

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* ^{F, K, 2, 3, 9}

„Unser“ Brot & hausgemachte Dips *Hummus, Pestocreme, Tomatencreme* ^{A, 1, 3}
optional Tomate Mozzarella Salat mit Basilikumpesto +3,50€ pP ^{F, G}

Zwei Hauptgänge nach Wahl - bitte wählen

Saltimbocca von der Hähnchenbrust *mit Tomaten-Kapernsugo* ¹

Maishühnchenbrust auf der Haut gebraten *mit geschmolzenen Kirschtomaten*

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

Gebratene Schweinefiletmedallions

Gebratener Ziegenkäse ^F

Geschmolzener Fetakäse *mit getrockneten Tomaten, Knoblauch & Thymian* ^{F, K, 3}

 **Kichererbsenragout** *mit mediterranem Gemüse*

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

| | |
|--|------------------------------------|
| Rosmarinkartoffeln | 3,90 |
| Basmatireis | 3,90 |
| Kartoffelgratin ^{F, N} | 5,50 |
| Salbeignocchi* ^F | 4,90 |
| Gebratenes buntes Gemüse* ^F | 4,90 |
| Ratatouille | 3,90 |
| Bohngemüse* ^F | 3,90 |
| Schupfnudelpfanne mit Gemüse, Kirschtomaten & Parmesan* ^{A, F} | 6,90 (im Menü 2€ Aufpreis p.P.) |

Dessert

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

*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

Telefonisch erreichst du uns unter 0157 36953575

