

 **Kölnsky**
überragend am rhein

WEIHNACHTS LECKEREIEN

WINTER &
SPECIALS



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 €

Aufpreis pro Person

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 Gruyère 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 €

Aufpreis pro Person

BUFFET WINTER & WEIHNACHTEN III

Marinierte Garnelen an Salat von Treviso Radicchio

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 €

Aufpreis pro Person

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 Glühweimantel 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

Crème 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 €

pro Person

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 €

pro Person 3-Gang-Menu

52,00 €

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 €

pro Person 3-Gang-Menu

41,50 €

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 Quittenrotkohl und Pastinaken-Konfekt in Ratafia-Jus



Geeister Christstollen mit warmer Punsch-Birne und Zimt-Sabayon

39,50 €

pro Person 3-Gang-Menu

45,00 €

pro Person 4-Gang-Menu

MENU WINTER & WEIHNACHTEN III

Praline von Flusskrebse 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 €

pro Person

MENU SYLT

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 €

pro Person

MENU VEGETARISCH

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 €
- Pikante Currywurst (Schwein oder Pute) und Baguette 4,90 €
mit würzigen Kartoffelecken und Sour Cream 5,90 €
- Kalbsbratwurst mit Madras-Currysauce 5,90 €
mit würzigen Kartoffelecken und Sour Cream 6,90 €
mit Goldpuder 23 Karat zusätzlich 3,00 €
- Herzhafte Kartoffel-Lauchsuppe 6,00 €
mit zusätzlicher Beilagen Bar 7,50 €
- Gulaschsuppe mit Piment d'Espelette und Baguette 6,00 €
- Chili con Carne mit Nachos, Sour Cream und Baguette 6,50 €
- Rotes Thaicurry mit Hühnchen, Koriander und Sojasprossen 7,50 €
- Edle Käseauswahl aus Frankreich, Italien und Spanien
mit hausgemachten Chutneys, Feigensenf und Früchten 9,50 €
- Erlesene Auswahl an dünn aufgeschnittener italienischer Salami
und Schinkensorten mit Ciabatta und Olivenöl 8,00 €
mit zusätzlicher kleiner Antipasti Bar 9,50 €

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!

FINGER
FOOD



FINGER FOOD

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-Crêpemantel

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 €**
Himmel & Äad Spießchen - gebackene Blutwurst mit eingelegter Apfelperle **2,50 €**
Mini Halve Hahn – Mittelalter Gouda auf geröstetem Graubrot und Senfcreme **2,50 €**
Spanferkel-Bratwürstchen und Champagnerkraut **4,00 €**
Rheinische Kalbs-Frikadellen mit Dijonsenf auf Kartoffelsalat **4,00 €**
Spanferkelbäckchen auf Erbsenpüree mit Trüffelschaum **5,50 €**

FINGER FOOD

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 Flusskrebse und Reispapier mit Zitronengras
Hausgemachte Mini-Frühlingsrollen

3,00 €

pro Stück pro Person

8,00 €

3 Stück pro Person

FINGER FOOD

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 Ääd“
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 €

Inside Out Sushi-Rolle mit Thaispargel und

Garnelen gefüllt und mariniertem Rinderfilet on top 4,50 €

Praline vom Pata Negra Schinken auf Feigen-Croustillant 4,50 €

Roquefort mit Dattelcreme und belgischem Chicorée 4,50 €

Hummerbratwurst mit Estragon-Senf auf Champagnerkraut 5,00 €

Dim Sum vom Carabinero auf Confit von Artischocken und Piment 5,50 €

Konfierte Jakobsmuschel mit Trüffelspänen an Sellerieperlen und Eigelb-Emulsion 6,00 €

SÜSS

Macarons

Panna Cotta mit Waldbeeren

Tiramisu von der Erdbeere

Gefüllte Mini-Cornettini

Profiterol

Bitterschokoladenfrüchte

Vanille-Mascarpone Törtchen mit Maracujagelee

3,00 €

pro Stück pro Person

8,00 €

3 Stück pro Person

FINGER FOOD

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 €

pro Person

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