

Buffet



VORWEG

Wir unterstützen euch kulinarisch, damit eure Veranstaltung ein voller Erfolg wird. Gerne ergänzen wir das Menü mit weiterem Fingerfood und/oder warmen Speisen.

Mindestabnahmemenge:

30 Portionen

Mindestumsatz:

Je Cateringlieferung 500€ unter der Woche und 1.000€ am Wochenende.

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.

Buffet



Vorspeisen



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 ^{K, 2, 3, 9}

„Unser“ Brot & hausgemachte Dips

^{A, 1, 3}

Hummus, Pestocreme, Tomatencreme



Bunter Salat

Gemischter Salat mit Gurken, Kirschtomaten, Ringelbete, gerösteten Kernen & Agaven-Senf Dressing ¹

Optional können Sie Salate von unserer Fingerfoodauswahl dazu wählen



Hauptgänge (Mindestens 2 nach Wahl)

Saltimbocca von der Hähnchenbrust

mit Tomaten-Kapernsugo ¹

Maishühnchenbrust auf der Haut gebraten

mit geschmolzenen Kirschtomaten

Hähnchengeschnetzeltes

in Pilzrahmsoße ^F

Lachsfilet

mit marinierten Garnelen & Fenchelgemüse ^{B, C, K}

Gebratene Schweinefiletmedaillons

mit Pfefferrahmsoße ^F

Gebratener Ziegenkäse ^{F, K, 3}

mit Kirschtomaten und Kräutern

Geschmolzener Fetakäse ^{F, K, 3}

mit getrockneten Tomaten, Knoblauch & Thymian



Kichererbsenragout *mit mediterranem Gemüse*



Vegane Linsensuppe

Buffet



Mindestens zwei Beilagen nach Wahl

Rosmarinkartoffeln

Basmatireis

Kartoffelgratin ^{F, N}

Salbeignocchi*

Gebratenes buntes Gemüse* ^F

Ratatouille

Bohnengemüse* ^F

Schupfnudelpfanne mit Gemüse, Kirschtomaten & Parmesan* ^{A, F}

Dessert

Schokobrownie mit weißer Schokolade & Erdbeerpüree ^{A, F, N}



Obstsalat mit frischen Beeren & Minze

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

ab 38,90 € pro Person

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

