



FINGERFOOD  
FLYING BUFFET  
BUFFET  
MENU

FINGERFOOD



# FINGERFOOD

## KALT

Gerollte Maistortilla mit Tandoori-Hühnchen, Mango und rotem Curry

Iberico-Schinken Röllchen auf Rucola–Parmesan-Crunch

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

Kurz angebratener Teriyaki-Thunfisch auf Sesam-Crunch

Nordseekrabben in Cocktail-Koriandersauce im Knusperkorb

Geräuchertes Lachsfilet im Safran-Crêpe-Mantel

Bruschetta mit karamellisiertem Ziegenkäse auf Feigen-Salsa und Tannenhonig

Praline vom Brillat Saverin mit Walnuss und Schnittlauch

Mediterrane Gemüsespießchen mit Pesto-Dip

3,30 €  
pro Stück pro Person

9,00 €  
3 Stück pro Person

## KÖLSCH

Metthappen mit roten Zwiebeln 2,00 €

Mini Halve Hahn – Mittelalter Gouda auf geröstetem Graubrot und Senfcreme 2,50 €

Himmel & Ääd-Spießchen - gebackene Blutwurst mit eingelegter Apfelperle 3,00 €

## MINDESTBESTELLMENGE PRO SORTE 30 STÜCK

# FINGERFOOD

## WARM

Rheinische Kartoffelsuppe mit Trüffelaromen  
Hausgeräucherte Lachsforelle auf lauwarmen Kartoffel-Blini  
Kleine Kalbsfrikadelle mit Dijonsenf  
Quiche von Räucherlachs und Dill  
Quiche von provenzalischem Gemüse und Mozzarella  
Quiche von jungem Spinat und Bergkäse  
Riesengarnele mit Zitronengras und Chili

3,30 €  
pro Stück pro Person

9,00 €  
3 Stück pro Person

## FOOD POPS

Strudel vom Ziegenfrischkäse mit jungem Spinat und Pinienkernen 3,50 €  
Kichererbsen-Konfekt mit Dattel-Creme und orientalischen Gewürzen 3,50 €  
Thunfisch im Tempura-Nouri Mantel an Wasabi-Mayonnaise 3,50 €  
Krokette von der Riesengarnele mit Limetten-Sesam Dip 3,50 €

**MINDESTBESTELLMENGE PRO SORTE 30 STÜCK**

# FINGERFOOD

## **KNUSPRIGE FINGERFOODHÖRNCHEN**

mit Fjordlachs, Avocado-creme und Limette  
mit Erftland-Forelle, Rote Bete Relish und Meerrettich  
mit Thunfisch, Sesamcreme und gelbem Rettich  
mit Kalbs-Tatar, eingelegten Gurkenperlen und Trüffeldip  
mit Ziegenfrischkäse mit kandierter Feige  
mit Avocado, konfierten Kirschtomaten und Parmesan-Crunch

3,30 €  
pro Stück pro Person

9,00 €  
3 Stück pro Person

## **SÜSS**

Macarons  
Panna Cotta mit Waldbeeren  
Tiramisu von der Erdbeere  
Gefüllte Knusper-Hörnchen mit Himbeere und Vanille  
Limetten-Profiterol  
Bitterschokoladenfrüchte  
Vanille-Mascarpone-Törtchen mit Maracujagelee

3,00 €  
pro Stück pro Person

8,00 €  
3 Stück pro Person

**MINDESTBESTELLMENGE PRO SORTE 30 STÜCK**

# FINGERFOOD

## **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

FLYING  
BUFFET



# FLYING DINNER "COLOGNE CLASSIC I"

„Halve Hahn“-Premium Gouda mit Röggelchen-Chips  
an eingelegtem Gemüse und Senfcreme

Geräuchertes Forellenfilet auf rheinischem Kartoffelsalat  
mit Senf-Kresse und Rote Bete-Chips

Gebackene Praline vom „Kölschen Kaviar“ auf eingelegten Apfelperlen

Salat von Wildkräutern und Gelber Bete mit Bauernbrot-Croûtons  
und weißem Balsamico-Dressing

Kartoffel-Kölsch-Suppe



Schweinebauch aus der Eifel - Sous vide gegart und kross  
gebacken - an gebranntem Kohl mit Birnenpüree und Senfkorn-Jus

Kross gebratenes Zanderfilet in violetter Senfcreme  
mit Pastinaken-Stampf

Brunnenkresse-Risotto mit Eifler Ziegenkäse und heimischer Kresse



Apfel-Crumble mit Agavensirup und Hafer

Marinierte Beeren auf Eierlikör-Espuma

Beerengrütze mit Eierlikörcreme

38,50 €

pro Person



# FLYING DINNER „COLOGNE CLASSIC II“

Gebeiztes Lachsfilet auf Kartoffelpuffer mit Meerrettichcreme,  
Kapuziner-Kresse und Rote Bete-Puder

Gebackene Praline vom Eisbein mit Erbsencreme und Gartenkresse

Quiche vom Rübstieler und bergischem Käse mit Senfcreme

Zuckererbsencreme mit Zitronenverbene



Rosa gebratenes Münsterländer Kalbstafelspitz  
mit Bouillon-Navetten und geräuchertem Steckrübenpüree

Gebratenes Kabeljau-Rückenfilet mit bunter Bete an Meerrettich-Espuma

Spinat-Spätzle mit sautierten Steinchampignons und bergischem Käse



Eierlikör-Ganache mit Haselnuss und kandierter Pflaume

Trifle vom heimischen Apfel mit Mascarpone und Calvados

41,50 €

pro Person

# FLYING DINNER „STREETFOOD - AROUND THE WORLD“

eine Kombination aus Flying Buffet und Buffet-Stationen

Gebackene Kalbspraline orientalisch gewürzt  
auf Harissa-Gurkensalat mit Fladenbrot-Chips

Focaccia mit Thunfisch-Rillette und Romanasalat

Gebackene Falafel auf Salat von bunten Linsen und Kichererbsencreme

Burritos vom Rind mit Guacamole und knackigem Salat

Sashimi vom Thunfisch mit Avocado-creme an Daikon-Rettich und Algenpulver



SKY Burger

luftig gebackene und geröstete Brioche Buns  
mit Angus-Rind, Chili-Mayonnaise, Buchenrauch-Bacon und Cheddar

Hawaiianische Poke Bowl

Tatar vom Hamachi  
an mariniertem Nishiki Reis mit Papaya-Salsa und Ponzu-Dressing

Vom Buffet

Garganelli aus dem Parmesanlaib  
Kirschtomaten-Fondue, zweierlei Pesto, frisches Basilikum



Kugel von Erdnuss und Schokolade mit gefriergetrocknetem Mango-Crunch

Zitronengras-Creme brûlée

Frozer Joghurt mit Tonkabohne und Agave

42,50 €

pro Person

# FLYING DINNER „MEDITERRAN“

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

Röllchen von Parma Schinken mit Perlen von der Charentais-Melone

Bruschetta mit Tomaten und Oliven

Vitello Tonnato mit Kapernblüten

Paté von der Ente mit geröstetem Bauernbrot

Ratatouille-Süppchen



Kross gebratenes Doradenfilet auf Fenchel-Tomatenkompott

Tranche von gegrillten Lammsteaks  
mit Coco-Bohnen und Süßkartoffelpüree

Rucola-Fusilli mit gebratenen Artischockenherzen  
und gehobeltem Parmigiano



Panna Cotta mit Waldbeeren und karamellisierten Nüssen

Cantuccini-Schokoladentörtchen mit Amaretto-Kirschen

Ananas-Salat mit Tonkabohnen und Capuccino-Espuma

43,50 €

pro Person

# FLYING DINNER „FOOD TRENDS 2019“

Kalbstatar mit gerösteten Pappadums und marinierten Gurkenperlen

Mediterrane Bowl mit Quinoa an Burrata-Creme und Honig-Tomatensalsa

Gebackene Riesengarnelen im Sesam-Tempura mit Wakame und weißer Misocreme

Sushi-Burrito mit gebeiztem Sesam-Lachsfilet und Avocado

Auberginen-Kaviar mit Koriander-Humus und Fladenbrot-Chips



Getauchte Jakobsmuschel „geflämmt“ mit Thaispargel, Reisflakes und Mirin

Tranche vom Rinderfilet „BBQ Style“  
an violetter Karottenpüree und gebratenen Kräutersaitlingen

Singapur Netz-Nudeln in roter Currysauce  
mit gehobeltem Gemüse und Erdnüssen



Himbeer-Cheesecake im Weckglas

Kirsch-Clafoutis mit Nougatcreme

Kaffee Beignet mit Kompott vom heimischen Apfel

Schokoladen-Macaron-Törtchen

48,50 €

pro Person

# FLYING DINNER HEAVEN

Cannelloni vom Weiderind mit sardischen Oliven und violetten Kartoffelchips

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

Tatar und Crissini vom schottischen Lachsfilet mit gehobeltem Fenchel  
an Pimpernelle und Rucola-Ricottacreme

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



Himbeer-Papaya-Salat mit Champagner-Espuma

Haselnuss-Marzipan-Törtchen

Törtchen von goldener Valhrona Schokolade und Vanille

Eierlikör-Gâteau mit marinierten Beeren

53,00 €

pro Person

BUFFET



# 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 mariniertes Zucchini

Marinierte rosa Crevetten mit Zitronen-Aioli und Frisée

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

Ofenfrisches Brot & Ciabatta, Olivenöl und Buttervariation



Süßkartoffelsuppe mit Kardamom



Gebratenes Kabeljaufilet in Safransauce  
mit Flageolet Bohnen und geschmorter Miso-Aubergine

Suprême von der Maispoularde in Piment d'Espelette gebraten  
an toskanischem Ofengemüse und gebratenen, jungen Rosmarin-Kartoffeln

Spinat-Penne im mediterranen Kirschtomaten-Fondue  
mit Parmesan und Pinienkernen



Erdbeer-Tiramisu

Melonensalat mit Zabaione-Espuma

Rosmarin-Limetten-Panna Cotta

39,50 €

pro Person

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

5,00 €

Aufpreis pro Person

# BUFFET KÖLNSKY

Sashimi vom Wasabi-Thunfisch auf Sprossensalat  
mit Limetten-Soja-Vinaigrette

Orientalisch gewürztes Roastbeef Röllchen  
auf Harissa-Gurkensalat mit Fladenbrot-Chips

Quinoa-Bowl an Burratacreme und Honig-Tomatensalsa

Salat von Riesengarnelen und Sesam mit Wakame und weißer Misocreme

Wildkräutersalat vom Keltenhof  
mit hausgemachtem Himbeer-Balsamico Vinaigrette und Joghurt-Limetten Dressing,  
sowie gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Ofenfrische Brotauswahl mit Landbutter und Olivenöl



Zuckererbsencreme mit Zitronenverveine



Tranche vom rosa gebratenen Kalbsrücken  
Thymian-Kartoffelgratin mit Rahm-Spitzkohl und glasierten Bundmöhren

Gebratenes Zanderfilet  
mit Brokkoli und buntem Reis in Limonen-Koriandersauce

Artischocken-Fussili  
in leichter Ricotta-Tomatensauce mit gerösteten Walnüssen



New York Cheesecake im Weckglas mit Kompott von Blaubeeren

Passionsfrucht-Panna Cotta mit Crue de Cacao

Zitronengras-Creme brûlée

44,00 €

pro Person

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

5,00 €

Aufpreis pro Person



## „BUFFET REGIONAL“

Gebeiztes Lachsfilet auf rheinischem Kartoffel-Salat mit Meerrettich-Creme  
Kapuziner-Kresse und Rote Bete-Puder

Gebackene Praline vom Eisbein mit Erbsencreme und eingelegten Radieschen-Perlen

Quiche vom Rübstiel und bergischem Käse mit Roter Bete und Amaranth

Wildkräutersalat vom Keltenhof  
mit hausgemachtem Himbeer-Balsamico Vinaigrette und Joghurt-Limetten Dressing  
sowie gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Ofenfrische Brotauswahl mit Landbutter



Pastinakencreme mit Graubrot Croûtons



Duett vom Münsterländer Kalb - geschmort und rosa gebraten -  
mit Wirsing-Gemüse, glasierten Bundmöhren und Kartoffel-Steckrüben-Stampf

Gebratenes Lachsforellenfilet in Meerrettich-Sauce  
an glasiertem Rübengemüse

Spinat-Spätzle mit sautierten Steinchampignons und bergischem Käse



Eierlikör-Ganache mit Haselnuss und kandierter Pflaume

Trifle vom heimischen Apfel mit Mascarpone und Calvados

Frozen Joghurt mit Beerengrütze

45,00 €

pro Person

Selektion von deutschen Käsespezialitäten  
inklusive hausgemachten Chutneys, Feigensenf und Früchten

5,00 €

Aufpreis pro Person

# BUFFET „FOOD TRENDS 2019“

Marmorierte Tranche vom Lachsfilet mit Algenpulver  
an Gelber Bete-Vinaigrette und Avocadocreme

Tatar vom Rind mit Butternusskürbis-Chutney

Trüffel vom Eifler Ziegenfrischkäse mit Schwarzbrot-Crumble  
an Feigen-Chicorée-Salat

Marinierte rote Garnele auf Palmherzen-Salat  
mit Sojabohnencreme und Sakura-Kresse

Roter Quinoa-Salat mit gepufften Buchweizen und mariniertes Gurke

Wildkräutersalat vom Keltenhof  
mit hausgemachtem Himbeer-Balsamico Vinaigrette und Joghurt-Limetten Dressing  
sowie gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Ofenfrische Brotauswahl mit Landbutter und Olivenöl



Cremesuppe von violetten Artischocken



Black Angus Roastbeef im Rauch vom Apfel-Holz rosa gegart  
mit Süßkartoffelgratin und Brokkoli-Shiitake-Gemüse

Lachsfilet in Kaffir-Blättern gebraten mit Riesling-Ingwer-Fumet  
an Kurkuma-Sojasprossen, Duftreis und gelben Möhren

Sepia-Pasta in Ingwer-Currysauce mit gehobelter Kokosnuss



Kaffee-Baiser-Tarte mit Passionsfrucht

Schokoladenspuma „Valrhona Erdbeere“ mit Limetten-Hippe

Churros mit weißer Mandelcreme

Mango-Yuzu-Törtchen mit eingelegten Himbeeren

48,50 €

pro Person

# BUFFET GALA

Sashimi vom angebratenen Thunfisch in Koriander-Sprossen-Vinaigrette

Flusskrebse in Sauce Rouille mit Romana-Salat

Marinierte Kalbsfiletscheiben mit Veilchensenfcreme und violetter Kartoffelsalat

Entenleber-Galette mit marinierten grünen Spargel

Geflämmter Ziegenkäse auf Orangen-Chicorée und Feigen-Salsa

Wildkräutersalat vom Keltenhof  
mit hausgemachtem Himbeer-Balsamico Vinaigrette und Joghurt-Limetten Dressing  
sowie gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Ofenfrischer Brotauswahl mit Landbutter und Olivenöl



Getrüffelte Kartoffel-Artischockensuppe



Tranche vom rosa gebratenen Black Angus Filet

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Estragon-Nage

Gratinierte Thymian-Kartoffeln, grünes Spargelrisotto,  
geröstete Waldpilze und geschmorte Spitzpaprika

Trüffel-Fusilli mit gebratenen Artischockenherzen und gehobeltem Parmesan



Schokoladen-Moelleux mit Espuma von gerösteten Haselnüssen

Trifle von weißer Schokolade und Himbeere

Crème brûlée von der Passionsfrucht

Gâteau von Arabica-Kaffee und Vanille

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

63,00 €

pro Person

M E N U



## MENU I

Cremesuppe von der Süßkartoffel  
mit Dim Sum von der Riesengarnele, 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

## MENU II

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-Pistazien-Törtchen  
an Tonkabohnen-Himbeerkompott, Vanille-Eis und Apfel-Karamell

46,50 €

pro Person 4-Gang-Menu

36,90 €

pro Person 3-Gang-Menu (ohne Salat)

39,90 €

pro Person 3-Gang-Menu (ohne Suppe)

### DESSERTBUFFET

(als Upgrade anstatt dem servierten Dessert)

Tiramisu von der Himbeere im Weckglas

Creme brûlée von Vanille und Tonkabohne

Marmorierte Schokoladenmousse mit Kirsch-Espuma und Pistazie

Tarte von der Zitrone mit Baiser

Filetierte Früchte mit Schokoladen-Fondue

7,50 €

Aufpreis pro Person

## MENU III

Ceviche und gebratene Jakobsmuschel  
an mariniertem Thaispargel mit Papaya-Relish  
und gebackenem Safran-Kroepoek



Zuckerschoten-Velouté mit Dim Sum vom Perlhuhn  
an Minze-Martini-Espuma



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



Kalbsfilet in Pinienkernen gebraten  
an provenzalischem Gemüse und Kartoffel-Nussbutter-Püreei



Passionsfrucht-Gâteau  
mit Kakao-Sabayon und Pralineneis

45,00 €

pro Person 3-Gang-Menu

51,00 €

pro Person 4-Gang-Menu  
ohne Loup de Mer

61,50 €

pro Person 5-Gang-Menu

## MENU SPÄTSOMMER

Salat Nicoise mit mariniertem Thunfisch  
und Limetten-Kräuter-Vinaigrette



Schaumsuppe von Pfifferlingen mit mild geräucherter Wachtelbrust



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



Knusprige Schokoladenröllchen mit Passionsfrucht  
und Cheesecake-Eis

45,00 €

pro Person 3-Gang-Menu

51,00 €

pro Person 4-Gang-Menu

# MENU

## „FOOD TRENDS 2019“

Tatar vom Lachsfilet von den Färöer Inseln  
mit Meeresfenchel, Chutney von Gelber Bete und Algenpuder



Gebratenes Wolfsbarschfilet  
mit Galamata-Oliven-Gnocchi an roter Peperonata,  
Sauce Bouillabaise und schwarzem Knoblauch



Tranche vom Rinderfilet „BBQ Style“ & lackiertes Short Rip vom US Prime Beef  
mit violetter Blumenkohl und Thymian-Kartoffel-Strudel



Gâteau von der Dulcey-Valrhona Schokolade  
an Himbeer-Crunch mit karamellisiertem Hafercreme-Parfait  
und Pistazien-Churro

42,50 €

pro Person 3-Gang-Menu

52,50 €

pro Person 4-Gang-Menu

## MENU HERBST I

Suprême vom Lachsfilet unter der Gewürzkruste  
mit mariniertem Ringel-Rettich und Feldsalat-Vinaigrette



Cremesuppe von der Petersilienwurzel  
mit gebackenem Konfekt von der Maispoularde



Tranche vom rosa gebratenen Black Angus Roastbeef  
mit getrüffeltem Wirsing-Gemüse und Kartoffel-Rüben-Küchlein in Portweinjus



Kirschtörtchen mit weißer Schokoladencreme und Pistazieneis

45,00 €

51,00 €

pro Person 3-Gang-Menu

pro Person 4-Gang-Menu

## MENU HERBST II

Mit Tannenhonig mariniertes Ziegenkäse auf Feldsalat  
an Senfkorn-Gremolata und Carpaccio von Roter Bete



Cremesuppe von Topinambur mit Dim Sum von Nordseekrabben



Rosa gebratene Entenbrust in Wacholderjus  
auf Cassoulet von Beluga-Linsen und gebackenem Winterspargel-Strudel



Gewürzorange-Nougat-Törtchen  
mit Crunch von Piemont-Haselnüssen und cremigem Vanilleeis

45,00 €

51,00 €

pro Person 3-Gang-Menu

pro Person 4-Gang-Menu



# RHEINISCHES MENU

Schottischer Lachsrücken im „Rievkooche“-Mantel  
Sauerkraut-Espuma und marinierte Mini Bete



Sauerampfer-Cremesuppe mit Hämmchen-Praline



Gebratenes Zanderfilet auf „Himmel & Ääd“



Sauerbraten vom Rinderfilet mit braisiertem Spitzkohl,  
Kartoffel-Walnuss-Strudel und Rübenkrautjus



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

44,50 €

pro Person 3-Gang-Menu

49,50 €

pro Person 4-Gang-Menu (ohne Zander)

52,50 €

pro Person 4-Gang-Menu (ohne Suppe)

64,50 €

pro Person 5-Gang-Menu

WINTER &  
SPECIALS



# BUFFET WINTER & WEIHNACHTEN I

Winterlicher Couscous-Salat  
an Kichererbsen-Zimtcreme und Glacier-Salat

Praline von der Fjord-Forelle  
mit leichter Meerrettichcreme und Vollkorn-Crunch

Hausgemachte Rinder-Pastrami mit Cole Slaw und Granatäpfeln

Rotkohlsalat mit marinierten Orangenfilets und Walnüssen

Wildkräutersalat vom Keltenhof  
mit hausgemachtem Himbeer-Balsamico Vinaigrette und Joghurt-Limetten Dressing  
sowie gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Ofenfrische Brotauswahl mit Landbutter



Cremesuppe vom Hokaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen



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

Gebratenes Zanderfilet mit Coco-Bohnen und Safranreis

Maronen-Garganelli in winterlicher Ricotta-Sauce



Schokoladentörtchen mit Haselnuss-Krokant an Pralinencreme

„Christmaspudding“ mit Brandy-Sauce

Lebkuchen-Creme brûlée mit Cranberries

Spekulatius-Tiramisu

38,50 €

pro Person

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

5,00 €

Aufpreis pro Person

# BUFFET WINTER & WEIHNACHTEN II

Cocktail von der Riesengarnele und Flugananas  
mit schwarzem Sesam und Blätterteig-Crunch

Praline von der Gans mit Feldsalat und Früchtebrot-Crumble

Quiche von Gruyère und Thymian-Schalotten

Thunfisch-Sashimi im Nouri-Mantel an Wasabi-Mayonnaise und Wakame-Salat

Wildkräutersalat vom Keltenhof  
mit hausgemachtem Himbeer-Balsamico Vinaigrette und Joghurt-Limetten Dressing  
sowie gerösteten Kürbis- und Sonnenblumen- Kernen

Ofenfrische Brotauswahl mit Landbutter



Maronen-Cremesuppe mit Landbrot-Croûtons



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

Duett von Buttermakrele und norwegischem Lachsfilet  
an glasiertem Rübengemüse  
mit Lorbeerfumet und Bouchot Muscheln

Kürbis-Walnuss-Ravioli in Manchego-Lorbeersauce



Trifle von Marzipan und Mascarpone

Apfelschlupfer mit gerösteten Mandeln und Vanillesauce

Orangen-Grand Marniercreme

Birnen-Weihnachtsstollen-Crumble

47,50 €

pro Person

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

5,00 €

Aufpreis pro Person

# BUFFET WINTER & WEIHNACHTEN III

Hummersalat mit Thaispargel und Treviso Radicchio

Gefüllte Roastbeef-Röllchen mit Cole Slaw und Wasabi-Kaviar

Getrüffelte Lauchquiche an Tomatensalsa

Marinierter Thunfisch an Bouillabaisse-Creme

Wildkräutersalat vom Keltenhof  
mit hausgemachtem Himbeer-Balsamico Vinaigrette und Joghurt-Limetten Dressing  
sowie gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Ofenfrische Brotauswahl mit Landbutter



Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl



Brust und Keule von der Freilandgans  
mit Quittenrotkohl und Kartoffelklößen

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

59,00 €

pro Person

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

5,00 €

Aufpreis 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

46,50 €

53,50 €

pro Person 3-Gang-Menu

pro Person 4-Gang-Menu

## MENU WINTER & WEIHNACHTEN I

Gänseleber-Törtchen mit Vin Jaune  
an Feigen-Brioche, mariniertem Chicorée-Röllchen  
und weißem Trauben-Chutney



Schaumsuppe von Pastinaken mit Landbrotcroûtons und rosa Crevetten



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



Geeister „Schneeball“ von Kokosnuss und Passionsfrucht  
auf warmen Schokoladenboden

37,50 €

40,50 €

43,00 €

pro Person 3-Gang-Menu  
(ohne Gänseleber Törtchen)

pro Person 3-Gang-Menu  
(ohne Suppe)

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 Rinderfilet  
mit Quittenrotkohl und Pastinaken-Konfekt in Ratafia-Jus



Geeister Christstollen mit warmer Punsch-Birne und Lebkuchenbiskuit

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 gebranntem Winterspargel



Cremesuppe von roten Linsen mit Rillet-Ravioli



Rosa gebratene Brust und Strudel von der Barbarie-Ente  
an Rahmwirsing mit getrüffeltem Kartoffelgratin in Lebkuchenjus



Gâteau von der Williams-Birne und Lavendel  
mit Karamell-Eis

53,00 €

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 Artischocke  
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 Kumin mit gegrillter Avocado



Hausgemachte Falafel mit glasiertem Safran-Fenchel und Mangoldgemüse



Knuspriges Mille Feuille mit Apfel und Karamell an Rosineneis

42,00 €

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!

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