



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 30,00€

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 zuzüglich 19 % MwSt.