

Kölsches Flying Büffet

Alle Speisen werden in Gläschen, Schälchen oder kleinen Tellerchen vor Ort von unserem Koch angerichtet und serviert

Bauernbrot und kleine Brötchen mit gesalzener Butter, Schmalz und Schnittlauchcreme

Kleine Frikadellen mit Gurken - Kartoffelsalat

Zitronengrasgepieberte Garnelen mit Sesam auf buntem Gemüse

Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln und frischem Basilikum im Glas mit Bündnerfleischstreifen

Pflaumen im Speckmantel auf Apfel-Lauchsalat

Roastbeefröllchen mit Gemüsestreifen

Kleine Kartoffelchen mit Zwiebel-Lauchfüllung und Crème Fraîche

Pumpnickeltaler mit Tête Moîne und Feigensenf

Warm:

Gebratene Blutwurstscheiben auf hausgemachtem Kartoffelpüree dazu geschmorte Äpfel und Zwiebeln

Kartoffelsüppchen mit gerösteten Filetstreifen im kleinen Graubrot serviert

Frische Mini Reibekuchen mit Matjestatar oder Lachs und Frühlingszwiebelcreme

Kleine Rheinische Rinderrouladen mit hausgemachtem Rahm – Spitzkohl und gebratene Kartoffelkugeln

Rheinischer Sauerbraten aus dem falschen Filet mit Kartoffelklößen und Apfelmus

Dessertbüffet:

Gebackene Flantörtchen mit Früchten umlegt

Nougatmousse mit gebratenen Apfelscheiben

Brotpuddingtürmchen mit frischen Beerenfrüchten

Frische Muuzen / Muuzemändelchen

Preis pro Person 50,00 € (ohne Personal)

Inhaberin: Michaela Klein

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

www.kleins-catering.de