KLEINS CATERING
WIR KOCHEN FÜR KÖLN

Kölsche Fingerfood

Verschieden belegte Nusskrüstchen und Baguettescheiben mit Kölner Fleischwurst, „Flönz“ (Blutwurst) und frischem Mett mit Zwiebeln

„Mini Dom Halven Hahn“- Mini- Röggelchen mit mittelaltem Holländer und Senf

Kleine Reibekuchen mit Lachs und Crème Fraîche

Mettlispieße mit sauren Gurken

Frikadellen und kleine Schnitzel mit Senf

Melonenstücke mit Schinken umwickelt

Kirschtomatenspieße mit Mozzarella und frischem Basilikum

Kleine Gefüllte Kartöffelchen mit Zwiebel-Lauchfüllung

Gefüllte Champignons mit Blattspinat

Pflaumen im Speckmantel

Kleine Quiche mit Zwiebeln und Speck

Rustikale Baguetteauswahl mit Griebenschmalz / Schnittlauchcreme / Butter

Dessert im Gläschen:

Frischer Obstsalat mit Pfirsichcreme
Rote Grütze mit Vanilleschaum

Option: Warme Suppen zur Auswahl

Gulaschsuppe mit reichlich Fleischeinlage
Rheinische Erbsensuppe mit Speck
Kartoffel-lauchsuppe mit Hackfleisch
Rindfleischsuppe mit Gemüse und Nüdelchen

Pro Person 22,50 € (ohne Suppe)
Pro Person 25,50 € (mit Suppe)

Inhaberin: Michaela Klein
Liebigstraße 120 50823 Köln Telefon: 0221-1707424/25 Fax: 0221-1707423
www.kleins-catering.de