



## Buffetvorschlag 2

### Vorspeisen

Frisches Brot in verschiedenen Variationen

Anti Pasti mit Olivenöl

Capriccio von Tafelspitz mit Kräutervinaigrette

Karottencremesuppe mit Rosmarin und Honig Croutons

Trüffel-Ricotta Ravioli in weißen Balsamico & Olivenöl aus der Toskana mit Basilikum

Cocktail von Nordmeer Garnelen mit Mango und Salatherzen

Dünn aufgeschnittenes Lachsfilet in der Gin Marinade gebeizt mit Dill-Äpfel

.

### Hauptgerichte

Gefüllte Hähnchenbrust mit Pilzfarce und Pienenkernen

Braten von Kalbsrücken in dunkler Bratensauce & Wacholdercreme

Vegetarische Cannelloni mit geschmorten Kirschtomaten und Zartweizengrieß

Zanderfilet auf Blattspinat Risotto mit Zitronen Hollandaise

Dazu eine bunte Gemüseauswahl, Kartoffelgratin und feine Tagliatelle in Salbeibutter

.

### Dessert

Törtchen von weißer Schokolade mit Beeren, frischer Obstsalat & Kirsch Panna Cotta

Preis pro Person 30,00 €

Teller und Besteck (Wenn gewünscht) pro Person inklusive Reinigung 2,50 €

Service Personal (Wenn gewünscht) pro Stunde 29,00 €

Anfahrt innerhalb von Köln frei

Alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.