

# BBQ Buffet



## VORWEG

### Info:

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

- **Mindestumsatz:** Je Cateringlieferung 2.000,00€

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.



# BBQ Buffet



## Vorspeisen

Inkludierte Vorspeisen

### "Unser" Brot

dazu Hummus , Tomatencreme und Pestocreme



### 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*

## Soßen

Ketchup, Mayonnaise und Senf 0,90 €

Trüffel-Mayonnaise und BBQ-Soße 1,20 €

# BBO Buffet



## Salate/Beilagen

Zwei inkludierte Salate nach Wahl

### Bunt gemischter Salat

3,50 €

*Rohkost, geröstete Kerne & Gartenkresse, dazu unser Hausdressing*



### Mediterraner Pastasalat

3,50 €

*mit getrockneten Tomaten, Oliven & Rucola*

### Getrübelter Kartoffelsalat

3,50 €

*mit Kerbel & Parmesanchip*

### Tomate-Mozzarella-Salat

3,50 €

*mit Basilikumpesto & Olivenöl*

### Bulgursalat

3,50 €

*mit Gemüse, Birne, Feta & Schwarzkümmel*



### Rote Bete-Apfelsalat

3,50 €

*mit Rucola & gerösteten Kernen*

### Wassermelonensalat

3,50 €

*mit Feta, Minze & Olivenöl (saisonal von Juni bis September)*

 vegan

# BBO Buffet



Inkludierte Beilagen

## **Fetakäse**

*mit getrockneten Tomaten, Knoblauch & Thymian*



## **Drillingskartoffeln**

*mit Olivenöl & Rosmarin*

# BBO Buffet



## Auswahl vom Grill

### **Bergische Rostbratwurst (120 g)**

**3,90 €**

*mit grobem Senf und Tomatenketchup*

### **Hähnchenbrustfilet**

**4,90 €**

*in Currymarinade (ca. 150g)*

### **Roastbeefmedallions**

**6,90 €**

*in Kräutermarinade (ca. 150g)*

### **Schweinenackensteak**

**5,90 €**

*in Kräutermarinade (ca. 160 g)*

### **Lachsfilet**

**7,90 €**

*in Buchenspan (ca. 150g)*

### **Garnelenspieß (ca. 80g)**





**4,90 €**

*mit Aioli*

# BBO Buffet



## Auswahl vom Grill

- |   |               |
|---|---------------|
|  <b>Romanaherzen</b><br><i>mit Salsa verde (vegan)</i>                  | <b>2,90 €</b> |
|  <b>Halber Maiskolben</b><br><i>mit/ohne Butter und groben Meersalz</i> | <b>2,90 €</b> |
|  <b>Halbe Grilltomate</b><br><i>mit Kräuterolivenöl (vegan)</i>         | <b>2,50 €</b> |
|  <b>Vegane Bio Bratwurst</b><br><i>auf Tofubasis (100g)</i>           | <b>4,20 €</b> |

# BBO Buffet



## Desserts

Inkludierte Desserts

### Schokobrownie

*mit Karamell & gesalzenen Erdnüssen*

### Vanillecreme

*mit Beerenkompott*

**33,90€ pro Person**

Zzgl. Hauptspeisen, weitere Salate, Soßen, Grill- & Personalkosten

# 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](mailto:catering@cafe-goldjunge.de)  
Telefonisch erreichst du uns unter 0221 999 660 33

