



speisemeister
 mittagessen, buffetservice, speisen zum mitnehmen
 subbelratherstr.295, 50825 köln
 www.speisemeister.net 0221 250 77 62

Buffets ab 20 Personen gültig ab 09/2011

Vorschlag 1:

Antipasti Misti

Auberginen, Zucchini, Champignons und geröstete Paprika

*

Mini- Quiches

gefüllt mit Spinat, Pinienkernen und Schafskäse

*

Hähnchenrouladen mit mildem Pfeffer- Spitzkohlsalat

*

Kleine Putenschnitzel

mit Zitrone und Kapern

*

Lachsspieße mit Meersalz & Limette gebraten

auf schwarzem Linsensalat

*

Tomate- Mozzarella- Basilikum

*

Ciabatta

**

Möhren- Orangensuppe mit Thymiankracherln

Gefülltes Schweinelendchen mit Kräutern und grobem Senf

dazu grüne Bohnen und Kartoffelgratin

oder

Schweinekrustenbraten mit karamelisiertem Sauerkraut ! und Kartoffelpüree

**

Mousse au Chocolat

p.P. 25,- € inkl. 7% MwSt.

Vorschlag 2 :

Ratatouillesalat

mit mariniertem Ziegenkäse

*

Spinat- Crespelle mit Lachs und Limette

*

Polpette (ital. Hackbällchen)

mit getrockneter Tomate und Rosmarin gespießt

*

Mediterraner Nudelsalat

*

Sauce Aioli und Oliven, dazu Ciabatta

**

Hähnchen- Kräuterroulade mit Zucchini- Tomatengemüse und gegrillter Polenta

**

Panna Cotta mit Beerensauce

p.P. 22,60 € inkl. 7 % MwSt.

Vorschlag 3:

Hähnchen- Saté- Spieße
*
Süßkartoffel- Zucchini-Spieße mit Honig und Sesam
*
Asiatischer Glasnudelsalat mit Schweinehack, Koriander und Shrimps
*
Entenbrust `asiatisch`
dazu Weißkohl- Ananassalat mit Möhren und schwarzer Zwiebelsaat
*
Kropek
**
Linsen-Gemüsecurry mit Kichererbsen
&
Thailändisches rotes Hähnchencurry mit Gemüsestreifen
oder
Scharfes Schweinefiletgeschnetzeltes in Erdnuss-Chilisauce mit Gemüsestreifen
dazu Basmatireis
**
Mango-Panna Cotta mit Beerensauce
Ab 20 Personen p.P. 27,40 € inkl. 7% MwSt.
Ab 40 Personen p.P. 25,- € inkl. 7 % MwSt.

Vorschlag 4:

Lammfiletrouladen
mit Rucola und roter Zwiebelmarmelade
*
Kleine Ziegenkäsetarte
mit Honig, Pinienkernen und Thymian
*
Garnelenspieße mit Rosmarin und Zitrone gebraten
*
Tacchino tonnato mit Thunfischcreme
*
Gefüllte Zucchini mit sardischem Pesto
*
Kleine Salatauswahl
4 verschiedene Salate nach Absprache
*
Mini Brötchen und Butter
**
Geschmorter Tafelspitz in Balsamicojus
&
Champignons mit Ratatouille gefüllt
dazu
Spätzle und Kartoffelgratin
**
Panna Cotta mit Beerensauce, im Glas
*
Karibische Mini- Schokoladentarte mit Kumquat und Cointreau
Ab 20 Personen p.P. 35,- € inkl. 7 % MwSt.
Ab 40 Personen p.P. 33,- € inkl. 7 % MwSt.

Kölsches Buffet Rustikal:

Schweinekrustenbraten mit Speckbohnen, dazu Kartoffelgratin

**

Frikadellen und Flönz
mit Kartoffelsalat

*

Mett mit Zwiebelringen und Röttgelchen

*

Matjesröllchen
mit Preiselbeermeerrettich auf Pumpnickel

*

Wurst- Käsesalat
mit Perlzwiebeln & Gürkchen

*

Kölscher Nudelsalat

*

Kleiner `Halven Hahn´

*

Spitzkohlsalat mit rosa Beeren

*

Brotkorb und Butter

*

Kleines Käsebrett mit Trauben

*

Rote Grütze mit Vanillesauce

oder

Tiramisu

Ab 20 Personen p.P. 20,- € inkl. 7% MwSt.

Ab 40 Personen p.P. 19,- € inkl. 7% MwSt.

Liebe Gäste,

die Buffetpreise beziehen sich auf das Essen ohne Geschirr und Besteck. Sollten Sie Geschirr und Besteck bestellen müssen wir mit 19 % anstatt 7% MwSt. rechnen.

Geschirr und Besteck:

Ein großer Teller plus eine Gabel und ein Messer kosten 2,00 € (Basis)

Jedes zusätzliche Teil (egal ob Teller, Schälchen oder Besteck) wird mit 0,50 € in Rechnung gestellt.
Kaffeegeschirr (Tasse, Untertasse, Löffel) wird mit 1,50 € in Rechnung gestellt.
Reinigung/ Transport inkl.

Gläser:

Wein / Sektgläser werden mit 0,80 € Stk. berechnet.
Alle anderen Gläser werden mit 0,40 € Stk. in Rechnung gestellt.
Reinigung/ Transport inkl.

Service:

Eine Servicekraft wird mit 25 €/ Std. in Rechnung gestellt (mindestens jedoch 4 Std.).

Geschirr/ Besteck Preise inklusive 19 % MwSt.**Lieferung/Abholung frei Haus ab 250,- €**