

# *Im Pfännchen*

## Kölsch – Italienisches Büffet

( ab 20 Personen )

Kölsche Platte

Blutwurst, Leberwurst, Fleischwurst, Mett und Halve Hahn

Party Frikadellen mit Rheinischem Kartoffelsalat

Fischplatte mit geräuchertem Lachs und Forelle#

Vitello Tonnato

Antipasti von Auberginen, Zucchini, Champignons und Paprika

Tomaten-Mozzarellakugeln mit frischen Basilikum

Krustenbraten

mit Saisongemüse und Kartoffelgratin

Hausgemachte Lasagne

Bunte Käseplatte

Hausgemachter Tiramisu und Obstsalat mit Vanillesauce

Partybrötchen und Butter

# *Im Pfännchen*

## Italienisches Büffet

( ab 20 Personen )

Frische Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Eingelegte Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons

Parma Schinken mit Honig Melone

Italienisches Käsebrett mit bunten Früchten

Hausgemachte Lasagne

gefüllte Putenröllchen in feiner Weißweinsauce

grüne Bandnudeln und Broccoligemüse

Hausgemachte Panna Cotta

mit Himbeermark

italienischer Brotkorb

Kräuterbutter, Butter

# *Im Pfännchen*

## italienisches Bauern Büffet

( ab 20 Personen )

Pikanter Meeresfrüchtesalat  
mit Olivenöl und Zitrone

Marinierte gebratene Paprika  
mit frischen Kräutern

Auberginen und Tomaten  
mit Parmesan überbacken

Thunfischsalat mit Bohnen  
mit Balsamico

Piccata Milanese

Putenschnitzel in Eihülle  
auf Tomaten-Oliven-Spaghetti

Gebratene Mittelmeerfische  
auf Gemüsetagliatelle

Gorgonzola mit Grissini und Ciabatta

Hausgemachter Tiramisu

# *Im Pfännchen*

## Klassisches Büffet

( ab 20 Personen )

Bunte Fischplatte mit Lachs und Forelle

Hausgemachte Party Frikadellen

Hähnchenflügel mit Paprika – Dipp

Party Schnitzel mit Zitronen

Bunte Salatplatte

mit Frenshdressing und Balsamicodressing

Krustenbraten

mit Saisongemüse und Kartoffelgratin

Putengeschnetzeltes

mit Champignon und Butterspätzle

Mousse au Chocolate

Obstsalat mit Vanillesauce

Rustikaler Brotkorb und Butter

# *Im Pfännchen*



## Kölsches Büffet 1

( ab 20 Personen )

\* Halve Hahn \*

Mittelalter Gouda

\* Herringsschlot \*

Salat von salzheringen mit Gurken, Äpfeln und Rote Bete

Matjesröllchen auf Apfelscheiben

mit Preiselbeersahne

Kölsche Schlachtplatte

mit verschiedenen Würsten, Schinken und Braten

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen

Rheinischer Sauerbraten

mit Mandeln und Rosinen, Kartoffelklößen

und Apfelmus

Stieve Ries met Obs

Feiner Milchreis mit Sahne und frischem Obst

Röggelchen, Party Brötchen, Griebenschmalz und Butter



## Kölsches Büffet II

( ab 20 Personen )

Hausgemachte Gulaschsuppe

Kölsche Platte

mit Blutwurst, Leberwurst, Bierknacker und Fleischwurst

Zwiebelmett

Halve Hahn

mittelalter Gouda mit Zwiebeln

Mini Frikadellen

mit Rheinischem Kartoffelsalat

Rote Grütze

mit Vanillesauce

Röggelchen, Party Brötchen

Griebenschmalz und Butter

# *Im Pfännchen*

## Pasta Büffet

( ab 15 Personen )

Tomaten- Mozzarellakugeln  
mit frischem Basilikum

Bohnensalat mit Thunfisch

verschiedenen Pasta

Matriciana ( Schinken, Zwiebeln und Tomatensauce )

al Salmone ( Lachs in feiner Sahnesauce )

Vegetaria ( in feiner Tomatensauce mit Zucchini, Champignons und Spinat )

Panna Cotta mit Himbeermark

Hausgemachter Tiramisu