



Dirk Zilligen Catering & Eventkoch * Corkstr. 19 * 51103 Köln

Buffetvorschlag 1.

Vorspeisen

- *Frisches Brot in verschiedenen Variationen**
- *Tomate und Mozzarella mit Pesto**
- *Vitello Tonnato mit Kapern und frischen Kräutern**
- *Hausgemachter Kartoffelsalat in Vinaigrette mit Ei und Gurken**
- *Tortellini Salat in einer leichten Currysauce**
- *Scheiben von rosa gebratenem Roastbeef mit Tatarensauce**
- *Dünn aufgeschnittenes Lachsfilet in der Gin Marinade gebeizt mit Dill-Äpfel**

*

Hauptgerichte

- *Streifen von Hähnchenfilet in Mascarponecreme**
 - *Braten von Weideochsen in Rotweinsauce mit Aromaten**
 - *Ofenfrische Gemüse Quiche mit Schnittlauchquark**
- Dazu eine bunte Gemüseauswahl, Kartoffelgratin und feine Tagliatelle in Salbeibutter**

Dessert

- *Krisch Tiramisu, frischer Obstsalat & Joghurtcreme mit Mango**

Preis pro Person 28,00€

Teller und Besteck (Wenn gewünscht) pro Person inklusive Reinigung 2,50€

Service Personal (Wenn gewünscht) pro Stunde 29,00€

Anfahrt 20,00€

Dirk Zilligen Catering & Eventkoch
Corkstr. 19
51103 Köln
Tel.0173 – 35 072 76

Sitz, Erfüllungsort und
Gerichtsstand Köln
Inhaber Dirk Zilligen
St.-Nr. 228/5277/2736

Bank: Kreissparkasse Köln
IBAN: DE59 3705 0299 0046 022262
BIC: COLSDE 33