><i>Vegetarische Hauptspeisen</i></b> Gnocchi gefüllt mit Ricotta, dazu Kirschtomaten, Rucola und Tomatensoße Auflauf von Wirsinggemüse und Süßkartoffeln, mit Bergkäse gratiniert Ragout von Edelpilzen und Kräutern in Rahm mit Serviettenknödeln Fetakäse im Sesammantel mit Ratatouille
<b>Dessert</b>	Obstsalat Fingerfoodobstplatte Crumble mit Beerenfrüchten Clafouti-Pfannkuchenauflauf 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 31.03.2019.**