

## **Büfett „Original Kölsch“**

<b>Salate</b>	Flönzsalat • Geflügelsalat • Krautsalat • Saisonale Blattsalate mit Hausdressing
<b>Vorspeisen</b>	Kleine Hackbällchen • Tafelspitz in Tomaten-Kräutervinaigrette • Matjeshappen auf Schwarzbrot • Würzige Pfannkuchenröllchen mit Frischkäse und Gemüse gefüllt <u>Kölsches Brett</u> mit <i>Hämchenfleischsülze, Kölsche Kabanossi, Mettwurst und Fleischwurst</i>
<b>Hauptspeisen</b>	Krustenbraten in Biersauce mit Saisongemüse und kleinen gebratenen Kartoffelchen Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen
<b>Dessert</b>	<u>Käsebrett Rustikal</u> mit <i>Früh's mittelalem Holländer, Schweizer, Romadur, Camembert, Frischkäse</i> Hausgemachte rote Grütze mit flüssiger Sahne Kölsches Tiramisu

*Großer Brotkorb und Butter*

## **Braumeister-Büfett**

<b>Salate</b>	Käse-Wurst-Salat • Eiersalat • Gurkensalat mit Dill • Eisberg-Tomaten-Salat mit Kräutervinaigrette
<b>Vorspeisen</b>	Sahnehering nach Hausfrauen Art • Kölsche Kartoffelquiche mit Speck und Zwiebeln, dazu Quarkdip • Gebratene Hähnchenbeine • Flönz-Carpaccio mit Zwiebeln und Gürkchen in süß/saurem Senfdressing <u>Braumeister-Brett</u> mit <i>Rauchschinken, Kasseler, Schweinebraten und Putenbrust</i>
<b>Hauptspeisen</b>	Spießbraten in Zwiebelsauce mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree Rinderschmorbraten in Burgundersauce mit Saisongemüse und Kartoffelgratin
<b>Dessert</b>	<u>Käsebrett Rustikal</u> mit <i>Früh's mittelalem Holländer, Schweizer, Romadur, Camembert, Frischkäse</i> Bierschaumcreme „Cölner Hofbräu“ mit Malzsauce Frischer Obstsalat mit Sahne

*Großer Brotkorb und Butter*

## **Rheinisches Schlemmerbüfett**

- Salate** Rheinischer Pellkartoffelsalat • Heringsalat mit rote Bete • Römersalat mit Radicchio und frischen Champignons an Speck-Sherryessig-Dressing • Hühnchensalat mit Reis, Paprika, Zucchini und Staudensellerie an Zitronenvinaigrette
- Vorspeisen** Kasselertaschen, gefüllt mit Sauerkrautsalat • Matjestatar mit Apfel-Meerrettich an Schwarzbrottaler • Shrimpscocktail im Gläschen • Poulardenbrustmedaillons mit Mangochutney • Marinierte Salatherzen mit Rauchschinken
- Hauptspeisen** Spanferkelkeule an eigener Sauce mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln  
Rheinischer Sauerbraten mit frischem Apfelkompott und Kartoffelklößen
- Dessert** Spießchen von Früh's mittelalem Holländer mit Trauben und Oliven garniert  
Vanillecreme mit Sauerkirschkompott  
Beeren-Tiramisu

*Großer Brotkorb und Butter*

## **Büfett „Bella Italia“**

- Salate** Orecchiette-Salat mit getrockneten Tomaten, buntem Paprika, Zucchini und Bohnen • Kartoffelsalat italienische Art mit Parmaschinken und schwarzen Oliven • Rucola-Oliven-Salat mit Mozzarellaperlen, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan • Toskanischer Brotsalat mit Romana, Tomaten, Gurken und Paprika
- Vorspeisen** Vitello Tonnato • Antipasti-Platte • Auberginen- und Zucchiniröllchen, verschieden gefüllt mit Mailänder Salami, Feige, Frischkäse • Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Hauptspeisen** Perlhuhnbrust-Saltimbocca mit Zucchini-Tomatengemüse und Gnocchi  
Ossobuco nach Mailänder Art mit gebratenem Gemüse und Polenta  
Piccata vom Rotbarsch an fruchtiger Tomatensauce und Spaghetti
- Dessert** Italienische Käseplatte mit Ricotta, Bel Paese, Gran Padano, Pecorino Toscano, Taleggio, Gorgonzola  
Panna Cotta mit frischem Obst  
Latte-Macchiato-Creme im Glas

*Großer Brotkorb und Butter*

## **Domherren-Büfett**

**Salate** Kartoffel-Krabbensalat • Romana-Salat mit Balsamicodressing, gehobeltem Parmesan und Croûtons • Tafelspitzsalat mit Äpfeln und rosa Pfeffer in Kräutervinaigrette

**Vorspeisen** Edelfisch-Platte mit Lachs, Forellenfilet, Makrele, Heilbutt, Butterfisch, Stremellachs  
Parmaschinken-Röllchen mit Ricotta und frischem Parmesan gefüllt • Hausgemachte Geflügelterrinerne mit Ananas-Chili-Chutney

**Hauptspeisen** Schweinelendchen im Serranoschinkenmantel an Lauchsauce, weißen Bandnudeln  
Rosa gebratene Entenbrust an Feigen-Senfsauce mit feinem Gemüse, Kartoffelgratin  
Lachsmedaillons an Zitronensauce mit karamelisiertem grünem Spargel, Wildreis

**Dessert** Domherren-Käsebrett mit Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire, Greyezer  
Höhlenkäse, Tomme de chèvre  
Cassismousse von weißer Schokolade  
Kaffeecreme mit Likörsahne

*Großer Brotkorb und Butter*

## **Kurfürsten-Büfett**

**Salate** Artischockensalat mit getrockneten Tomaten und Kapernäpfel • Rucolasalat mit Serranoschinken und frischen Feigen • Flusskrebssalat mit Salatherzen an Limonenvinaigrette

**Vorspeisen** Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Tatar • Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat mit Orangendressing • Ziegenfrischkäseterrinerne mit getrockneten Tomaten an Basilikumcreme • Lachsrollchen im Crêpemantel

**Hauptspeisen** Rinderlende an Portweinjus mit frischem Blattspinat und Kartoffelstrudel  
Gebratenes Zanderfilet im Speckmantel auf Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree  
Lammhaxe mit Oliven-Kräuterkruste an Bohnengemüse und Brätlingen

**Dessert** Französisches Käsebrett mit Comté, Livarot, Camembert de Normandie AOC, Roquefort,  
La Zick, Pont l'Évêque  
Crème brûlée mit frischen Beeren  
Schwarzwälder Kirschmousse

*Großer Brotkorb und Butter*