

# Kölner WeihnachtsCircus

Vorschlag 1

Eingedeckter Tisch mit Bankettbestuhlung

Ab 60 Personen 49,70 € p.P.  
(Freitags ab 20 Pers.)

Inkl. Getränkebuffett 72,20 €

## Vorspeisen

Kleine panierte Schweineschnitzelchen

Klassisches Hackbällchen mit Cornichon

Klassischer Kartoffelsalat  
mit Mayonnaise, Ei und Gewürzgurke

Krautsalat in Vinaigrette  
mit gerösteten Speckwürfeln

Dazu reichen wir verschiedene Brotsorten,  
Butter sowie Kräuterbutter

## Hauptgang

Rheinische Sauerbraten  
Rotkohl und Kartoffelklößen

Fetakäse im Sesammantel  
mit Ratatouille

## Dessert

Prosecco Empfang

kleine Gläschen Rote Grütze mit Vanillesauce

kleine Cocotten Pflaumencrumble

# Kölner WeihnachtsCircus

Vorschlag 2

Eingedeckter Tisch mit Bankettbestuhlung

Ab 20 Personen

57,20 € p.P.

Inkl. Getränkebuffet 79,70 €

## Vorspeisen

Röstitaler mit Räucherlachstatar und Dillschmand

Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß

Antipasti:

Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons  
und Zwiebeln mit Balsamicomarinade

Saisonale Blattsalate  
mit Hausdressing (wird separat gereicht)

Linsen-Rote Bete-Salat KG

Dazu reichen wir verschiedene Brotsorten,  
Tomaten Aioli und Kräuterbutter

## Hauptgang

Rheinischer Sauerbraten

Rotkohl und Kartoffelklößen

Austernpilze, Pfifferlinge und Champignons in Rahm mit  
hausgemachten Serviettenknödeln

## Dessert

Prosecco Empfang

kleine Gläschen Zimt Panna Cotta mit beschwipsten Pflaumen

kleine Gläschen Mousse au chocolat

# Kölner WeihnachtsCircus

Vorschlag 2

Eingedeckter Tisch mit Bankettbestuhlung

Ab 60 Personen  
(Freitags ab 20 P.)

57,20 € p.P.

Inkl. Getränkebuffett 79,70 €

## Vorspeisen

Röstitaler mit Räucherlachstatar und Dillschmand

Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß

Antipasti:

Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons  
und Zwiebeln mit Balsamicomarinade

Saisonale Blattsalate  
mit Hausdressing (wird separat gereicht)

Linsen-Rote Bete-Salat KG

Dazu reichen wir verschiedene Brotsorten,  
Tomaten Aioli und Kräuterbutter

## Hauptgang

Rheinischer Sauerbraten Rotkohl und Kartoffelklößen

Austernpilze, Pfifferlinge und Champignons in Rahm  
mit hausgemachten Serviettenknödeln

Krustenbraten mit Jus, saisonales Gemüse und Kartoffelgratin

## Dessert

Prosecco Empfang

kleine Gläschen Zimt Panna Cotta mit beschwipsten Pflaumen

kleine Gläschen Mousse au chocolat

# Kölner WeihnachtsCircus

Vorschlag 3

Eingedeckter Tisch mit Bankettbestuhlung

Ab 60 Personen

64,70 € p.P.

(Freitags ab 20 P.)

Inkl. Getränkebuffett 87,20 €

## Vorspeisen

Lachspraline

"Tacchino tonnato"

Gebratene Putenbrust, kalt, in Thunfisch-Kapern-Sauce

Zucchinirollchen

mit Ziegenfrischkäse und Thymianhonig

Winterliche Blattsalate mit geröstetem Speck, Walnüssen,

Granatapfel und Balsamicodressing

Süßkartoffel-Kohlrabi-Avocadosalat

Dazu reichen wir verschiedene Brotsorten,

Butter sowie Kräuterbutter.

## Hauptgang

Knusprig gebratener Gänsebraten

mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Marzipanschmorapfel

Auflauf von Wirsinggemüse und Süßkartoffeln,

mit Bergkäse gratiniert

Spanferkelkeule mit Jus,

glasieretes Kohlrabi-Möhrengemüse und gebratene Kartoffelchen

## Dessert

Prosecco Empfang

kleines Gläschen Schokoladen-Creme Brûlée

kleines Stück Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße