Buffets

Bei Änderung der Beilagen kann es zu Preisanpassungen kommen. Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen der Buffets erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Buffet „Grüne Welle, Kochen mit Kräutern und Gewürzen“

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Kichererbsensalat mit Chili

Kartoffelsalat mit Kresse

Pilzsalat mit Rosmarin

Rindfleisch mit Frankfurter „Grüner Sauce“

Nudelsalat mit Curry und Früchten

Blattsalate mit Kräuterdressing

Brotkorb, Butter und Schnittlauchquark

Suppe

Basilikumsuppe

Hauptspeisen

Gnocchis in Wildkräutersauce,
dazu Tomatengemüse

Schweinenackensteaks mit
Pfefferrahmsauce und Kartoffelgratin

Dessert

Vanillepudding im Glas

Joghurtcreme mit Apfel und Zimt

Salat von frischen Früchten mit Minze

34,20 €

Buffet „Burger und Co“

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Krautsalat mit Paprika

Gurkenscheiben in Rahm

Tomatensalat mit Peperoni

Kartoffelsalat mit Ei

Kichererbsenbällchen mit Dip

Blattsalate mit Joghurtdressing

Brotkorb mit Butter

Hauptspeisen

Bratwurstscheiben in pikanter Currysauce

Pommes frites, Röstiecken und
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Burger-Station zum Selbstbelegen mit:
Burger-Brötchen, Rindfleisch-Burger, Gemüsebratling (vegetarisch), Rote Zwiebeln, Speckscheiben, Essig-gurken, Jalapenos, Eisbergsalat, Ketschup, Mayonnaise, Burgersauce, Senf und Guacamole

Dessert

Vanillepudding

Schokoladenpudding

Salat von frischen Früchten

Rote Grütze

35,10 €

Buffets

Buffet „Kölsche Lebensart“

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

„Halve Hahn“ Röggelchen belegt mit Gouda

Deftige Blut- und Leberwurst mit Zwiebelringen

„Frikadellche“ Kleine Frikadellen auf Weißkohlsalat

Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln

„Hirringschlot“ Heringssalat mit Äpfeln, Kartoffeln und Rote Beete

Gurkensalat mit Dill

Blattsalate mit Kartoffel- und Joghurtdressing

Brotkorb, Butter und Schmalz

Suppe

„Bunnezupp“ Kölsche Bohnensuppe

Hauptspeisen

„Rievekoche“ Reibekuchen mit Apfelkompott

„Jeschnetzeltes“ Rindergeschnetzeltes mit Champignons und Schmand, dazu Spätzle

„Brode“ Hackbraten mit Biersauce, dazu dicke Bohnen und Bratkartoffeln

Dessert

Götterspeise im Kölschglas serviert

Milchreis mit Schattenmorellen

Salat von frischen Früchten

41,20 €

Dazu empfehlen wir Sion Kölsch im 10 l Fass zum Selberzapfen.

Buffet „Curry, willkommen in Indien“

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Grüner Bohnensalat mit Chilifäden und Kokos

Frittiertes Gemüse im Backteig

Rindfleischbällchen mit Orangen-Mangochutney

Gurkensalat mit Joghurt, Paprika und Koriander

Blattsalate mit Joghurt und fruchtigem Currydressing

Brotkorb, Naan-Brot, Butter und Korianderdip

Suppe

Scharfe Hühnersuppe mit Ingwer und Zitronengras

Hauptspeisen

Linsenbratling mit „Curry Delhi“ und geschmortem Möhrengemüse

Hähnchenkeule mit „Curry Jaipur“, dazu Bohnen und gebackene Kartoffeln

Fischwürfel in Kokossauce mit „Curry Madrocas“, dazu Basmatireis

Dessert

Luftiges Mangomousse

Indischer Safran-Joghurt mit gebratener Ananas

Salat von frischen Früchten

39,50 €

2025 Preisliste

Gustav Stresemann Institut

Buffets

Buffet „Pflanzen-Power“ vegan und lecker

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Gemüse-Antipastiplatte

Orientalischer Möhrensalat

Couscous-Salat mit Gemüse

Kichererbsenbällchen mit Mangochutney

Marinierter grüner Spargel

Blattsalate mit Kräuterdressing

Baguette-Auswahl, Margarine und Karottenaufstrich

Suppe

Pilz-Minestrone

Hauptspeisen

Blumenkohlcurry mit getrockneten Tomaten, dazu Basmatireis

Ofenkartoffel mit Guacamole

Spaghetti mit Gemüsebolognese

Dessert

Bananenkuchen mit Apfel und Zimt

Waldbeeren-Smoothie

Salat von frischen Früchten

Kokos-Milchreis mit Mango

41,80 €

Buffet „Leicht und bewusst genießen“

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Tomaten-Gurkensalat mit Zitrusschale

Bunter Paprikasalat mit Thunfisch

Tofuscheiben in asiatischem Sud

Sprossensalat mit gebratener Ananas

Tafelspitzcarpaccio mit Kräutermarinade

Blattsalate mit Joghurtdressing

Brotkorb, Vollkornbrot und Korianderdip

Suppe

Chinesische Rinderbrühe mit Mu-Err-Pilzen

Hauptspeisen

Tomaten gefüllt mit Risotto und Körnern

Gebratenes Seelachsfilet mit Curryschaum, dazu Fenchelgemüse und Pellkartoffeln

Gegrillte Hähnchenbrust auf einem mediterranen Gemüsebett

Dessert

Buttermilch-Himbeershake

Quarkcreme mit Mango

Salat von frischen Früchten

44,30 €

Buffets

Buffet „Sommerabend“

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Mediterraner Kartoffelsalat

Bauernsalat mit Hirtenkäse

Krautsalat „süß-sauer“

Gebratene Auberginenscheiben

Blattsalate mit zweierlei Dressings

Brotkorb, Fladenbrot, Kräuterbutter und Butter

Suppe

Gekühlte Gurkensuppe

Hauptspeisen

Bunte Gemüsespieße mit Zucchini,
Zwiebeln und Champignons

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark und Aioli

Pikant eingelegte Schweinenackensteaks,
dazu Barbequesauce

Gegrillte Bratwurst, dazu Senf

Marinierte Rinderhüftsteaks

Dessert

Geschichtete Vanille- und Schokoladencreme

Götterspeise mit flüssiger Sahne

Salat von frischen Früchten

45,60 €

Dazu empfehlen wir Sion Kölsch oder
Jever Pils vom Fass.