

CATALOGNA



COLOGNE CATERING

Catalogna **Flying Buffet**

Buffetvorschläge -- Preisliste



Buffetvorschlag: **Kölsches Flying**

Vorspeisen

Rindertatar auf Pumpernickel mit Crème Fraîche auf dem Happy Spoon

Wildlachstatar mit kleinem Reibekuchen auf dem Happy Spoon

Kölscher Gemüsespieß mit Cherrytomaten

Matjes mit Speckböhnchen

Hauptgänge

Kleiner Spieß von Himmel un Äd

Kleiner Reibekuchen mit hausgemachtem Apfelmus

Schnecke von Kölscher Rinderroulade auf dem Spieß

Kölsches Hämchen mit Sauerkraut auf der Gabel

Ragout vom Ochsenchwanz auf Selleriepüree im Weckglas

Desserts

Panna Cotta mit einem Cocktail von exotischen Früchten

Erdbeersorbet auf Pop Rocksucker

Ecke von Schokoladentartelette mit Vanillesalz und Sauce

Preis: **29,90 €/Person**



Buffetvorschlag: **Fine Catalogna**

Vorspeisen

Auster Sylter Royal mit Chesterbrot

Tatar vom Rinderfilet mit Crème Fraîche auf Brioche

Gebackener Ziegenkäse auf Tomaten Carpaccio

Gebratene Gänsestopfleber auf Puy-Linsengemüse mit Balsamico

Spinatsuppe mit Ricotta-Ravioli

Hauptgänge

Gebratenes Seeiteufelmedaillon auf Safranrisotto

Blattgold auf Mini Currywurst mit Pommes Frites

Jakobsmuscheln auf Blumenkohlpüree mit Trüffeljus

Medaillon vom Kalbsfilet auf Leipziger Allerlei

Käse

Manchego mit Feigensenf

Desserts

Crème Brulée von Tahiti Vanille mit Rahmeis

Frittierter Topfenravioli im Champagnersüppchen

Warmer Vanille-Bananenspieß auf Limetten-Sablée mit Gin Tonic Gelée

Preis: **39,90 €/Person**



Buffetvorschlag: **Kulinarische Enzyklopädie**

Vorspeisen

Feiner Schaum von der Zuckerbse mit Flusskrebse

Crème Brulée von der Gänsestopfleber mit Apfel-Sellerie Salat

Gebatener Loup de Mer im Gazpachoschaum mit Kerbel

Carpaccioröllchen vom Rind im Glas mit Parmesanespuma

Hauptgänge

Gebackenes Kabeljaufilet im Kartoffelmantel mit geschmolzenen Tomaten

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes und Salat

Gebatene Jakobsmuscheln auf Himbeerrisotto mit Champagnerschaumsauce

Pochiertes Kalbsfilet in Wildkräutern mit Morcheln und Kartoffelblini

Desserts

Gazpacho von Sommerfrüchten mit Limonensorbet

Tarte Tatin vom grünen Apfel mit seinem Sorbet und Calvados-Sabajon

Schokoladenspitz vom Mohnparfait auf feinem Kirschragout

Preis: **49,90 €/Person**



Buffetvorschlag: **Phantasie & Perfektion**

Vorspeisen

Gebackener Räucheraal mit Räucherfisch-Consommé

Carpaccio Röllchen vom Kalbsfilet mit Fourme d'Ambert

Exotische Fischsuppe mit feinen Blüten

Duett von Thunfisch und Radieschen mit Sesamöl und Hippe

Gebratene Gänsestopfleber auf Chicorée mit Himbeeren

Hauptgänge

Gebratener Steinbutt auf Mango-Limonenchuttny mit Champagnerbuttersauce

In Milch geschmorter Kalbstafelspitz mit Trüffelgnocchi und Kräutersaitlingen

Offene Lasagne von Hummer und Blattspinat

In Kaffee geschmortes Rinderfilet mit Fingermöhren und Selleriepüree

Desserts

Soufflierter Schokoladenauflauf mit Tonkabohneneis im Baumkuchenmantel

Glasierte Herzkirschen auf Schokoladenbiskuit mit Tahiti-Vanillesauce

Mango-Ananassalat mit Topfenespuma und Minze

Preis: 59,90 €/Person

Allgemeine Hinweise

Alle Preise verstehen sich ab 30 Personen und sind inklusive 19% MwSt.
Zuzüglich zu den Menüpreisen entstehen weitere Kosten für das Personal.
Druckfehler, Irrtum und Preisänderungen vorbehalten.

Weitere Informationen finden Sie unter www.catalogna.de