

# Büffet Mappe

Speisekarte

---

Wir helfen Ihnen gerne bei der Gestaltung einer Veranstaltung  
in unseren Räumlichkeiten,  
bei Ihnen zu Hause und/oder an einem Ort Ihrer Wahl.

Speziell dafür haben wir Büffet-Vorschläge zusammengestellt,  
an denen Sie sich orientieren können.  
Gerne vereinbaren wir einen Termin zur persönlichen Beratung!

Alle Preise sind Endpreise inklusive der zur Zeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

---

## ***BRUNCH-BÜFFET***

ab 10 Personen - Preis pro Person 23,00 Euro

### **KALTE und WARME DELIKATESSEN**

*Norwegischer Räucherlachs*

*roher und gekochter Schinken  
feine Leberwurst  
Salami  
gemischter Wurst-Aufschnitt*

*junger Gouda  
Camembert  
Philadelphia*

*zweierlei Marmelade  
gute Butter*

*Rührei  
Frühstücksspeck gebraten*

*Rheinische Kartoffelsuppe*

*Nürnberger Rostbratwürstchen*

*Nackenbraten  
Bratkartoffeln*

*verschiedene Brötchen,  
Bauernbrot und Schwarzbrot*

\*

---

Für Ihre Feier ab 10 Personen in unserem Hause empfehlen wir  
nach Rheinischer Tradition unser:

## ***"KÖLSCH POTPOURRI"***

ab 10 Personen - Preis pro Person 29,50 Euro

Leckereien aus der Rheinischen Speisekarte  
serviert nach Fingerfood-Manier in mundgerechten Portionen

*"Rievkooche"*

*kleine Reibekuchen mit Norwegischem Räucherlachs und Crème fraiche*

\*

*Mettwurst auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln*

\*

*Goulasch Braumeister mit einem 1/2 Röttelchen*

\*

*"Decke Bunne met Speck" und Salzkartoffeln*

\*

*Rinderroulade mit Kartoffelpürrée und frischen Blumenkohlrischen*

\*

*frische Bratwurst auf Wirsing, dazu Bratkartoffeln*

\*

*Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce, mit Kartoffelkloß und Rotkohl*

\*

*"Püfferchen"*

*kleine Pfannkuchen mit warmem Pflaumenkompott*

\*\*\*

\*

---

## ***ORIGINAL KÖLSCH BÜFFET***

ab 10 Personen - Preis pro Person 35,50 Euro

## KALTE SPEZIALITÄTEN

*Heringsfilet nach Hausfrauen Art*

*Schlachtplatte mit Blutwurst, Leberwurst, frischem Mett und Zwiebelringen  
dazu Senf, Schwarzbrot und Butter*

*mittelalter Gouda und Röttgelchen bekannt als „Halve Hahn“*

## WARME SPEZIALITÄTEN

*hausgemachte kleine Reibekuchen auf dreierlei Art:*

- mit Räucherlachs und Crème fraîche*
- mit hausgemachtem Apfelmus*
- mit Rheinischem Rübenkraut*

*deftiges Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpürrée*

*Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce,  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen*

*frische Bratwurst mit Wirsing und Bratkartoffeln*

*Bauchspeck mit dicken Bohnen*

## DESSERT

*warmer Apfelstrudel*

*kleine Kirschpfannekuchen*

*Vanillepudding*

\*

---

# **ALTSTADT-BÜFFET**

**ab 10 Personen - Preis pro Person 34,50 Euro**

## FISCHDELIKATESSEN

*Matjes-Tatar mit Zwiebeln*

*hausgebeizter Norweger Fjordlachs mit Dill-Senf-Sauce*

*wacholdergeräucherte Forellenfilets*

## SALATE

*Geflügelsalat*

*Thunfischsalat mit Paprika, Zwiebeln und Oliven*

*knackige Blatt- und Rohkost-Salate  
mit zwei verschiedenen Dressings*

**WARME DELIKATESSEN**

*Rinderfilet-Geschnetzeltet  
mit frischen Champignons und bunten Nudeln*

*Schweinerücken in der Kräuterkruste  
mit Kartoffelgratin und Blattspinat*

**DESSERT**

*Herrencrème*

*Salat von frischen Früchten*

*buntes Käsebrett  
mit Brotkorb und Butter*

\*

---

## **ZÜNFTIGES BRAUMEISTER-BÜFFET**

**ab 10 Personen - Preis pro Person 26,50 Euro**

**KALTE DELIKATESSEN**

*hausgemachte Eisbeinsülze reichlich garniert*

*deftige Hausmacher Wurst auf dem Schlachtbrett serviert*

**SALATE**

*warmer Speckkartoffelsalat  
nach Brauer's altem Hausrezept*

*knackige Blatt- und Rohkost-Salate  
mit zwei verschiedenen Dressings*

## WARME SPEZIALITÄTEN

*knuspriger Saftschinken mit Zwickelbiersauce*

*Sudkessel-Sauerkraut mit Ananas*

## DESSERT

*Bayerisch Crème*

*bunte Käseauswahl  
auf dem Holzbrett garniert*

*rustikaler Brotkorb  
mit verschiedenen Brötchensorten und kräftigem Landbrot  
dazu verschiedene Buttersorten*

\*

---

# ***RHEINISCHES BÜFFET***

**ab 10 Personen - Preis pro Person 31,50 Euro**

## SUPPE

*Rheinische Kartoffelsuppe  
mit hausgemachten Landjägern*

## KALTE SPEZIALITÄTEN und SALATE

*Mett mit gebackten Zwiebeln und Schwarzbrot*

*hausgemachte Frikadellen*

*Flöns (Blutwurst) und Leberwurst*

*hausgemachter Kartoffelsalat mit Ei*

*knackige Blatt- und Rohkost-Salate  
mit zwei verschiedenen Dressings*

## WARME SPEZIALITÄTEN

*Rheinischer Tafelspitz mit Meerrettichsauce*

*gebratene Schweinerippchen mit Wirsing-Gemüse*

*Kasseler-Rücken mit Dicken Bohnen*

*Salzkartoffeln und Bratkartoffeln*

**DESSERT**

*Milchreis mit Zimt-Zucker*

*buntes Käsebrett mit Brot und Butter*

\*

---

## **KÜCHENMEISTER-BÜFFET**

ab 10 Personen - Preis pro Person 47,50 Euro

**FISCHDELIKATESSEN**

*pochiertes Lachskotelett mit Kräutersauce*

*Räucherfischplatte mit Aal und Lachs*

*Terrine von Edelfischen*

*Scampi-Pyramide mit rosa Mayonnaise*

**SALATE und KALTE DELIKATESSEN**

*Geflügelcocktail mit frischen Ananas*

*Waldorfsalat*

*knackige Blatt- und Rohkost-Salate  
mit zwei verschiedenen Dressings*

*Honigmelone mit Parmaschinken*

*Roastbeef in der Kräuterkruste, rosa gebraten*

**WARME DELIKATESSEN**

*Lammrücken auf Thymianjus  
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin*

*Geschnetztes vom Kalbsrücken  
mit Pilzrahmsauce und Spätzle*

*zartes Ochsensfilet an Pfefferrahm  
mit frischem Gemüse und Pariser Kartoffelchen*

#### **DESSERT**

*Salat von frischen Früchten  
hausgemachtes Beerengelee mit halbflüssigem Schlagobers  
warme Pfannkuchlein mit Rosinen*

*buntes Käsebrett  
mit Brotkorb und Butter*

\*

---

## **FRANZÖSISCHES BÜFFET**

**ab 10 Personen - Preis pro Person 39,50 Euro**

#### **KALTE DELIKATESSEN**

*Bouchées à la duchesse  
(Mundbissen nach Herzogin Art)  
gefüllt mit Hühnercrème und Spargelspitzen*

*Tatar vom Lachs*

*Melone mit Gänseschinken*

#### **SALATE**

*Champignonsalat*

*Rote Beete Salat*

*Waldorfsalat*

*knackige Blatt- und Rohkost-Salate  
mit Vinaigrette und French Dressing*

#### **WARME SPEZIALITÄTEN**

*Quiche Lorraine*

*pochierter Salm an Nußsauce*

*Rinderfilet à la jardinière  
(nach Gärtnerinart)  
mit tournierten Gemüsen an Sauce Hollandaise*

*geschmorte Lammkeule  
mit Kräuterrahm und Kartoffelgratin*

#### **DESSERT**

*Mousse au chocolat*

*Salat von frischen Früchten*

*Auswahl französischer Käse  
mit Baguette und Topfbutter*

\*

---

## **ITALIENISCHES BÜFFET**

**ab 10 Personen - Preis pro Person 37,50 Euro**

#### **KALTE SPEZIALITÄTEN**

*Melonenschiffchen mit Parmaschinken und Grissini  
Röllchen von gefüllten Salm-Frittata mit Keta-Kaviar  
eingelegte Tomatenpaprika in Oliven-Knoblauch-Öl*

#### **SALATE**

*Insalata Caprese  
mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum*

*Broccoli-Salat  
mit Pinienkernen und Parmesan*

*knackige Blatt- und Rohkost-Salate  
mit zwei verschiedenen Dressings*

#### **WARME DELIKATESSEN**

*Poulardenbrust mit Salbeirahmsauce*

*und hausgemachten Bandnudeln*

*Schweinelende in Zitronensauce  
und hausgemachte Spinatravioli*

*Risotto alla Matriciana  
mit Speck- und Tomatenwürfeln und Knoblauch zubereitet*

**DESSERT**

*Tirami Su*

*Florenzer Mandelcrème  
mit gehackten Pistazien und Maraschinolikör*

*Auswahl italienischer Käse  
mit Pizzabrot und Butter*

\*

---

## ***VEGETARISCHES BÜFFET***

**ab 10 Personen - Preis pro Person 30,50 Euro**

**KALTE DELIKATESSEN**

*Erdnuß-Sellerie-Salat mit Ananas*

*Champignon-Salat*

*gegrillte Zucchini*

*marinierte Paprikastreifen*

*knackige Blatt- und Rohkost-Salate  
mit zwei verschiedenen Dressings*

**SUPPE**

*Kerbelcrèmesuppe  
mit Pinienkernen*

**WARME DELIKATESSEN**

*Vollkorn-Lasagne mit Blattspinatfüllung*

*Frühlingsrollen mit Sojasprossen*  
*gefüllte Auberginen mit Frischkäsefüllung*  
*Blumenkohl-Broccoli-Gratin*

**DESSERT**

*Salat von frischen Früchten*

*Vollkorn-Gebäck*

\*

---

## ***SPANISCHES BÜFFET***

**ab 10 Personen - Preis pro Person 39,50 Euro**

**FISCHDELIKATESSEN**

*Terrine von der Brasse*

*Anchovis in Knoblauch-Essig*

**KALT-WARME DELIKATESSEN**

*Gambas al diablo (nach Teufelsart)*

*Albóndigas (pikante Fleischbällchen)*

*Croquetas de pollo (Hähnchenkroketten)*

*Verduras con salsa (Gemügestifte mit Kräuter-Dip)*

*knackige Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings*

**WARME SPEZIALITÄTEN**

*Lechona – Spanferkel aus dem Backofen,  
mit Kartoffelgratin und Blattspinat*

*Conejo – Kaninchen auf frischen Gemüsen*

*Estofado de ternera – Rindfleisch im Topf*

## DESSERT

*Crema catalan (Katalanische Crème)*

*Tarta de manzana al cognac (Apfelkuchen mit Cognac)*

*Auswahl Spanischer Käse  
mit kräftigem Brot und Butter*

\*

---

## **COCKTAIL-ARRANGEMENT**

**Preis pro Person 26,50 Euro**

Für Ihren Steh-Empfang oder Ihre Pressekonferenz  
servieren wir Ihnen gerne mundgerechte Häppchen kalt und warm

### CANAPÉES

*mit: - Putenbrust  
- Roastbeef  
- hausgebeiztem Lachs  
- Käse mit frischen Kräutern  
- gekochtem und rohem Schinken  
- geräucherter Forelle  
- Tatar*

### WARME DELIKATESSEN

*Cocktail-Würstchen in Blätterteig*

*Fleischnäpfe mit pikanter Pfeffersauce*

*Mini-Pizzen verschieden belegt*

\*

\*\*\*\*\*

**SEKT "MUMM DRY"**

0,1 l Glas 3,50 Euro

0,75 l Flasche 23,00 Euro

\*\*\*\*\*

\*

**Ergänzend zu unserem Cocktail-Arrangement bieten wir folgende Suppen:  
Preis pro Person 4,80 Euro**

*Broccolicrèmesuppe*

*Lachscrèmesuppe mit frischem Dill*

*Kartoffelsuppe „Rheinische Art“*

*klare Rinderkraftbrühe mit Markbällchen*

\*

---

## **VORSCHLÄGE FÜR** **IHRE TRAUERFEIER**

**VORSCHLAG I.)  
Preis pro Person 14,90 Euro**

*Platten mit Schinken- und Wurst-Aufschnitt, Lachs und Käse,  
zudem frisch angemachtes Mett,*

*dazu Brötchen, Bauernbrot, Schwarzbrot und Butter,*

*Apfelstreusel-, Pflaumenstreusel- oder Käsekirsch-Kuchen*

*Kaffee und Tee*

\*

\*\*\*\*\*

**VORSCHLAG II.)  
Preis pro Person 14,90 Euro  
2-Gang-Menü:**

*klare Rinderkraftbrühe mit Einlage*

*Blätterteigpastetchen „Königin Art“  
mit einem feinen Ragout gefüllt,  
dazu Butterreis und Salat*

\*

\*\*\*\*\*

**VORSCHLAG III.)  
Preis pro Person 22,50 Euro  
3-Gang-Menü:**

*klare Rinderkraftbrühe mit Einlage*

*Schweinefilet-Medaillons mit frischen Champignons,  
Gemüseplatte nach Angebot der Jahreszeit,  
dazu Salzkartoffeln und Kroketten*

*Herrencrème*

\*

\*\*\*\*\*

**Ergänzend dazu bieten wir an:**

*Apfelstreusel - Stück 2,50 Euro*

*Käsekuchen - Stück 2,50 Euro*

\*