

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

32,90 €

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, Essig-
gurken, Jalapenos, Eisbergsalat, Ketchup, Mayonnaise,
Burgersauce, Senf und Guacamole

Dessert

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

34,50 €

Buffets

Buffet „Kölsche Lebensart“

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

„Halve Hahn“ Röggelchen belegt mit Gouda
Deftige Blut- und Leberwurst mit Zwiebelringen
„Frikadelle“ 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

40,60 €

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

38,90 €

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

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

40,60 €

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

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

44,00 €

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