

Winterbuffet



VORWEG

Info:

Für deine Weihnachtsfeier kannst du dir bei uns dein passendes Menü zusammenstellen. Wähle mind. jeweils 2 Vorspeisen, Hauptgänge, Beilagen und Desserts für dein individuelles Wintermenü. Bitte beachte die Mindestbestellmenge von:

- 25 Portionen unter der Woche (Mo-Do)
- 50 Portionen am Wochenende (Fr-So)

Lieferkosten: Je Anfahrt 52,50€ (am Wochenende & an Feiertagen 62,50€) innerhalb Kölns. Natürlich können diese Fahrten auch durch Euch erledigt werden. Dementsprechend entfallen hier die Lieferkosten.



Winterbuffet



Vorspeisen

Im Menüpreis sind 2 Vorspeisen enthalten. Natürlich kannst du dein Menü um weitere Vorspeisen ergänzen.

"Unser" Brot

 dazu Hummus und Tomatencreme

Bunte Antipasti-Platte

Gegrillte Paprika mit Olivenöl, Borrettana Zwiebeln mit dunklem Balsamico, marinierte Artischockenherzen, sonnengetrocknete Tomaten, marinierte grüne und schwarze Oliven und gefüllte Weinblätter mit Reis

Norwegischer Räucherlachs

auf Feldsalat mit Apfel-Meerrettichvinaigrette



Spinatsalat

mit geröstetem Blumenkohl, Croutons und Haselnussdressing

Rotkohlsalat

Orangenvinaigrette, Romana, geröstete Walnüsse, Ziegenkäse

Getrübte Pastinakencremesuppe

mit Croutons

Winterbuffet



Hauptgänge (Mindestens 2 nach Wahl)

Geschmorte Entenkeule in dunkler Orangensauce

Rindergulasch mit Wurzelgemüse und Perlzwiebeln

Schweinefilet in Salbei-Specksauce

Fischfilet (Tagesangebot) in Dijonsenfauce

Vegetarische Kohlroulade in Pilzrahmsauce

**Vegetarischer Nussbraten mit
Quinoa und Kürbis in Madeirarahmsauce**

**Schupfnudel-Kürbispfanne mit Karotten,
Kirschtomaten und Chili**

Winterbuffet



Mindestens zwei Beilagen nach Wahl

 **Cassis Rotkohl**

Rahmwirsing

Bohnengemüse

Glasiertes Wintergemüse mit Cranberries

Ratatouille

Kartoffelknödel

Butter Spätzle

 **Rosmarin Drillinge**

Rahm-Knöpfe mit Mozzarella-Panko Kruste

Kartoffelgratin

Winterbuffet



Mindestens zwei Desserts nach Wahl

Winterbrownie mit Birnensugo

**Bratapfelcrumble mit Vanillesauce
(warm im Chafing, ab 20 Personen)**

**Dunkles Schokoladenmousse
mit Kumquatkompott**

Gewürz Panna Cotta mit Zwetschgenröster

ab 43,10€ pro Person

***Falls vegan gewünscht, bitte angeben. Ansonsten wird mit Butter gekocht!**

Allergene & Zusatzstoffe



- A - Glutenthaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C - Fisch und Fischerzeugnisse
- D - Erdnuss und Erdnusserzeugnisse
- E - Soja und Sojaerzeugnisse
- F - Milch und Milcherzeugnisse
- G - Schalen- und Hülsenfrüchte
- H - Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- I - Senf und Senferzeugnisse
- J - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- K - Schwefeldioxid und Sulfite
- L - Lupine und Lupineerzeugnisse
- M - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- N - Eier und Eierzeugnisse

- 1 - mit Konservierungsstoff
- 2 - mit Farbstoff
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 - mit Süßungsmittel Aspartam, enthalten. Phenylalaninquelle
- 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 - mit Phosphat
- 9 - geschwefelt
- 10 - chininhaltig
- 11 - koffeinhaltig
- 12 - mit Geschmacksverstärker
- 13 - geschwärzt
- 14 - gewachst



Nichts Passendes dabei?

Gerne finden wir mit dir dein individuelles Angebot passend für
deine Feier!

Schick uns deine Anfrage per Mail an catering@cafe-goldjunge.de
Telefonisch erreichst du uns unter 0221 999 660 33

