

Rheinisches Schlemmerbüfett

Salate Pellkartoffelsalat mit Eiern, Tomaten und Radieschen in klarem Kräuterdressing
Römersalat mit Radicchio und frischen Champignons an Speck-Sherryessig-Dressing
Hühnchensalat mit Reis, Paprika, Zucchini und Staudensellerie an Zitronenvinaigrette
Avocado-Shrimpsalat in Apfel-Honig-Dressing

Vorspeisen Wraps gefüllt mit Kasselerwürfeln, karamellisiertem Sauerkraut und Frühlingszwiebeln
Matjestatar auf Pumpnickeltaler
Poulardenbrustmedaillons mit Mangochutney
Würzige Pfannkuchenröllchen mit Frischkäse und Gemüse gefüllt

Hauptspeisen Spanferkelkeule mit Bratensoße, glasierten Rübchen und Rosmarinbrätlingen
Rheinischer Sauerbraten mit frischem Apfelkompott und Kartoffelklößen

Dessert Spießchen von Früh's mittelaltem Holländer, bunt garniert
Mousse von heller und dunkler Schokolade
Beeren-Tiramisu

Großer Brotkorb und Butter

Preis pro Person: ca. € 29,00*

Büfett „Original Kölsch“

Salate Flönzsalat mit Gürkchen, Zwiebeln und Vinaigrette
Geflügelsalat mit Ananas und Champignons, garniert mit Früchten
Krautsalat in Vinaigrette mit gerösteten Speckwürfeln
Saisonale Blattsalate mit Hausdressing

Vorspeisen Kleine Hackbällchen
Matjeshappen auf Schwarzbrot
Röstitaler (kalt serviert) mit Räucherlachs und Senf-Dill-Soße
Kölsches Brett mit kleinen Bierknackern, Mettwurst, Fleischwurst und Hämchenfleischsülze

Hauptspeisen Krustenbraten mit Frühkölschsoße, Schnibbelbohnen und kleinen gebratenen Kartoffelchen
Rinderschmorbraten in Rotweinsauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Dessert Käsebrett Rustikal
Hausgemachte rote Grütze von frischen Früchten mit Vanillesoße
Kölsches Tiramisu: Schokozwieback, mariniert mit Apfeln und Apfel in sahniger Creme

Großer Brotkorb und Butter

Preis pro Person: ca. € 30,00*

*** Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl und Büfettzusammenstellung und ist gültig bis zum 31.03.2012.**

CÖLNER HOFBRÄU P. JOSEF FRÜH KG

Braumeister-Büfett

Salate	Käse-Wurst-Salat mit Gürkchen und Zwiebeln in Vinaigrette Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Ei und Gewürzgurke Curkensalat mit Dill-Rahmdressing Eisberg-Tomaten-Salat mit Kräutervinaigrette
Vorspeisen	Sahnehering nach „Hausfrauen Art“ (mit Äpfeln, Cornichons und Zwiebeln) Kölsche Kartoffelquiche (lauwarm serviert) mit Speck und Zwiebeln an Quarkdip Gebratene Hähnchenbeine Flönz-Carpaccio mit Zwiebeln und Gürkchen in süß/sauerm Senfdressing <u>Braumeister-Brett</u> mit Rauchschenken, Kasseler, Schweinebraten und Putenbrust
Hauptspeisen	Spießbraten in Zwiebelsoße mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree Hähnchenbrustmedaillons überbacken mit Pfefferkäse, Paprikaschmorgemüse und Bandnudeln
Dessert	Käsebrett Rustikal Biercreme mit Malzschaum im kleinen Frühglas serviert Frischer Obstsalat mit Sahne

Großer Brotkorb und Butter

Preis pro Person: ca. € 30,00*

Büfett „Bella Italia“

Salate	Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, buntem Paprika, Zucchini und Bohnen Tomatisierter Kartoffelsalat mit Parmaschinken und schwarzen Oliven Rucola-Oliven-Salat mit Mozzarellaperlen und Kirschtomaten Toskanischer Brotsalat mit Romanasalat, Tomaten, Gurken, Paprika und Parmaschinken
Vorspeisen	Vitello tonnato in Thunfisch-Kapern-Soße Zucchiniröllchen gefüllt mit Salami und Frischkäse Strauchtomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum und Olivenöl <u>Antipasti</u> : in Olivenöl gebratene Auberginen, Zucchini, bunte Paprika, Champignons und Zwiebeln mit Balsamicomarinade
Hauptspeisen	Perlhuhnbrust-Saltimbocca mit Rosmarinjus, Zucchini-Tomatengemüse und Gnocchi Lammkeule unter der Olivenkruste mit Jus, Prinzessbohnen und Kartoffelgratin
Dessert	Italienische Käseplatte Himbeermousse mit Cantuccini-Crunch Panna Cotta mit Fingerfood-Obstplatte

Großer Brotkorb und Butter

Preis pro Person: ca. € 37,00*

*** Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl und Büfettzusammenstellung und ist gültig bis zum 31.03.2012.**

CÖLNER HOFBRÄU P. JOSEF FRÜH KG

Domherren-Büfett

Salate	Marinierte Salatherzen mit Rauchschenken Büffelmozzarella und Kirschtomaten in Trüffelöl-Vinaigrette mit jungem Spinatsalat Tafelspitzsalat mit Äpfeln und rosa Pfeffer in Kräutervinaigrette Nudelsalat mit Paprika und Pesto
Vorspeisen	<u>Räucherfisch-Platte</u> mit Lachs, Forellenfilet, Heilbutt, Butterfisch und Stremel-Lachs Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Tatar Roulade von Perlhuhn und Blutwurst an Apfel-Senf Konfit
Hauptspeisen	Schweinelendchen im Serranoschinkenmantel an Madeirajus, Flagoletts in Rahm und Rosmarinbrätlinge Rosa gebratene Entenbrust an Feigen-Senfsoße mit glasiertem Kohlrabi und Schupfnudeln Zander & Garnele in Limonenbutter an Zucchini-Safran-Risotto
Dessert	Käsebrett International Cassismousse von weißer Schokolade Crème brûlée mit frischen Beeren

Großer Brotkorb und Butter

Preis pro Person: ca. € 41,00*

*** Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl und Büfettzusammenstellung und ist gültig bis zum 31.03.2012.**