

CATALOGNA



COLOGNE CATERING

Catalogna **Menüs**

Menüvorschläge -- Preisliste



Menüvorschlag: **Menü 1**

Trilogie von Suppen



In Rotwein geschmorte Rinderschulter
mit Frühlingslauch und Kartoffelrosette



Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit Mango-Ananasragout

Preis: **36,90 €/Person**

Menüvorschlag: **Menü 2**

Gratinierter Ziegenkäse im Filoblatt mit
Ratatouille-Kräutersalat und Trüffelhonig



Dreierlei vom Neuseeländischen Lamm mit mini Paprika und CousCous



Weißer Schokolade trifft Tonkbohne

Preis: **39,90 €/Person**



Menüvorschlag: **Menü 3**

Variation von der Tomate mit Parmaschinkenkrapfen



Gebratenes Milchkalbsfilet auf Kartoffelschaum
mit Morcheln und Stangenspargel



Erdbeermousstörtchen mit Rhabarbersorbet
und gebackenen Schokoladenstreusel

Preis: **44,90 €/Person**

Menüvorschlag: **Menü 4**

Carpaccio vom Wolfsbarsch mit Vinaigrette von Fenchel
und schwarzen Oliven mit Kräutersalat und Creme Fraiche



Gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree
mit glasierten Kaiserschoten und Champagnerschaum



Bergisches Rinderfilet mit geschmorten Salatherzen
und getrüffeltem Schupfnudeln

oder

Bergisches Rinderfilet unter der Kräuterkruste
mit Blattspinat und Kartoffelgratin



Dessert Komposition

Preis: **49,90 €/Person**



Menüvorschlag: **Menü 5**

Marinierter Hummer mit Salat von Staudensellerie und Hummersüppchen



Glasierter Kalbsbries mit gebratener Polenta und Olivenölkaviar



Zarter Rehrücken mit Hollunderjus
auf Trüffelkohlrabi mit Schupfnudeln



Variation von dunkler Schokolade mit Bananen-Maracujasalat

Preis: 59,90 €/Person

Allgemeine Hinweise

Alle Preise verstehen sich ab 10 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