



FINGERFOOD
FLYING BUFFET
BUFFET
MENU

FINGERFOOD



FINGERFOOD

KALT

- Mini Tacos mit Chili-Angus-Beef und Tomaten-Gurken-Salsa
Gerollte Maistortilla mit Tandoori-Hähnchen, Mango und rotem Curry
Serrano-Schinkenröllchen mit Honig-Melonenperle auf Rucola–Parmesan-Crunch
Tatar vom Rind mit eingelegter Senf-Saat
auf rheinischem Schwarzbrot und süß-saurem weißen Rettich
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
Hausgebeiztes Lachsfilet mit Avocado-Schmand im Safran-Crêpemantel
Bruschetta mit karamellisiertem Ziegenkäse auf Feigen-Salsa und Tannenhonig
Tomaten-Crostini mit Auberginenkaviar und Navelorangen
Mediterrane Gemüsespießchen mit weißem Balsamico und Rosmarinöl verfeinert

3,30 €
pro Stück pro Person

9,00 €
3 Stück pro Person

KÖLSCH

- Metthappen auf rheinischem Pumpernickel mit roten Zwiebeln 2,00 €
Mini Halve Hahn – Mittelalter Gouda auf geröstetem Graubrot und Senfcreme 2,50 €
Himmel und 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 Dijon-Senf
- 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 Rindertatar, eingelegten Gurkenperlen und Trüffeldip
mit cremigem Mozzarella und Tomaten-Marmelade
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-Profiteroles
Bitterschokoladenfrüchte
Vanille-Mascarpone-Törtchen mit Maracujagelee

3,30 €
pro Stück pro Person

9,00 €
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 sowie 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

Knabbermischung KölnSKY exklusiv

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

| | |
|------------|-----------------------|
| 2,50 € | 9,50 € |
| pro Person | pro Stehtisch/ Lounge |

FLYING
BUFFET



FLYING DINNER "COLOGNE CLASSIC I"

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

Geräuchertes Forellenfilet auf rheinischem Kartoffelsalat,
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

39,00 €

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 Rübstiel 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



Rheinischer Apfelschlupfer mit gerösteten Mandeln und Vanillesauce

Törtchen von Mascarpone und Apfel mit Calvados

42,50 €

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-Rillettes 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
mit Kirschtomaten-Fondue, zweierlei Pesto und frischem Basilikum



Kugel von Erdnuss und Schokolade mit gefriergetrocknetem Mango-Crunch

Zitronengras-Crème 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 vom Parmaschinken 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 Doraden Filet auf Fenchel-Tomatenkompott

Tranche vom gegrillten Lammsteak
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 Cappuccino-Espuma

43,50 €

pro Person

FLYING DINNER „FOOD TRENDS 2020“

Kalbstatar mit gerösteten Pappadums und marinierten Gurkenperlen

Gebackene Maniok-Praline mit Jalapeño-Limettencreme

Escabeche vom Thunfisch mit Spitzkohl-Salat und essbaren Blüten

Marinierte Königskrabbe mit Passionsfrucht-Vinaigrette und Tabioka-Crunch

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

Fregola Sarda „Pasta Perlen“ mit glasierten Edelpilzen
und Kompott von Ochsenherz-Tomaten



Mandel-Nougatine-Törtchen mit geflämmtter Mango und Urwald-Pfeffer

Trifle vom Granny Smith-Apfel mit Salz-Karamell und Mascarpone

Valrhona-Schokoladentörtchen mit Brombeere und Blutampfer

49,50 €

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 Grissini 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



Himbeer-Papaya-Salat mit Champagner-Espuma

Haselnuss-Marzipantörtchen

Törtchen von goldener Valrhona Schokolade und Vanille

Eierlikör-Gâteau mit marinierten Beeren

53,00 €

pro Person

A close-up photograph of a salmon sashimi stack. The stack consists of several layers of fresh salmon sashimi, a slice of bread, and a layer of green vegetables. The salmon is garnished with a light dusting of salt and small green herbs. The background is a soft, out-of-focus grey.

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

Gebratene Garnelen an Avocado-Ceviche
mit eingelegten Rettichperlen und Ciabatta-Crisp

Cocktail von Kirschtomaten mit cremigem Burrata-Mozzarella und Thaibasilikum

Ofenfrisches Brot und Ciabatta, Olivenöl und Buttervariation



Süßkartoffelsuppe mit Kardamom



Gebratenes Rotbarschfilet 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

Pasta aus dem Parmesanlaib
mit Kirschtomaten-Fondue, zweierlei Pesto und frischem Basilikum



Erdbeer-Tiramisu

Melonensalat mit Sabayon-Espuma

Latte Macchiato-Mousse mit Sauerkirschen und gerösteten Mandeln

39,90 €

pro Person

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

5,00 €

Aufpreis pro Person

BUFFET „KÖLNSKY“

Hausgebeiztes Sesam-Lachsfilet auf asiatischem Gurkensalat
mit spicy Cashewkernen und Korianderöl

Roastbeef - dünn geschnitten - an Peperonata-Vinaigrette mit Erbsensprossen
und Maldon-Crystal-Salz

Quinoa-Bowl mit bunten Tomaten an cremigem Feta-Frischkäse und Basilikum

Salat von Riesengarnelen und Sesam mit Wakame und weißer Misocreme

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

Ofenfrische Brotauswahl mit Landbutter und Olivenöl



Zuckererbsencreme mit Zitronenverbene



Tranche vom rosa gebratenen Kalbsrücken
an 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



Passionsfrucht-Tarte mit Mascarpone-Kokos-Creme

Ananas-Minze-Salat mit Cappuccino-Espuma

Weißer Schokoladenmousse mit Dulcey-Perlen und Himbeer-Limettengel

45,00 €

pro Person

Selektion von französischen und deutschen Käsespezialitäten
mit 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

Edelpilz-Endiviensalat mit Schnittlauch-Vinaigrette

Rosa gebratene Kalbsröllchen an Kartoffel-Schnittlauch-Salat
und Kürbiskern-Remoulade

„Himmel und Ääd“ Quiche

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

Ofenfrische Brotauswahl mit Landbutter



Sauerampfercreme mit Graubrot-Croûtons



Duett vom Münsterländer Kalb - geschmort und rosa gebraten -
mit Spitzkohlgemüse, glasierten Bundmöhren und Kartoffelstampf

Gebratenes Kabeljaufilet in weißer Balsamico-Sauce
an glasiertem Rübengemüse

Spinat-Orecchiette mit sautierten Steinchampignons und Parmesan



Schokoladen-Ganache-Törtchen mit Haselnuss und kandierter Pflaume

Trifle vom Granny Smith-Apfel mit Mascarpone und Calvados

45,00 €

pro Person

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

5,00 €

Aufpreis pro Person

„BUFFET FOOD TRENDS 2020“

Tranche vom gebeizten Nouri-Lachs
an eingelegtem Senfkohl und Salsa Verde

Tatar vom Rind mit Butternusskürbis-Chutney

Ziegenfrischkäse-Mousse mit Kerbel-Crumble und Kräutern

Geflämmte Rotgarnele mit Melonen-Infusion

Sonnenblumen-Köfte mit Schmortomaten-Salsa und Aubergine

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

Ofenfrische Brotauswahl mit Landbutter und Olivenöl



Maiscreme mit Amaranth



- live tranchiert -

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

Rotbarschfilet in Kaffirblättern gebraten mit Tikka Masala-Sauce
an Kurkuma-Sojasprossen, Duftreis und gelben Möhren

Rucola-Pappardelle mit gerösteten Walnüssen, schwarzen Tomaten
und 48 Monate gereiftem Parmesan



Karamellisierte Johannisbeer-Schnitte mit Paranuss

Wolke von Passionsfrucht und Bahibe-Schokolade

Erdnuss-Kafir Crème brûlée

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 mariniertem grünem Spargel

Geflämmter Ziegenkäse auf Orangen-Chicorée und Feigen-Salsa

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

Ofenfrische Brotauswahl mit Landbutter und Olivenöl



Getrüffelte Kartoffel-Artischockensuppe



Tranche vom rosa gebratenen Black Angus Filet
mit gratinierten Thymian-Kartoffeln und gerösteten Waldpilzen

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Estragon-Nage
mit grünem Spargelrisotto und geschmorter 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
mit hausgemachten Chutneys, Feigensenf und Früchten

63,00 €

pro Person

M E N U



M E N U 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-Crème brûlée mit gebackenen Schokoladentrüffeln

29,90 €

pro Person

M E N U 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



Mango-Yuzu-Törtchen mit eingelegten Waldbeeren und Schokoladeneis

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

Crème 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

Tranche vom geblämmten Lachsfilet
an gehobeltem Fenchelsalat,
Chutney von Gelber Bete und roter Meerrettich-Creme



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-Püree



Passionsfrucht-Gâteau
mit Kakao-Sabayon und Pralineneis

45,00 €

pro Person 3-Gang-Menu

52,00 €

pro Person 4-Gang-Menu
(ohne Loup de Mer)

62,00 €

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 2020“

Tatar und Bauch vom Blue Fine Thunfisch
mit Meeresfenchel, Chutney von Gelber Bete und Algenpuder



Gebrautes Wolfsbarschfilet
mit Kalamata-Oliven-Gnocchi an roter Peperonata,
Sauce Bouillabaisse und schwarzem Knoblauch



Tranche vom Rinderfilet „BBQ Style“ und lackiertes Short Rib 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

43,50 €

pro Person 3-Gang-Menu

53,50 €

pro Person 4-Gang-Menu

MENU „HERBST I“

Tataki vom „Hamachi“ - Gelbflossenmakrele
an grünem Papaya-Salat mit Curry-Mayonnaise und Wildkräutersalat



Getrübelt Sellerie-Cremesuppe
mit Medjool-Dattel-Konfekt



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



Kirschtörtchen mit weißer Schokoladencreme und Pistazieneis

45,00 €

pro Person 3-Gang-Menu

51,00 €

pro Person 4-Gang-Menu

MENU „HERBST II“

Geräuchertes Schottisches Lachsfilet
an Apfel-Meerrettich-Sauerrahm mit Buchweizen-Blini und Feldsalat



Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl
an Dim Sum von Nordseekrabben



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



Gewürzorange-Nougattörtchen
mit Crunch von Piemont-Haselnüssen und cremigem Vanilleeis

46,00 €

pro Person 3-Gang-Menu

52,00 €

pro Person 4-Gang-Menu

RHEINISCHES MENU

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



Sauerampfer-Cremesuppe mit Hämmchen-Praline



Gebrautes 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

46,50 €

pro Person 3-Gang-Menu

52,50 €

pro Person 4-Gang-Menu (ohne Zander)

56,50 €

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

Edelpilz-Salat mit Trüffelschinken und Schnittlauchöl

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

Ofenfrische Brotauswahl mit Landbutter



Cremesuppe vom Hokkaidokürbis 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-Crème brûlée mit Cranberries

Spekulatius-Tiramisu

39,90 €

pro Person

Selektion von französischen und deutschen Käsespezialitäten
mit 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 hausgemachter Himbeer-Balsamico-Vinaigrette und Joghurt-Limetten-Dressing
sowie gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Ofenfrische Brotauswahl mit Landbutter



Maronen-Cremesuppe mit Landbrot-Croûtons



Tranche vom rosa gebratenen 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 Ricotta-Rucolasauce



Trifle von Marzipan und Mascarpone

Apfelschlupfer mit gerösteten Mandeln und Vanillesauce

Orangen-Grand Marnier-Crème brûlée

Birnen-Weihnachtsstollen-Crumble

48,50 €

pro Person

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

5,00 €

Aufpreis pro Person

BUFFET „WINTER & WEIHNACHTEN III“

Hummersalat mit Thaispargel und Treviso Radicchio

Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben an Kartoffel-Schnittlauch-Salat
und Kürbiskern-Remoulade

Getrüffelte Lauchquiche an Tomatensalsa

Marinierter Thunfisch an Bouillabaisse-Creme

Wildkräutersalat vom Keltenhof
mit hausgemachter 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

Dunkle Schokoladenmousse mit Rumfrüchten

Passionsfrucht-Panna Cotta mit gehobelter Kokosnuss

59,00 €

pro Person

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

5,00 €

Aufpreis pro Person

MENU „GAN(S)Z KLASSISCH“

Gänseleberparfait im Pumpnickelmantel
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,
Bratpfel und glasierten Maronen



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

47,50 €

54,50 €

pro Person 3-Gang-Menu

pro Person 4-Gang-Menu

MENU „WINTER & WEIHNACHTEN I“

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



Schaumsuppe von Pastinaken mit Landbrot-Croûtons und rosa Crevetten



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



Geeister „Schneeball“ von Kokosnuss und Passionsfrucht
auf warmen Schokoladenboden

39,50 €

42,50 €

46,00 €

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 Roter 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

41,50 €

pro Person 3-Gang-Menu

47,00 €

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



Crème 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 naturel



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 6,50 €
- Chili con Carne mit Nachos, Sour Cream und Baguette 6,50 €
- Rotes Thaicurry mit Hühnchen, Koriander und Sojasprossen 8,50 €
- 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, über Chutneys und Pralinen
bis hin zu Gewürzmischungen eine Vielzahl an Möglichkeiten.

Bitte sprechen Sie uns an!

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