



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

Hochzeit Buffet Vorschlag 1.

Vorspeisen:

- *Frisches Italienisches Brot mit Kräuterquark & Paprika Dip**
- *Pflifferlings Cremesuppe mit Crossini**
- *Anti Pasti mit eingelegtem Gemüse und Pilzen in Olivenöl**
- *Tomate und Mozzarella mit Pesto**
- *Luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone und Rucola**
- *Garnelen Salat in Safran Crème mit Croutons**
- *Vitello Tonnato in einer leichten Thunfischsauce mit Kapern**
- *Mediterraner Kartoffelsalat in Essig & Öl**

Hauptgericht:

- *Geschmorter Ochsensbraten in Rotweinsauce mit frischen Kräutern**
- *Hähnchenfilet in Mascarpone Creme mit kleinen Kirschtomaten**
- *Lachsfilet unter der Kräuter-Pinenkern Kruste mit Zitronen Hollandaise**
- *Kartoffel-Petersilienwurzel Gemüse im Strudelteig gebacken**
- *Grillgemüse, Kartoffelgratin und Tagliatelle in Salbei Butter**

Dessert:

Panna Cotta mit frischen Beeren, Limonen Tarte, frischer Obstsalat & Mousse au Chocolat

Käse Auswahl vom Brett mit Trauben und Salzgebäck.

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



Preis pro Person 40,00€

Anfahrt und Aufbau des Buffets 40,00€

Teller, Besteck und Servietten inklusive Reinigung 3,00€ pro Person

Buffethilfen pro Mitarbeiter und Stunde 28,00€

Alle Preise zuzüglich 19% MwSt.

Ich hoffe Ihren Geschmack getroffen zu haben und freue mich von Ihnen zu hören.

Beste Grüße

Dirk Zilligen