CATERING, BUSINESS LUNCH
DIRK ZILLIGEN
& GRILLVERANSTALTUNGEN
0173 35 072 76 | WWW.DIRK-ZILLIGEN-CATERING.DE

Buffetvorschlag 2

Vorspeisen

Frisches Brot in verschiedenen Variationen

Anti Pasti mit Olivenöl

Capriccio von Tafelspitz mit Kräutervinaigrette

Karottencremesuppe mit Rosmarin und Honig Croutons

Trüffel-Ricotta Ravioli in weißen Balsamico & Olivenöl aus der Toskana mit Basilikum

Cocktail von Nordmeer Garnelen mit Mango und Salatherzen

Dünn aufgeschnittenes Lachsfilet in der Gin Marinade gebeizt mit Dill-Äpfel

•

Hauptgerichte

Gefüllte Hähnchenbrust mit Pilzfarce und Pienenkernen

Braten von Kalbsrücken in dunkler Bratensauce & Wacholdercreme

Vegetarische Cannelloni mit geschmorten Kirschtomaten und Zartweizengrieß

Zanderfilet auf Blattspinat Risotto mit Zitronen Hollandaise

Dazu eine bunte Gemüseauswahl, Kartoffelgratin und feine Tagliatelle in Salbeibutter

•

Dessert

Törtchen von weißer Schokolade mit Beeren, frischer Obstsalat & Kirsch Panna Cotta

Preis pro Person 34,00 €
Teller und Besteck (Wenn gewünscht) pro Person inklusive Reinigung 2,50 €
Service Personal (Wenn gewünscht) pro Stunde 29,00 €
Anfahrt innerhalb von Köln frei
Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.: 7 % auf Speisen,
19 % auf Dienstleistungen (Service, Equipment, An-/Abfahrt, Auf-/Abbau).