

Büffet III

Vorspeisen:

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

Honig - Melonenschiffchen mit Serannoschinken

Roastbeefröllchen mit Gemüsestreifen

Champignons gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella

Pflaumen im Speckmantel

Kleine Zwiebel- und Gemüsekekchen

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Bauernbrot , Chiabatta und kleine Brötchen mit Schnittlauchrahm, Aioli und Butter

Hauptgang

*Poulardenbrust-, Schweinefilet- und Rinderfiletmedaillons
mit Feigen-Senfsauce, brauner Sauce und Champignonrahm*

*frische Gemüseauswahl der Saison mit verschiedenen Auflagen und
Böhnchen im Speckmantel*

kleine Kartoffelchen in der Schale mit Rosmarin und Kräutern

feine Bandnudeln /Kartoffelgratin

Dessert

Käseauswahl mit Trauben

Kleine Natas (Vanilletörtchen) mit Früchten

Frische Früchte auf Platte dazu Pfirsichzabaione und Maracujaschaum

Preis pro Person: 28,50 €

Inhaberin: Michaela Klein

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

www.kleins-catering.de