

## 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

28,00 €

### 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 Joghurdressing
- 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, Essiggurken, Jalapenos, Eisbergsalat, Ketchup, Mayonnaise, Burgersauce, Senf und Guacamole

#### Dessert

- Vanillepudding
- Schokoladenpudding
- Salat von frischen Früchten
- Rote Grütze

30,00 €

## Buffets

### Buffet „Kölsche Lebensart“

(ab 20 Personen)

#### Vorspeisen

„Halve Hahn“ Röttgelchen belegt mit Gouda  
Deftige Blut- und Leberwurst mit Zwiebelringen  
„Frikadellche“ Kleine Frikadellen auf Weißkohlsalat  
Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln  
„Hirringsschlot“ 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  
„Jeschnetzelttes“ Rindergeschnetzelttes  
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

32,00 €

### 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

34,00 €

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

## Buffets

### *Buffet „Pasta von ihrer besten Seite“*

(ab 20 Personen)

#### Vorspeisen

Tomaten-Mozzarella mit Pesto  
Nudelsalat mit Artischocken  
Champignonköpfe in Olivenöl gebraten  
Salat von weißen Bohnen und Thunfisch  
Paprikasalat mit Oliven und Basilikum  
Blattsalate mit Balsamicodressing  
Brotkorb, Ciabatta und Butter

#### Suppe

Tomatensuppe mit Ricottakäse

#### Hauptspeisen

Tortellini mit Gemüsefüllung in Frischkäsesauce,  
dazu gedämpfter Brokkoli  
Lachslasagne mit Blattspinat und Zitronensauce  
Bunte Nudelpfanne mit Hähnchenbruststreifen,  
Zucchini, Oliven und Mini-Tomaten

#### Dessert

Cappuccinomousse in der Tasse serviert  
Vanillecreme mit Orangen in Campari  
Salat von frischen Früchten

34,00 €

### *Buffet „Spanien, Tapas und leckere Klassiker“*

(ab 20 Personen)

#### Vorspeisen

Pflaumen im Speckmantel  
Gebratene Zucchini­scheiben  
Zwiebeln in Sherryessig eingelegt  
Marinierte grüne und schwarze Oliven  
Honigmelone mit Schinken  
Blattsalate mit Dressing  
Brotkorb, Fladenbrot, Butter und Aioli

#### Suppe

Pikante Mandelsuppe

#### Hauptspeisen

„Tortilla“ Kartoffel-Omlett mit Zwiebeln, Lauch,  
Knoblauch und Olivenöl  
„Paella“ Reispfanne mit Fisch, Meeresfrüchten und  
Hähnchen  
„Albondigas“ Fleischbällchen in Tomatensauce,  
dazu Paprika und „Patatas bravas“  
knusprige Kartoffelwürfel

#### Dessert

„Crema catalana“ Karamelcreme  
Sangria-Gelee aus Rotwein, Traubensaft und Obst  
Salat von frischen Früchten

34,00 €

## 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 Kräuter dressing
- 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

34,00 €

### Buffet „Leicht und bewusst genießen“

(ab 20 Personen)

#### Vorspeisen

- Tomaten-Gurkensalat mit Zitruschale
- Bunter Paprikasalat mit Thunfisch
- Tofuscheiben in asiatischem Sud
- Sprossensalat mit gebratener Ananas
- Tafelspitzcarpaccio mit Kräuter marinade
- Blattsalate mit Joghurdressing
- 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

34,00 €

## 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

36,00 Euro

*Dazu empfehlen wir Sion Kölsch oder  
Jever Pils vom Fass.*

#### Angaben der Zusatzstoffe:

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| 1. Konservierungstoffe                  | 8. Phosphat              |
| 2. Farbstoff                            | 9. geschwefelt           |
| 3. Antioxidationsmittel                 | 10. chitinhaltig         |
| 4. Saccharin                            | 11. koffeinhaltig        |
| 5. Cyclamat                             | 12. Geschmacksverstärker |
| 6. Süßungsmittel mit Phenylalaninquelle | 13. geschwärzt           |
| 7. Süßungsmittel mit Acesulfam          | 14. gewachst             |