

# FINGER FLYING BUFFET MENU





#### **KALT**

Gerollte Maistortilla mit Tandoori-Hühnchen, Mango und rotem Curry
Tramezzini-Roulade mit Mailänder Salami, Rucola und Oliven
Crostini mit San Daniele Schinken an Gewürztomaten

Tatar vom Rind auf geröstetem rheinischem Schwarzbrot mit Senfcreme und Kresse
Konfekt von der Maispoularde im grünen Reismantel
Cannelloni vom rosa gebratenen Kalbsrücken auf geröstetem Focaccia
mit Oliventapenade und Estragon

Serrano Schinken im Wildkräuter-Crépemantel

Kurz angebratener Teriyaki-Thunfisch auf Sesam-Crunch Nordseekrabben in Cocktail-Koriandersauce im Knusperkorb Geräuchertes Lachsfilet im Safran-Crêpe-Mantel Gebeiztes Lachsfilet mit Zitronen-Frischkäsecreme und Fenchel-Crunch Matjesfilet an eingelegter Apfelperle und Zimmermann-Schwarzbrot

Bruschetta mit karamellisiertem Ziegenkäse auf Feigen-Salsa und Tannenhonig

Auberginen-Feta Röllchen mit Tahini

Mediterrane Gemüsespießchen mit Pesto-Dip

Bergkäse mit gebratenem Apfel und Honig

3,00 €
pro Stück pro Person

8,00 €

3 Stück pro Person

#### KÖLSCH

Metthappen mit roten Zwiebeln  $2,00 \in$ 

Himmel & Äad Spießchen - gebackene Blutwurst mit eingelegter Apfelperle  $2,50 \in$  Mini Halve Hahn – Mittelalter Gouda auf geröstetem Graubrot und Senfcreme  $2,50 \in$ 

Spanferkel-Bratwürstchen und Champagnerkraut  $4,00 \in$ 

Rheinische Kalbs-Frikadellen mit Dijonsenf auf Kartoffelsalat  $4,00 \in$ 

Spanferkelbäckchen auf Erbsenpüree mit Trüffelschaum  $5,50 \in$ 



#### WARM

Rheinische Kartoffelsuppe mit Trüffelaromen
Rotes Curry-Zitronengras-Süppchen mit Kokos und schwarzem Sesam
Hausgeräucherte Lachsforelle auf lauwarmen Kartoffel-Blini
Kleine Kalbsfrikadelle mit Dijonsenf
Quiche von Räucherlachs und Dill
Quiche von provenzalischem Gemüse und Mozzarella
Quiche vom Mangold und bergischen Schinken
Quiche von jungen Spinat und Bergkäse
Riesengarnele mit Zitronengras und Chili

3,00 €
pro Stück pro Person

8,00 €
3 Stück pro Person

#### **ASIATISCH**

Makis, Nigiri und California Rolls
von Avocado, Gurke, Lachs, Garnele und gelben Rettich
Kalbsbällchen mit Chili-Pipette auf Mango
Asiatisches Rindertatar auf Sesamplätzchen
Röllchen von Flusskrebsen und Reispapier mit Zitronengras
Hausgemachte Mini-Frühlingsrollen

3,00 €
pro Stück pro Person

8,00 €
3 Stück pro Person



#### KNUSPRIGE FINGERFOODHÖRNCHEN

Fjordlachs, Avocadocreme und Limette
Erftland-Forelle, Rote Bete Relish und Meerrettich
Thunfisch, Sesamcreme und gelbem Rettich
Kalbs-Tatar, eingelegten Gurkenperlen und Trüffeldip
"Himmel und Äad"

Ziegenfrischkäse mit kandierter Feige Avocado, konfierten Kirschtomaten und Parmesan-Crunch

3,00 €

pro Stück pro Person

8,00 €

3 Stück pro Person

#### **PREMIUM**

Lackierte Praline von Mango und St. Maure auf Schwarzbrot-Erde  $4,00 \in$  Inside Out Sushi-Rolle mit Thaispargel und

Garnelen gefüllt und mariniertem Rinderfilet on top  $4,50 \in$ 

Praline vom Pata Negra Schinken auf Feigen-Croustillant  $4,50 \in$ 

Roquefort mit Dattelcreme und belgischem Chicorée  $4,50 \in$ 

Hummerbratwurst mit Estragon-Senf auf Champagnerkraut  $5,00 \in$ 

Dim Sum vom Carabinero auf Confit von Artischocken und Piment  $\,$  5,50  $\,$   $\in$ 

Konfierte Jakobsmuschel mit Trüffelspänen an Sellerieperlen und Eigelb-Emulsion 6,00  $\in$ 

#### SÜSS

Macarons

Panna Cotta mit Waldbeeren Tiramisu von der Erdbeere Gefüllte Mini-Cornettini Profiterol

Bitterschokoladenfrüchte

Vanille-Mascarpone Törtchen mit Maracujagelee

3,00 €

8,00€

pro Stück pro Person

3 Stück pro Person



#### **KAFFEEGEBÄCK**

Selektion an hausgebackenen Butter- und Schokoladenkeksen

7,00 €

pro Teller 150g

#### **PETIT FOURS**

Kleine und feine Kuchenkunstwerke & süße Häppchen

4,00 €

2 Stück pro Person Mindestabnahme 60 Personen

#### **SCHOKOLADENTRÜFFEL**

Selektion von hausgemachten Schokoladentrüffeln

2,00 €

pro Stück. Mindestabnahme 60 Stück

#### **SNACKS**

Knabbermischung KölnSKY Erdnüsse, Salzstangen, Chips

6,00 €

pro Stehtisch/Lounge

Exklusive Nussmischung bestehend aus gerösteten Meersalz-Mandeln, Wasabi-Nüssen, Erdnüssen mit Chili, Cashewkernen & Grissini

2,50 €





# FLYING DINNER REGIONAL I

Geräuchertes Forellenfilet auf rheinischem Kartoffelsalat
mit Senf-Kresse und eingelegten Radieschen
Gebackener "Kölscher Kaviar" an Apfel-Sternanis-Kompott
Salat von Wildkräutern und Gelber Bete mit Bauernbrot-Croûtons
und weißem Balsamico-Dressing
Kartoffel-Kölsch-Suppe



Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und kleinem Kloß

Kross gebratenes Zanderfilet in violetter Senfcreme

mit Kerbel-Kohlrabi auf gebratenen Pastinaken

Brunnenkresse-Rigatoni mit bergischen Käse-Knusper

und geräucherter Paprika



Buttermilch-Apfel-Trifle mit Vanillestreusel Schokoladen-Karamellmousse mit Vanillebirne Beerengrütze mit Eierlikörcreme

38,00 €



# FLYING DINNER REGIONAL II

Gebeiztes Lachsfilet mit Endiviensalat, eingelegten Gurken und Kartoffelcroûtons

Praline vom Hämmchen mit Erbsencreme und Senfkresse

Quiche vom Rübstiel und bergischem Käse mit Roter Bete und Amaranth

Zuckererbsencreme mit Zitronenverveine



Rosa gebratener Münsterländer Kalbstafelspitz
mit Kohlrabikraut und gratinierten Kartoffeln
Gebratener Kabeljau auf Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Tartare
Ricotta Spinat-Ravioli mit sautierten Steinchampignons



Apfel-Karamell-Törtchen mit Rosinen-Mandelstreusel

Mousse von Vollmilch-Schokolade im Pfannkuchen-Mantel

Frozen Joghurt mit Beeren und Pistazien

39,50 €



## FLYING DINNER STREETFOOD

eine Kombination aus Flying Buffet und Buffet-Stationen

Gefüllte Kalbs-Pide mit Granatapfel-Chili-Dip
Focaccia mit Thunfisch-Rillette und Romanasalat
Gebackene Falafel auf Salat von bunten Linsen und Kichererbsencreme
Burritos vom Rind mit Guacamole und knackigem Salat



**SKY Burger** 

mit luftig gebackenem und geröstetem Brioche Bun mit Angus-Rind, Chili-Mayo, Buchenrauch-Bacon und Cheddar mit Pulled Pork, Avocadocreme und Tomaten-Chili-Kompott



Currywurst

mit hausgemachten Currysaucen von mild bis sehr scharf sowie verschiedenen Toppings



Bergische Kartoffel

gefüllt mit Sauerrahm, Rauchspeck und jungem Lauch Dillcreme, Lachswürfeln und frischem Meerrettich



Dessert

Fudge Brownie mit Macadamiacreme

Zitronengras-Creme brûlée

Frozen Joghurt mit Mango an Kokoscrumble

39,50 €



## FLYING DINNER MEDITERRAN

Tatar vom roten Thunfisch im Knusper-Cannelloni auf Rucola-Sardellen-Vinaigrette

Röllchen vom venezianischen Schinken auf Peperonata

Bruschetta mit Tomaten und Oliven

Vitello Tonnato mit Kapernblüten

Paté von der Ente mit geröstetem Bauernbrot

Ratatouille-Süppchen



Kross gebratenes Doradenfilet auf Fenchel-Tomaten-Kompott

Tranche vom Kalbssteak mit Pimentos

auf Pappardelle und Balsamicojus

Rucola-Fusilli mit gebratenen Artischocken Herzen

und gehobeltem Parmigiano



Panna Cotta mit Waldbeeren und karamellisierten Nüssen

Cantuccini-Schokoladenmousse

Cappuccino-Creme im Glas

41,50 €



#### FLYING DINNER FOOD TRENDS

Kalbstatar mit gerösteten Pappadums und marinierten Gurkenperlen
Burrata mit Salat von gelben Kirschtomaten und Basilikumsamen
Marinierte Riesengarnelen mit Avocado-Marmor und Ceviche-Vinaigrette
Hausgeräuchertes Lachsfilet "Pastrami Style"
mit Honig-Senfcreme und Radiccio-Treviso
Auberginen-Kaviar mit Koriander-Hummus und Fladenbrot-Chips



Getauchte Jakobsmuschel " geflämmt" mit Thaispargel Reisflakes und Mirin

Tranche vom Rinderfilet BBQ Style

mit Purple-Kartoffelpüree und gebratenen Kräuter Saitlingen

Singapur Netz-Nudeln in roter Currysauce

mit gehobeltem Gemüse und Erdnüssen



Himbeer-Cheesecake im Weckglas
Kirsch-Clafoutis mit Nougatcreme
Kaffee Baignet mit Kompott vom heimischer Apfel
Schokoladen- Macaron Törtchen

45,00 €



#### FLYING DINNER HEAVEN

Cannelloni vom Weiderind mit sardischen Oliven und violetten Kartoffelchips

Entenleber-Portwein Trüffel auf Orangen-Chicoree Salat und schwarzen Nüssen

Tatar vom schottischen Lachsfilet mit gehobeltem Fenchel

an Pimpernelle und Rucola-Ricotta-Creme

Quinoa-Salat mit mariniertem Frühlingslauch, grünem Spargel und gerösteten Nüssen

Brunnenkresse-Tortilla mit krossem Serrano-Schinken und Paella-Texturen



Suprême vom Wolfsbarschfilet mit glasierten Vongole-Muscheln
auf Brunnenkresse Champagner-Risotto
Tranche vom Münsterländer Kalbsfilet
mit wildem Brokkoli und Grenaille-Kartoffeln
Zitronengras-Risotto mit gebratenen Shiitake Pilzen



Pistazien-Karamell Cannelloni

Haselnuss-Marzipan Törtchen

Champagner-Espuma mit frischen Waldbeeren

"Cuba Libre" als Dessert

49,00 €







#### BUFFET MEDITERRAN

Salatbar mit eingelegten Oliven, Artischocken, Tomatenpesto und erlesenen hausgemachten Gewürzen und Kräuterölen

Vitello Tonnato - rosa gebratenes Kalbsfleisch in Thunfischcreme mit Kapern Mediterraner Couscous-Salat mit Feta Crumble und marinierter Zucchini

Marinierte rosa Crevetten mit Zitronen-Aioli und Friseé

Salat von Mozzarellini und Cherry-Strauchtomaten mit nativem Olivenöl und Basilikum-Pesto

Ofenfrisches Brot & Ciabatta



Süßkartoffelsuppe mit Piment d'Espelette



Gebratenes Kabeljaufilet in Safransauce
Suprême von der Maispoularde in Thymianjus
Toskanisches Ofengemüse "Meersalz-Kartoffeln
Orecchiette mit jungen Blattspinat Pinienkernen
und Nage-Gemüse in fruchtiger Tomatensauce



Erdbeer-Tiramisu

Melonensalat mit Zabaione Espuma

Weiße Kaffee-Creme Brûlée

Mousse von dunkler Schokolade mit Nuss-Karamell

39,50 €

pro Person

Selektion an französischen und deutschen Käsespezialitäten inklusive hausgemachten Chutneys, Feigensenf und Früchten

5,00 €



# BUFFET KÖLNSKY

Sashimi vom Wasabi-Thunfisch auf Sprossen Salat mit Limetten-Soja-Vinaigrette

Kalbsröllchen an Sauerampfer-Kartoffelsalat und eingelegten Radieschen Garnelen Cocktail mit marinierten bunten Radieschen und Chia-Knusper Feta Cube mit Ume-Sesam auf Rucola-Couscous Salat mit Kirschtomaten-Salsa Auswahl an rohen und angemachten Salate mit verschiedenen Dressings



Auswahl an ofenfrischen Broten

Zuckererbsencreme mit Zitronenverveine



Tranche vom rosa gebratenen Kalbsrücken

Gebratenes Zanderfilet auf weißem Tomatenfumet

Rigatoni in Mangold-Ricotta Sauce mit geschmorter Paprika und Parmesan

Rosmarinkartoffel, Basilikum-Risoni, buntes Bohnengemüse, Safranfenchel



New York Cheesecake im Weckglas mit Kompott von Blaubeeren
Schokoladenbarren mit Tonka-Bohnen Popcorn
Passionsfrucht Panna Cotta mit Crue de Cacao
Zitronengras-Creme Brûlée

45,00 €

pro Person

Selektion an französischen und deutschen Käsespezialitäten inklusive hausgemachten Chutneys, Feigensenf und Früchten

5,00 €



#### BUFFET HERBST

Tataki von Thunfisch mit Zuckerschoten-Salat und Ponzu
Artischockensalat mit italienischem Schinken
Rosa gebratene Entenbrust auf Taboulé-Salat
Lachsfilet mit Blumenkohl-Mousse und Saiblingstatar
Auswahl an rohen und angemachten Salaten mit verschiedenen Dressings

Auswahl an ofenfrischen Broten

Kürbiscremesuppe mit Kernöl



Rosa gebratener Kalbsrücken und geschmortes Bäckchen in Portweinjus auf Spitzkohlgemüse mit Thymiankartoffeln

Gegrillter Butterfisch und norwegisches Lachsfilet im Safran-Muschel-Fumet mit Mangold-Reis

Ricotta-Steinpilz-Raviolini im Muskat-Kürbis-Fondue



New York Cheesecake im Weckglas mit Kompott von Blaubeeren

Zylinder von Karamell und weißer Schokolade Kompott

Warmes Schokoladentörtchen mit Mango-Kompott

Zitronengras-Creme brûlée

49,00 €

pro Person

Selektion an französischen und deutschen Käsespezialitäten inklusive hausgemachten Chutneys, Feigensenf und Früchten

5,00 €



## BUFFET TRENDS

Marinierter Hamachi mit gehobeltem Fenchelsalat Sauerteigbrot-Kräcker und Fenchelsprossen-Creme

Carpaccio vom gegrillten US Rinderfilet mit gerösteten Bockshornklee und Portulak

Trüffel vom Eifeler Ziegenfrischkäse an Wildkräuter-Blütensalat

Marinierte rote Garnele auf Palmherzen-Salat mit Sojabohnen-Creme und Sakura-Kresse Quinoa-Sauerrahm-Salat mit Roter Bete und marinierter Gurke Wildkräutersalat mit essbaren Blüten, zweierlei Dressing und Kernen

Auswahl an ofenfrischen Broten



Cremesuppe von violetten Artischocken



Tranche vom rosa gebratenen Black Angus Roastbeef
im Rauch vom Apfel-Holz rosa gegart
- live tranchiert -

Lachsfilet in Kaffir-Blätter gebraten mit Riesling-Ingwer-Fumet an Brokkoli-Shiitake Gemüse und gelben Möhren-Gemüse Sepia-Pasta in Ingwer-Currysauce mit gehobelter Kokosnuss Süßkartoffelgratin, Kurkuma-Sojasprossen Duftreis



Kaffee-Baiser Tarte mit Passionsfrucht
Schokoladenespuma "Valrohna Erdbeere" an Limetten-Hippe
Churros mit weißer Mandelcreme
Mango-Yuzu Törtchen mit eingelegten Himbeeren

46,50 €



#### BUFFET GALA

Die Vorspeisen können auch als Tischbuffet eingesetzt werden

Sashimi vom angebratenen Thunfisch in Koriander-Sprossen-Vinaigrette
Flusskrebse in Sauce Rouille mit Romana Salat

Marinierte Kalbsfiletscheiben mit Veilchensenf-Creme und violetten Kartoffel Salat

Entenleber-Galette mit marinierten grünem Spargel

Geflämmter Ziegenkäse auf Orangen-Chicorée und Feigen-Salsa

Auswahl an rohen und angemachten Salaten mit verschiedenen Dressings

Auswahl an ofenfrischen Broten und zweierlei Butter



Getrüffelte Kartoffel-Artischockensuppe



Tranche vom rosa gebratenen Black Angus Filet
Gebratenes Wolfsbarschfilet an Estragon-Nage
Trüffel-Fusilli mit gebratenen Artischocken Herzen und gehobeltem Parmigiano
Gratinierte Thymian-Kartoffeln, grünes Spargelrisotto, geröstete Waldpilze
und geschmorte Spitzpaprika



Schokoladen-Moelleux mit Espuma von gerösteten Haselnüssen
Trifle von weißer Schokolade und Himbeere
Creme Brûlée von der Passionsfrucht
Gâteau von Arabica-Kaffee und Vanille
Selektion von französischen und deutschen Käsespezialitäten inklusive hausgemachten Chutneys, Feigensenf und Früchten

59,00 €







#### MENUI

Cremesuppe von der Süßkartoffel mit Dim Sum von der Riesengarnele mit Kokos und Koriander



Kross gebratene Brust von der Maispoularde mit Piment d'Espelette Erbsen-Mousseline und gelben Rüben in Portweinjus



Vanille-Kirsch-Creme brûlée mit gebackenen Schokoladentrüffeln

29,50 € pro Person

#### MFNUII

Wildkräutersalat in Himbeer-Balsamico-Dressing mit gebratenen Riesengarnelen



Essenz von der Strauchtomate mit Burrata-Tortelloni und Basilikumöl



Tranche vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit wildem Brokkoli und Gâteau von Süßkartoffeln



Schokoladen-Karamell-Törtchen mit Mango-Sorbet und Vanille-Tonkabohnencreme

39,90 €

46,50 €

pro Person 3-Gang-Menu pro Person 4-Gang-Menu

#### **DESSERTBUFFET**

(als Upgrade anstatt dem servierten Dessert)

Tiramisu von der Himbeere im Weckglas Creme brûlée von Vanille und Tonkabohnen Marmorierte Schokoladenmousse mit Kirsch-Espuma und Pistazie Tarte von der Zitrone mit Baiser Filetierte Früchte mit Schokoladen-Fondue

7,50 €



#### MENU III

Ceviche von der bergischen Lachsforelle und gebratene Jakobsmuschel an mariniertem Thaispargel mit Papayrelish und gebackenem Safran-Kroepoek



Zuckerschoten-Velouté an Tortelloni von Flusskrebsen



Kross gebratener Loup de Mer auf Auberginenkaviar und konfierten Ramatti-Tomaten



Kalbsfilet in Pinienkernen gebraten an Gratin von Bamberger-Hörnchen und gefülltem Kohlrabi



Passionsfrucht-Gâteau mit Kakao-Sabayon und Pralineneis

49,50 €

59,50 €

43,50 €

ohne Loup de Mer pro Person 5-Gang-Menu ohne Suppe und Loup de Mer

# MENU SPÄTSOMMER

Salat Nicoise mit mariniertem Thunfisch und Limetten-Kräuter-Vinaigrette



Schaumsuppe von Pfifferlingen mit gebackener Praline vom Perlhuhn



Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Pfeffer-Blini und grünem Spargel in Thymianjus



Knusprige Schokoladenröllchen mit Passionsfrucht und Cheesecake-Eis

49,50 €

43,50 €

pro Person 4-Gang-Menu pro Person 3-Gang-Menu



# M E N U T R E N D S

Mille Feuille von Thunfisch mit Sushi Reis und Papaya an Ghoa-Kresse und Yuzu



Geflämmter Steinbutt

mit gelber Bete an Rotkohl-Fumet und knusprigem Cannelloni



Tranche vom Rinderfilet BBQ Style mit lackiertem Short Rip vom US Prime Beef mit violettem Blumenkohl und Thymian-Kartoffel-Strudel



Törtchen von der Valrohna-Erdbeer Schokolade mit Cheesecake-Eis und Zitronen-Basilikumcreme

48,50 €

pro Person 3-Gang-Menu pro Person 4-Gang-Menu

60,50 €



# MENU HERBST I

Geflämmte Scheiben vom schottischen Lachsfilet mit mariniertem Butternußkürbis und gehobelten Waldpilzen in Vinaigrette



Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit gebackenem Konfekt von der Maispoularde



Tranche vom rosa gebratenen Black Angus Roastbeef mit Grenaille-Kartoffeln und getrüffeltem Wirsing in Portweinjus



Kirschtörtchen mit weißer Schokoladencreme und Pistazieneis

43,50 €

49,50 €

pro Person 3-Gang-Menu pro Person 4-Gang-Menu

## MENU HFRBST II

Mit Tannenhonig marinierter Ziegenkäse auf Feldsalat an Senfkorn-Gremulata und Roter Bete Carpaccio



Cremesuppe von Topinambur mit Dim Sum von Nordseekrabben



Rosa gebratene Entenbrust in Wacholderjus auf Muskatkürbis-Küchlein und Cassoulet von Beluga-Linsen



Gewürzorangen-Nougat-Törtchen mit Crunch von Piemont-Haselnüssen und cremigem Vanilleis

43,50 €

49,50 €

pro Person 3-Gang-Menu pro Person 4-Gang-Menu



# RHEINISCHES MENU

Schottischer Lachsrücken im "Rievkooche"-Mantel auf Rote Bete-Meerrettich-Vinaigrette



Rheinische Schaumsuppe vom Sauerkraut mit Hämmchen-Praline



Gebratenes Zanderfilet auf "Himmel und Äad"



Sauerbraten vom Rinderfilet mit braisiertem Spitzkohl

Kartoffel-Walnuss-Strudel und Rübenkrautjus



Törtchen von Eierlikör und Beeren an cremigem Mutzenmandel-Eis und warmen Schokoladenkonfekt

62,50 €

pro Person 5-Gang-Menu

50,50 €

pro Person 4-Gang-Menu (ohne Suppe)

46,50 €

pro Person 4-Gang-Menu (ohne Suppe)

42,50 €

pro Person 3-Gang-Menu





# BUFFET WINTER & WEIHNACHTEN I

Marinierte Flußkrebse mit winterlichem Couscous-Salat und Kichererbsen-Zimtcreme

Praline vom gebeizten Lachsfilet
mit leichter Meerrettichcreme und Vollkorncrunch
Hausgemachte Rinder-Pastrami mit Cole Slaw und Granatäpfeln
Rotkohlsalat mit marinierten Orangenfilets
Auswahl an Salaten mit verschiedenen Dressings
Auswahl an ofenfrischen Broten



Cremesuppe vom Hokaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen



Krosser Entenbraten in Lebkuchenjus mit Quittenrotkohl und Kartoffel-Kräuter-Klößchen

Gebratenes Buntbarschfilet mit Coco-Bohnen und Safranreis

Maronen Garganelli in winterlicher Ricottasauce



Schokoladentörtchen mit Haselnuss-Krokant an Pralinencreme
"Christmaspudding" mit Brandy-Sauce
Lebkuchen-Creme brûlée mit Cranberries
Spekulatius-Tiramisu

38,50 €

pro Person

Selektion an französischen und deutschen Käsespezialitäten inklusive hausgemachten Chutneys, Feigensenf und Früchten

5,00 €



# BUFFET WINTER & WEIHNACHTEN II

Cocktail von rosa Crevetten und Flugananas
mit schwarzem Sesam und Blätterteig-Crunch
Praline von der Gans mit Feldsalat und Früchtebrot-Crumble
Quiche von Gruyére und Thymian-Schalotten
Geräucherte Erftland-Forelle auf Pesto-Kartoffelsalat
Auswahl an rohen und angemachten Salaten mit verschiedenen Dressings
Auswahl an ofenfrischen Broten



Schlosskastanien-Cremesuppe mit Croûtons



Tranche von rosa gebratenem Roastbeef mit glasierten Kohl-Sprossen und getrüffeltem Kartoffelgratin

In gebräunter Butter gebratene Buttermakrele an glasiertem Rübengemüse mit Lorbeerfumet und Bouchot Muscheln

Kürbis-Walnuss Ravioli in Manchego-Lorbeer Sauce



Trifle von Marzipan und Mascarpone

Apfelschlupfer mit gerösteten Mandeln und Vanillesauce

Orangen-Grand Maniér-Creme brûlée

Birnen-Weihnachtsstollen-Crumble

44,50 €

pro Person

Selektion an französischen und deutschen Käsespezialitäten inklusive hausgemachten Chutneys, Feigensenf und Früchten

5,00 €



# BUFFET WINTER & WEIHNACHTEN III

Marinierte Garnelen an Salat von Treviso Radiccho
Gefüllte Roastbeef-Röllchen mit Cole Slaw und Wasabi-Kaviar
Getrüffelte Lauchquiche an Tomatensalsa
Marinierter Thunfisch an Bouillabaisse-Creme
Auswahl an rohen und angemachten Salaten mit verschiedenen Dressings
Auswahl an ofenfrischen Broten



Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl



Rosa gebratener Hirschrücken mit Walnuss-Spätzle und Feigenrotkohl in Wacholderjus

Gebratener Zander auf Maronenpüree mit glasiertem Spitzkohlgemüse

Steinpilzravioli mit gebratenen Artischocken in Trüffelsauce



Karamell-Windbeutel auf Kirsch-Zimtragout
Birnen-Gâteau mit Nougat und Haselnuss-Krokant
Dunkles Schokoladenmousse mit Rumfrüchten
Passionsfrucht-Panna Cotta mit gehobelter Kokosnuss

53,50 €

pro Person

Selektion an französischen und deutschen Käsespezialitäten inklusive hausgemachten Chutneys, Feigensenf und Früchten

5,00 €



# BUFFET WINTER & WEIHNACHTEN IV

Geflämmte Fjordforelle mit mariniertem Rettich und Ponzu-Vinaigrette
Gebackene Kalbspraline mit Senfgurken-Kartoffelsalat
Sushirolle mit winterlich gebeiztem Thunfisch und Avocado
Ziegenkäse-Praline im Glühweinmantel mit Chicorée-Spitzen
und eingelegten Walnüssen

Auswahl an rohen und angemachten Salaten mit verschiedenen Dressings

Auswahl an ofenfrischen Broten



Maronencremesuppe mit Sauerteig-Croûtons



Brust und Keule von der Gans
mit Pot-au-feu von Wintergemüse und Kartoffelklößen
Heilbuttschnitte mit gestampften Kartoffeln an Champagnerkraut
Pasta aus dem Manchego-Laib mit Trüffelsauce
und verschiedenen Toppings



Nuss-Zwetschgentörtchen mit Honig-Mascarponecreme
Schokoladenküchlein an marinierter Ananas
Creme brûlée von Passionsfrucht und Kokos
Trifle von Marzipan und Mascarpone mit marinierten Himbeeren

Selektion an französischen und deutschen Käsespezialitäten inklusive hausgemachten Chutneys, Feigensenf und Früchten

65,00 €



## MENU GAN(S)Z KLASSISCH

Gänseleberparfait im Pumpernickelmantel an Quittenchutney und Vin Santo-Gelee



Consommé von der Gans mit gefüllter Cannelloni und Wurzelgemüse



Brust und Keule von der Hafermastgans an Feigenrotkohl gefüllten Kartoffelklößchen, Bratapfel und glasierten Maronen



Gebrannte Creme von der Tahiti-Vanille an Rumfrüchten und Walnuss-Krokanteis

45,00 €

52,00 €

pro Person 3-Gang-Menu pro Person 4-Gang-Menu

## MENU WINTER & WEIHNACHTEN I

Schottisches Lachsfilet unter der Gewürzkruste mit süß-saurem Rettich, eingelegten Radieschen und Senfkresse



Schaumsuppe von Pastinaken mit Landbrotcroûtons und rosa Crevetteni



Ochsenbäckchen in Jus von weihnachtlichen Gewürzen mit Feigenrotkohl und Pinienkern-Kartoffelpüree



"Schneeball" von Kokosnuss und Passionsfrucht mit Cashewkerncreme

36,50 €

41,50 €

pro Person 3-Gang-Menu pro Person 4-Gang-Menu



## MENU WINTER & WEIHNACHTEN II

Carpaccio von der Roten Bete mit Feldsalat und Ziegenkäse-Crumble



Macchiato vom Muskatkürbis mit steirischem Kürbiskernöl und gebratener Zimt-Garnele



In Wacholderaromen rosa gebratenes Rostbeef mit Ouittenrotkohl und Pastinaken-Konfekt in Ratafia-Jus



Geeister Christstollen mit warmer Punsch-Birne und Zimt-Sabayon

39,50 €

45,00 €

pro Person 3-Gang-Menu pro Person 4-Gang-Menu

#### MENU WINTER & WEIHNACHTEN III

Praline von Flusskrebsen im roten Thunfischmantel an Mango-Papaya Relish und gebrannten Winterspargel



Cremesuppe von roten Linsen mit Rillette-Ravioli



Rosa gebratenes Rinderfilet an Rahmwirsing mit getrüffeltem Kartoffelgratin in Lebkuchenjus



Gâteau von der Williams-Birne und Lavendel mit Karamelleis

49,00 €



#### M E N U S Y I T

Marinierte Langustenscheiben mit gefülltem Bonbon vom Thunfisch und irischem Saiblingskaviar in Sauce Corail



Creme und Tranche vom Atlantik-Steinbutt mit Cidre



Norwegischer Skrei im Schilf geräuchert auf Schalotten-Topinambur-Condiment und violetter Senfsauce



Variation vom Sylter Salzwiesenlamm an gefüllter Powerade und Kartoffel-Gewürztomaten-Strudel mit kandierten Oliven in Jus naturell



Törtchen von rosa Grapefruit mit karamellisierter Grießschnitte und Mandeleis

79,00 €

## M E N U V E G E T A R I S C H

Mit Perigord-Ziegenkäse gefüllter Artischockenboden an Peperonata und Oliventapenade



Schaumsuppe von roten Linsen und Cumin mit gegrillter Avocadoi



Hausgemachte Falafel mit glasiertem Safran-Fenchel und Mangoldgemüse



Knuspriges Mille Feuille mit Apfel und Karamell an Rosineneis

39,00 €

pro Person

Das vegetarische Menu servieren wir ausschließlich für die gesamte Personenanzahl.



## MITTERNACHTS SNACKS

Rheinische Bratwurst mit Monschauer Senf und Baguette  $4,50 \in$ 

Pikante Currywurst (Schwein oder Pute) und Baguette  $4,90 \in$  mit würzigen Kartoffelecken und Sour Cream  $5,90 \in$ 

Kalbsbratwurst mit Madras-Currysauce  $5,90 \in$  mit würzigen Kartoffelecken und Sour Cream  $6,90 \in$  mit Goldpuder 23 Karat zusätzlich  $3,00 \in$ 

Herzhafte Kartoffel-Lauchsuppe  $6,00 \in$  mit zusätzlicher Beilagen Bar  $7,50 \in$ 

Gulaschsuppe mit Piment d'Espelette und Baguette  $6,00 \in$ 

Chili con Carne mit Nachos, Sour Cream und Baguette  $6,50 \in$ 

Rotes Thaicurry mit Hühnchen, Koriander und Sojasprossen  $7,50 \in$ 

Edle Käseauswahl aus Frankreich, Italien und Spanien mit hausgemachten Chutneys, Feigensenf und Früchten 9,50  $\in$ 

Erlesene Auswahl an dünn aufgeschnittener italienischer Salami und Schinkensorten mit Ciabatta und Olivenöl  $8,00 \in$  mit zusätzlicher kleiner Antipasti Bar  $9,50 \in$ 

#### GIVE AWAYS

Suchen Sie das passende Give Away für Ihre Veranstaltung?
Wir bieten Ihnen von hausgemachten Marmeladen, Chutneys und Pralinen
über Gewürzmischungen eine Vielzahl an Möglichkeiten.
Bitte sprechen Sie uns an!



KÖLNSKY GMBH
OTTOPLATZ 1
50679 KÖLN
INFO@KOELNSKY.COM
0221-8888 970