

Buffetmappe 2024

Liebe Gäste,

Buffets sorgen für eine lockere, ungezwungene Stimmung bei den Gästen sowohl auf privaten sowie auf geschäftlichen Veranstaltungen. Ihre Gäste können sich nach Herzenslust selbst an den reichhaltigen Buffets bedienen.

Unsere Buffets bieten wir Ihnen ab 10 Personen an.

(Keine Einzelbestellungen möglich)

Gerne berät Sie auch unser kompetentes Küchen-Team für ein individuelles Buffet, vielleicht auch zu einem von Ihnen gewünschten Motto. Natürlich sind auch Flying Buffets mit Fingerfood oder auch ein BBQ-Buffet möglich.

Melden Sie sich gerne unverbindlich für einen Gesprächstermin

0221/97651318

oder

jh-riehl-kueche@djh-rheinland.de

*Ihr Küchen-Team
der Jugendherberge Köln Riehl*

Vorspeisenbuffets

„Et Kölsche“

- *Kleine Frikadellen mit Kölner Senf und Mettenden*
 - *Kölsche Wurstplatte mit Blutwurst, Leberwurst & Fleischwurst*
 - *„Halve Hahn“ (mittelalter Gouda)*
 - *Mettigel*
 - *Kartoffelsalat mit Speck im Gläschen*
 - *Heringsstipp im Gläschen*
 - *Kleine Rörgelchen, Butter und Griebenschmalz*
- 16,50 € pro Person

„See & Meer“

- *Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce*
 - *Krabbencocktail im Gläschen*
 - *Garnele in Kartoffel-Spaghetti*
 - *Matjesfilet mit Schwarzbrot*
 - *Forellenmousse auf Löffeln drapiert*
 - *Gefüllte Eier*
- 19,50 € pro Person

Buffetmappe 2024

„Mediterran“

- *Verschiedene Antipasti der Saison*
- *Tomate-Mozzarella mit Basilikumschaum*
- *Vitello tonnato*
- *Serrano-Schinken mit Honigmelone*
- *Eingelegte Oliven mit Knoblauch im Gläschen*
- *Italienischer Pastasalat mit Pesto und Pinienkernen*
- *Verschiedene Ciabatta*

21,50 € pro Person

„Der Klassiker“

- *Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade*
- *Honigmelone mit rohem Schinken*
- *Gefüllte Eier*
- *Geflügelsalat „Hawaii“ im Gläschen*
- *Kleine Frikadellen mit Senf*
- *Geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Sauce*
- *Baguette & Butter*

21,50 € pro Person

„Vegetarisch“

- *Rote-Bete-Falafel*
- *Auberginenröllchen mit Schafskäse*
- *Gefüllte Riesenchampignons mit Frischkäse*
- *Cauli Wings in BBQ Marinade*
- *Tomate-Mozzarella-Spießchen mit Pesto*
- *Blattsalat der Saison mit Hausdressing*
- *Couscous-Salat im Gläschen*

19,50 € pro Person

Warme Speisen

„Et Kölsche“

- *Krustenbraten vom Schwein mit Kölsch-Sauce*
 - *Kröstchengulasch vom Rind*
 - *Kartoffelkroketten & Spätzle*
 - *Buntes Gemüse der Saison*
- 25,50 € pro Person

„Opis Lieblinge“

- *Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen*
 - *Schnitzel vom Schwein (auch als Putenschnitzel möglich)*
 - *Rinderschmorbraten*
 - *Spießbraten mit Schmorzwiebeln*
 - *Bratkartoffeln & Butterkartoffeln*
 - *Buntes Gemüse der Saison*
- 26,50 € pro Person

Buffetmappe 2024

„Von der See und aus dem Meer“

- Gebratenes Lachsfilet
 - Pochierter Kabeljau
 - Paella
 - Sauce Hollandaise & Senfsauce
 - Butterkartoffeln & Butterreis
 - Frischer Blattspinat
- 28,50 € pro Person

„Mediterran“

- Mediterraner Putenrollbraten
 - Piccata Milanese (Hähnchen in Parmesan-Ei-Haube)
 - Spinatlasagne mit Schafskäse
 - Spaghetti & Reis
 - Ratatouille
- 29,50 € pro Person

„Vegetarisch“

- Wurzelgemüse aus dem Ofen mit kleinen Kartoffeln und Süßkartoffeln
 - Ofenkartoffeln mit Sour Cream
 - Grillkäse
 - Marinierter Tofu
 - Reis & Couscous
 - Gegrillter Fenchel & Gemüse der Saison
- 26,50 € pro Person

Stellen Sie sich Ihr persönliches Traumdessert aus unseren selbstgemachten Desserts zusammen:

Desserts

- Braune Mousse au Chocolat
- Weiße Mousse au Chocolat
- Rote Grütze mit Vanillesauce oder veganer Vanillesauce
- Frischer Obstsalat (vegan)
- Panna Cotta mit Himbeermark
- Milchreis (auch vegan möglich auf Kokosmilch-Basis)
- Bayrisch Creme mit Fruchtspiegel
- Klassisches Tiramisu
- Joghurtmousse mit Beeren
- Veganer Chia-Vanillepudding mit Marillenfruchtmark

2 Komponenten: 7,50 Euro p. P.

3 Komponenten: 10,00 Euro p. P.

4 Komponenten: 11,00 Euro p. P.

Keine Einzelbestellungen möglich