



## *Mediterranes Buffet*

### *\*Vorspeisen:*

*\*Aioli mit Ciabatta & Bruschetta von frischen Tomaten*

*\*Rucola mit Parmesan und Balsamico Dressing*

*\*Anti Pasti mit Pilzen, Gegrilltem Gemüse und Schafskäse*

*\*Tomate mit Mozzarella und Pesto*

*\*Vitello Tonnato mit Kapern*

*\*Tramezzini mit Ricotta und fein geschnittenen Lachs*

### *Hauptgericht:*

*\*Geschmorter Ochsenbraten in Rotweinsauce*

*\*Seewolffilet frisch aus dem Ofen mit Weißweinsauce*

*\*Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Salbei*

*\*Ricotta-Trüffel Ravioli mit einer leichten Buttersauce*

*Frische Gemüseauswahl nach der Saison mit Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle mit Basilikumöl und Wildreis*

### *Dessert:*

*Panna Cotta mit frischen Beeren, Tiramisu & gebrannte Vanille Creme*

*Preis pro Person 24,00€ pro Person*

*Teller und Besteck 2,50€ pro Person*

*Alle Preise zuzüglich 19% MwSt.*

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