

BRAUHAUS

KÖLNER OCHSE

-Buffetvariationen-

Stellen Sie sich ihr Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen!
Gerne helfen wir Ihnen auch bei der Zusammenstellung oder
beraten Sie bei Ihrer Auswahl.
Saisonale oder vegetarische Gerichte können jederzeit bei uns erfragt
werden.

Empfangsgetränke

Sektempfang
(Sekt, Sekt-Orange, Kir-Royal, mit Weinbergpfirsichlikör)
Verschiedene Empfangscocktails
(mit und ohne Alkohol)
Über korrespondierende Weine zu Ihrem Buffet beraten wir Sie gerne!

-Fingerfood-

Als "fliegender" 1. Gang oder für Ihren Stehempfang
(Je nach Auswahl und Menge 3,50€ - 15,00€ pro Person)

Tomate-Mozzarella-Spieße

Satespieße

Mini Quiche

Lachsfarce im Blätterteigtörtchen

Chilli-Hackbällchen

Garnelen im Kartoffelteig

Hausgemachte Sülzentaler auf Walnussbrot

Ziegenkäse im Speckmantel mit Himbeere

Viktoriabarschroulade mit Wasabi

Gänselebermousse auf Thymianbiskuit

Himmel un Ääd im Brickteig

Räucherlachstatar auf Pumpernickel mit Creme fraiche

Mini Halven Hahn

Canapes mit Roastbeef und Remouladensauce

Canapes mit Serranoschinken und Basilikumpesto

Ochsenschwanzragout auf Kartoffelpüree

Ricottamousse gefüllt mit Babyspinat

Rehpraline mit Apfelchutney

Cheddarscones mit Whiskeycreme

Polentaschnitten mit gerösteter Paprika

Frühlingsrollen mit Räuchertofu

Gebackene Jacobsmuschel auf Safranrisotto

Flusskrebsburger mit Senf-Honigsauce

Süßkartoffelsushi mit Parmaschinken

Gefüllte Calamari

Lampäckchen mit Tahina-Joghurt

-Vorspeisen-

Kalte Köstlichkeiten

der Preis liegt je nach ausgewählten Komponenten zwischen
5,50€ - 10,80€ pro Person

-Diverse Blattsalate mit verschiedenen Sprossen und Nüssen garniert-

-Antipasti-

Verschiedene marinierte und gebratene Gemüse

-Schinkenröllchen mit weißem und grünem Spargel-

-Roastbeef mit mit Mixed Pickels und Remouladensoße-

-Kölsche Kaviar-

Kölner Blutwurst mit Zwiebeln und Gewürzgurke serviert

-Melonenspalten mit Serranoschinken-

-Vitello Tonato-

Zarter Kalbstafelspitz dünn aufgeschnitten mit Tunfischcreme

-Wildschweinterrine mit Sauce Cumberland-

-Putenmedaillons im Knuspermantel-
mit Frischkäse und Früchten garniert

-Räucherfischvariation-

Lachs, Heilbutt, Forelle, Aal warm geräuchert und mit Sahnemeerrettich serviert

-Salate-

Ergänzen Sie Ihre Vorspeisen doch mit ein paar frischen und
schmackhaften Salaten

der Preis liegt je nach ausgewählten Komponenten zwischen 1,50€ - 3,00€ pro Person

-Krautsalat-

-Herzafter Nudelsalat-

-Würziger Kartoffelsalat-

-Pikanter Rindfleischsalat mit Chiliketchup-

-Schweizer Wurstsalat-

-Krabbensalat in leichter Cocktailsauce-

-Geflügelsalat in feiner Currymajonaise-

-Suppen-

Je nach Suppe liegt der Preis zwischen
2,50€ - 5,50€ pro Person

-Rinderkraftbrühe mit Steinpilzroyale-
(Auch als Consomme Double erhältlich)

-Feine Tomatenrahmsuppe mit Sahne-

-Kürbis-Maiscreme mit Chiliessenz-

-Pikante Gulaschsuppe-

-Deftiger Linseneintopf-

-Hauptgang-

Warme Speisen/Komponenten

Preis pro Person je nach ausgewählten Komponenten inklusive Beilagen

13,80€ - 23,50€

- Rheinischer Sauerbraten mit gerösteten Mandeln & Rosinen-
- Krustenbraten vom Spanferkel in Malzbierjus-
- Rindergeschnetzeltes in Portweinjus mit Waldpilzen-
- Edelfischfilets in Safransauce-
- Schweinelende in Morchelrahm & Weintrauben-
- Rinderrouladen in Balsamicojus mit Rotweincharlotten-
- Lasagne vom Viktoriabarsch mit jungem Blattspinat-
- Wildschweintrüffel mit Backpflaumen gefüllt und Preiselbeersauce-
- Kalbsfilet im ganzen gebraten mit Salbeibutter & Kirschtomaten-
- Geschmorte Ochsenbacken in Madeirajus-

-Beilagen-

Zu jedem von Ihnen gewählten Hauptgang können Sie sich 2 Sättigungsbeilagen und eine Gemüsebeilage aussuchen.

- Salzkartoffeln, Kartoffelpüree, Kartoffelklöße, Kartoffelgratin-
- Butternudeln, Salbei-Tagliatelle, Schupfnudeln-
- Wildreis, Risotto, Djuvec-Reis-
- Mandelbroccoli, Gemüse der Saison, Speckrosenkohl-
- Gemüsegratin, Rotkohl, Sauerkraut-
- Rahmwirsing-

-Dessert-

Zum Abrunden Ihres Büffets hier noch eine kleine Auswahl an
Nachspeisen!

der Preis liegt je nach ausgewählten Komponenten zwischen
3,00€ - 6,00€ Pro Person

- Bayrischcreme mit Waldbeerkompott-
- Panna Cotta mit frischen Himbeeren-
- Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße-
- Hausgemachtes Tiramisu-
- Tropischer Obstsalat-
- Mousse Au Chocolate Black&White-
- Rote Grütze mit angeschlagener Sahne-
- Schokoladentörtchen mit Whiskeyeis-

Falls Sie nicht das richtige für sich gefunden haben scheuen Sie nicht und zu
kontaktieren gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein und erstellen Ihnen ein ganz
individuelles Büffet.

Alle Preise in Euro und inklusive MwSt.