

## **Büffet II**

### Vorspeisen:

*Fischauswahl mit Lachsmedaillons, geräuchertem Lachs, Forellenstücke und Garnelen auf Spiegelplatte dazu Preiselbeer- Meerrettichsahne, Dill-Senfcreme und Limonenschaum*

*Pollo Tonnato ( Tranchen von der Putenbrust mit Thunfischcreme)*

*Rosa gebratene Roastbeefscheiben auf Feldsalat und Ruccola mit Feigen-Senf*

*Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum*

*Kleine Gemüsetörtchen mit frischen Kräutern*

*Salat der Saison mit 2 verschiedenen Dressings*

### Hauptgang:

*Schweinefilet im Wirsingmantel mit Rotweinsauce, Kartoffelrösti und Prinzessböhnchen*

*Poulardenbruststücke in Curryrahm mit Früchten dazu wilder Reis*

### **Oder**

*Krustenbraten mit Pfefferrahm oder Kölschsauce dazu Kartoffelgratin*

*Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ dazu Spätzle*

*Rustikale Gemüsepfanne*

*Käseauswahl mit Früchten*

*Gemischte Brot- und Baguetteauswahl mit Schnittlauchcreme und Butter*

### Desserts:

*Mousse au Chocolate mit Früchten*

*Obstsalat von Früchten der Saison*

### **Oder**

*Halbe Honigbirne in Rahm gebacken*

*Frische Apfelstücke in Karamell mit Bayerischer Creme*

**Preis pro Person 25,50 €**

**Inhaberin: Michaela Klein**

**Liebigstraße 120 50823 Köln Telefon: 0221-1707424/25 Fax: 0221-1707423**

**[www.kleins-catering.de](http://www.kleins-catering.de)**