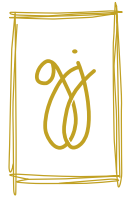


# Buffet



## VORWEG

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

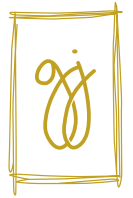
**Mindestabnahmemenge:** 30 Portionen

**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



## Vorspeisenvariation

**Bunte Antipasti-Platte** *Ofenpaprika, marinierte Oliven, gegrillte Zucchini, gebratene Champignons mit Balsamico & gratinierte Aubergine* <sup>F, K, 2, 3, 9</sup>

**„Unser“ Brot & hausgemachte Dips** *Hummus, Pestocreme, Tomatencreme* <sup>A, 1, 3</sup>  
*optional Tomate Mozzarella Salat mit Basilikumpesto* +3,50€ pP <sup>F, G</sup>

## Zwei Hauptgänge nach Wahl - bitte wählen

**Saltimbocca von der Hähnchenbrust** *mit Tomaten-Kapernsugo* <sup>1</sup>

**Maishühnchenbrust auf der Haut gebraten** *mit geschmolzenen Kirschtomaten*

**Lachsfilet** *mit marinierten Garnelen & Fenchelgemüse* <sup>B, C, K</sup>

**Gebratene Schweinefiletmedallions**

**Gebratener Ziegenkäse** <sup>F</sup>

**Geschmolzener Fetakäse** *mit getrockneten Tomaten, Knoblauch & Thymian* <sup>F, K, 3</sup>

 **Kichererbsenragout** *mit mediterranem Gemüse*

## Zwei Beilagen nach Wahl (jede weitere mit Aufpreis, Preis in € pro Person)

Rosmarinkartoffeln	3,90
Basmatireis	3,90
Kartoffelgratin <sup>F, N</sup>	5,50
Salbeignocchi* <sup>F</sup>	4,90
Gebratenes buntes Gemüse* <sup>F</sup>	4,90
Ratatouille	3,90
Bohngemüse* <sup>F</sup>	3,90
Schupfnudelpfanne mit Gemüse, Kirschtomaten & Parmesan* <sup>A, F</sup>	6,90

(im Menü 2€ Aufpreis p.P.)

## Dessert

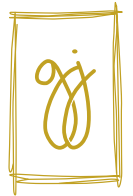
**Schokobrownie** *mit weißer Schokolade & Erdbeerpüree* <sup>A, F, N</sup>

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

**39,90 € pro Person**

 **vegan**

# Allergene & Zusatzstoffe



- A - Glutenhaltigs 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 - Schwefeloxid 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 0157 36953575

