

### **Braumeister-Buffer**

<b>Vorspeisen</b>	<p>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 <i>Rauchschinken, Kasseler, Schweinebraten und Putenbrust</i>          Saisonale Blattsalate mit hausgemachtem Dressing</p>
<b>Hauptspeisen</b>	<p>Spießbraten in Zwiebelsoße mit geschmortem Weißkohl und gebratenen Kartoffelchen          Hähnchenbrustmedaillons überbacken mit Pfefferkäse, Paprikaschmorgemüse          und hausgemachten Nudeln</p>
<b>Dessert</b>	<p>Bayerische Creme mit Himbeermark          Mousse au chocolat          Käsebrett Rustikal</p> <p style="text-align: right;"><i>Großer Brotkorb und Butter</i></p>
<b>Preis pro</b>	<b>ca. €31,00*</b>

### **Buffer „Original Kölsch“**

<b>Vorspeisen</b>	<p>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 <i>Mettwurst, Fleischwurst, Vesperwurst und Sauerbratensülze mit Dip</i>          Tafelspitz in Tomaten-Kräutervinaigrette          Saisonale Blattsalate mit hausgemachtem Dressing</p>
<b>Hauptspeisen</b>	<p>Krustenbraten mit Frühkölschsoße, glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin          Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce mit Apfelkompott und Kartoffelklößen</p>
<b>Dessert</b>	<p>Rote Beerengrütze mit Vanillesoße          Kölsches Tiramisu: Sahnige Apfelkorncrème mit Schokozwieback und Äpfeln          Käsebrett Rustikal</p> <p style="text-align: right;"><i>Großer Brotkorb und Butter</i></p>
<b>Preis pro</b>	
<b>Person:</b>	<b>ca. €33,00*</b>



### **Rheinisches Schlemmerbuffet**

<b>Vorspeisen</b>	Pellkartoffelsalat mit Eiern, Tomaten und Radieschen in klarem Kräuter dressing Wrap "Cologne Style" gefüllt mit Kasselerwürfeln, karamellisiertem Sauerkraut und Frühlingszwiebeln Avocado-Shrimpssalat in Apfel-Honig-Dressing Geräuchertes Forellenfilet in Tomaten-Ei-Vinaigrette und marinierten Salatherzen Salat von Linsen, Rote Beete und Süßkartoffel Matjeshappen auf Pumpnickeltaler 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-Spieße <span style="float: right;"><i>Großer Brotkorb und Butter</i></span>
<b>Preis pro Person:</b>	<b>ca. €38,00*</b>

### **Buffet Mediterran**

<b>Vorspeisen</b>	Tomatisierter Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und italienischem Schinken 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 Italienisches Käsebrett <span style="float: right;"><i>Großer Brotkorb und Butter</i></span>
<b>Preis pro Person:</b>	<b>ca. €43,00*</b>



### **Domherren-Buffer**

<b>Vorspeisen</b>	Brokkolisalat mit Datteln, Cashewkernen und geröstetem Speck Nudelsalat mit Paprika und Pesto Tafelspitzsalat mit Äpfeln und rosa Pfeffer in Kräutervinaigrette Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce tartare 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>Hauptspeise</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. €45,00*</b>

### **Buffer Cross over op Kölsch**

<b>Vorspeisen</b>	Rucola-Oliven Salat mit Mozzarellaperlen und Kirschtomaten Lachsmedaillons auf Wasabi-Gurkensalat Geflügelsalat mit Grapefruit, Kiwi und Curry Rote Beete Crêperöllchen mit Tafelspitz und Meerrettich Römersalat mit Radicchio und frischen Champignons an Speck-Sherry Dressing <u>Variation Cross Over:</u> <i>Kasselerwürfel an Feigensenf</i> <i>Kalbsfleischtranchen an Tomatencreme</i> <i>Roastbeefröllchen an Sweet-Chilimayonaise</i> <i>Putenbrust an Thunfisch-Kapernsoße</i>
<b>Hauptspeisen</b>	Spanferkelrücken mit Honig glasiert an Malzjus, Ananas-Sauerkraut und Kartoffelpüree Geschmorte Rinderroulade „Italian-Style“ mit Ragout von Lauch, Pilzen, getrockneter Tomate und Gnocchi
<b>Dessert</b>	Nougatmousse mit Mango-Maracujasalat Creme von Aprikose und Mandelgebäck  Französisches Käsebrett <span style="float: right;"><i>Großer Brotkorb und Butter</i></span>
<b>Preis pro Person:</b>	<b>ca. €45,00*</b>



### **Buffet Kölner Dom**

<b>Vorspeisen</b>	Bündnerfleisch mit Rucola, gehobeltem Pecorino und Feigenspalten Zucchinirollchen gefüllt mit italienischer Landsalami und Frischkäse Orientalischer Couscous mit Tomate, Gurke und Kräutern Crème brûlée von Ziegenkäse, Thymian und getrockneten Tomaten Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit gebratenen Garnelen und Kaiserschoten-Sprossen-Salat Auberginenrollchen gefüllt mit mediterranem Hackfleisch
<b>Hauptspeisen</b>	Rosa gebratenes Roastbeef mit Portweinjus, mit dreielei Bohnen und Kartoffelgratin Lachs mit Curry von Rosenkohl, Kartoffel, Möhre
<b>Dessert</b>	Mousse von Cassis und weißer Schokolade mit Beerengrütze Brownie mit Vanillesoße
	Französisches Käsebrett <span style="float: right;">Großer Brotkorb und Butter</span>
<b>Preis pro Person:</b>	<b>ca. €46,00*</b>

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

<b>Hauptspeisen</b>	<b>Hauptspeisen mit Fisch</b> Gebratener Lachs an Safransoße mit Graupen-Gemüse-Risotto Rotbarbenfilet mit Chile Camarons, Gnocchiragout, getrockneten Tomaten und Spinatsalat
	<b>Vegetarische Hauptspeisen</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.  
Bei individuellen Wünschen beraten wir Sie gerne.*

**\* Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl & Buffetzusammenstellung und ist gültig bis zum 31.03.2019.**