



Buffet Service Kohlhaas

Amerikanisches Buffet

Vorspeisen

*Chicken Wings mit Honig und Barbecuedip
Texas Meatballs mit Chillisauce
Cole Slaw(Krautsalat mit Möhren und Joghurtdressing)
Mc Cauleys Potato Salad
Chicken Salad Caesars
Mexican Salad
Shrimpsalat Virginia
Poularde in Erdnuss Chutney*

Hauptgericht

*Honeygarlic Virginia Schweinebraten
Barbecued Spare Ribs
Potlode Potatoes(Auflauf)
Bakes Potatoes (mit Sauerrahm)
Boston Baked Beans/Maple Butter Carrots/Green Beans with Bacon
Gebackene Buttermaiskolben*

Dessert

*Pancakes mit Ahornsirup
Nebraska Mousse
Blueberry Muffins*

*Käsevariation
Brotauswahl*

*Lieferung ab 20 Personen
Preis pro Person: 24.- Euro*



Buffet ‚Art des Hauses‘

Vorspeisen

Halbe Eier in Kresserahmdip und Radieschen
Verschieden gefüllte Knuspertaschen
Bunter Hirtensalat in Hausdressing
Hähnchenfiletspitzen in Sesamkruste
Exotischer Geflügelcocktail
Gegrillte Schweinemedallions mit buntem Pfefferdip
Champignon-Paprikasalat
Kleine Schweinesteaks in Mandelhülle
Buchengeräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum

Hauptgericht

Gegrillter Spießbraten mit Zwiebel-Senfsauce
Gratinierte Kartoffeln
Saisongemüse in Kräuterbutter

Dessert

Straciatellamousse mit Kirschen
Mandelsplittercreme mit Amaretto

Verschiedene Käsesorten
Gemischte Brötchen

Lieferung ab 15 Personen
Preis pro Person: 22.- Euro



Buffet ‚Bonn‘

Vorspeisen

*Auswahl verschiedener Mini-Quiches
Melonenschiffchen mit Rauchfleisch und Früchten
Bunter Paprika-Mais-Radieschensalat
Schweinemedallions in Käsekruste
Tomaten-Mozzarellasalat mit Zuccinistreifen
Leichter Kartoffelsalat mit Joghurt
Pikante Hähnchenspieße mit Erdnußsoße
Räucherlachsvariation mit Kräutersahne
Gefüllte Champignons in Kräuterdressing*

Hauptgericht

*Scheinerückenbraten in Waldpilzrahm
Überbackenes Kartoffelgratin
Gemüseauswahl*

Dessert

*Moccamousse mit Baileys
Joghurt-Minzcreme mit Himbeeren*

*Bunte Käseplatte
Gemischte Partybrötchen*

*Lieferung ab 15 Personen
Preis pro Person: 22.- €uro*



Brunch Buffet

Vorspeisen

*Räucherschinkenplatte mit Melonenkugeln
Gefüllte Eier mit Lachscreme
Zuckerschotensalat mit Mais und roten Zwiebeln
Pikanter Eiersalat
Variation von Braten und Schinken
Gemischter Käseaufschnitt
Diverse Wurst und Salamisorten
Kleine gebackene Blätterteigtaschen
Räucherlachsplatte*

Hauptgericht

*Kleine Nürnberger Rostbratwürstchen
Gebratene Speckscheiben
Kräuterrührei
Kartoffelauflauf mit Käsekräuterkruste*

Dessert

*Verschiedene Brot, Brötchensorten und Croissants
Buttervariation
Sahnequark mit Müsli
Marmelade und Honig
Frischer Obstsalat
Verschiedene Mini Muffins*

*Lieferung ab 15 Personen
Preis pro Person: 22.- Euro*



Exclusiv Buffet

Vorspeisen

*Variation von pochierten Edelfischen
Riesengarnelen in Mangodressing
Kalbsmedallions in buntem Pfefferrahm
Entenbrusttranchen auf Rucola mit Balsamicotopping
Zuckermelone mit Graved Lachsscheiben
Salat von Hummerkrabben und grünem Spargel
Medallions vom Hähnchensaltimbocca
Gegrillte Wiesenchampignons in Kräuterdressing
Datteltomaten mit Zuccinistreifen und Mozzarellabällchen*

Hauptgericht

*Gebratener Zander auf roten Balsamicolinsen
Rosa Wildreis
Gegrillte Straussensteaks in Pfifferlingrahm
Gebackene Rosmarinkartoffeln
Lammfilet in Tomaten-Basilikumpesto
Frische Buttergnocci
Auswahl frischer Gemüse der Saison*

Dessert

*Eierlikör-Kirschtraum
Exotischer Obstsalat mit gerösteten Mandeln
Pistazienmousse mit Zuckerfeigen und Krokant*

*Große Auswahl an Edelkäse
Variation von Brot und Brötchen*

*Lieferung ab 25 Personen
Preis pro Person: 38.- Euro*



Buffet Service Kohlhaas

Fingerfood Buffet's

Fingerfood I

Kleine Hackbällchenspieße mit Tomatenpesto

Verschiedene Mini Quiche

Hähnchenfiletspitzen in Sesamkruste

Kleine Tomaten-Mozzarellaspießchen

Blätterteigtaschen mit Lachsfrischkäse

Geflügel-Sate Spießchen

Bunt garnierte Baguettescheiben

Süße Mini Muffins

Lieferung ab 15 Personen

Preis pro Person: 15.- Euro

Fingerfood II

Scampispießchen mit Mangodip

Melonenkugeln mit Serranoschinken

Kleine Lachs-Spinattörtchen

Entenbrust auf Baguettescheiben

Kleine Lammspießchen mit Knoblauchdip

Spießchen vom Seeteufel mit Zitronenglasur

Gefüllte Mini Gemüse

Mini Saltimboccaspießchen mit Salbeidip

Exotische Fruchtspießchen

Mini Windbeutel mit Schokohaube

Lieferung ab 15 Personen

Preis pro Person: 20.- Euro



Französisches Buffet

Vorspeisen

Salat von Eismeergarnelen
Kleine gebackene Zwiebelküchlein
Gegrillte Seeteufelmedallions mit Zitronendip
Roter Linsensalat in Balsamico
Glasierte Barbarieentenbrust mit Orangenhonig
Bunter Ratatouillesalat
Graved Lachs mit Dill-Senfschaum
Rindermedallions mit rosa Pfeffer
Frischer Rucolasalat mit Parmesanspänen

Hauptgericht

Hähnchenbrust Coq au vin
Provencialischer Kartoffel-Tomaten-Lauchgratin
Ossobuco Ragout
Bunter Wildreis
Glasierte Babymöhren und Zuckerschoten

Dessert

Mousse au chocolate
Frischer Obstsalat mit Grand Manier
Orangen-Minzcreme

Käsevielfalt
Auswahl von Baguettebrot

Lieferung ab 15 Personen
Preis pro Person: 28.- Euro



Französisches Buffet

Vorspeisen

*Salat von Eismeergarnelen
Kleine gebackene Zwiebelküchlein
Gegrillte Seeteufelmedallions mit Zitronendip
Roter Linsensalat in Balsamico
Glasierte Barbarieentenbrust mit Orangenhonig
Bunter Ratatouillesalat
Graved Lachs mit Dill-Senfschaum
Rindermedallions mit rosa Pfeffer
Frischer Rucolasalat mit Parmesanspänen*

Hauptgericht

*Hähnchenbrust Coq au vin
Provencialischer Kartoffel-Tomaten-Lauchgratin
Osso buco Ragout
Bunter Wildreis
Glasierte Babymöhren und Zuckerschoten*

Dessert

*Mousse au chocolate
Frischer Obstsalat mit Grand Manier
Orangen-Minzcreme*

*Käsevielfalt
Auswahl von Baguettebrot*

*Lieferung ab 15 Personen
Preis pro Person: 28.- Euro*



Grill Buffet I

Salate und Beilagen

Griechischer Bauernsalat
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
Kartoffelsalat mit Schnittlauch-Joghurtdip
Pikanter Krautsalat

Butterauswahl

Tzaziki

Senf

Barbecuesoße

Grillfleisch

Thüringer Rostbratwürstchen
Marinierte Schweinenackensteaks
Eingelegte Putensteakssteaks

Dessert

Vanillequark mit Früchten
Waldbeergrütze mit Sahne

Verschiedene Käsesorten
Bunte Partybrötchen

Lieferung ab 15 Personen
Preis pro Person: 15.- €uro



Grill Buffet II

Salate und Beilagen

Rondell von Tomaten, Zucchini und Mozzarella

Spanischer Bauernsalat

Kartoffelsalat mit Parmaschinken, Gurke und Zwiebeln

Farfallesalat mit Knoblauchshrimps

Butterauswahl

Knoblauchsoße

Chilisoße

Kräuterquark

Grillfleisch

Mariniertes Lammfilet

Eingelegte Schweinerückensteaks

Marinierte Rindersteaks

Marinierte Hähnchenspieße

Dessert

Frischer Obstsalat

Mousse au Chocolate mit Baileys

Geröstetes Zwiebelbrot

Auswahl an Partybrötchen

Gemischte Käsauswahl

Lieferung ab 25 Personen

Preis pro Person: 22.- Euro



Kleines kaltes Buffet

Vorspeisen

Gefüllte Cocktailtomaten mit Kräuterjoghurt

Kleine gebackene Gemüsetörtchen

Hähnchenfilets in Kokosmantel

Kleine Partyfrikadellen

Kleine Schweinefleischspießchen mit Kräuterrahmdip

Herzhafter Nudelsalat mit Schinken und Käsestreifen

Gurken-Tomatensalat mit Schalotten

Kartoffelsalat mit Kräutervinagrette

Kräuterchampignons

Dessert

Bunte Käseplatte

Partybrötchen

Vanillemousse

Waldbeergrütze mit Vanillesoße

*Lieferung ab 15 Personen
Preis pro Person: 15.- Euro*



Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Gegrillte Gemüse in Knoblauchdressing

Vitello Tonato von der Hähnchenbrust

Tabule´ Salat

Bruschetta mit Thunfisch-Tomatenpesto

Gefüllte Champignons mit Feta

Cocktail von Kirschtomaten, Zucchini und Mozzarella

Schweinelenochen mit grüner Pfeffersoße

Provencialisches Lammfleischspießchen

Grüner Spargelsalat mit Ei und Balsamico

Hauptgericht

Gegrilltes Lammfilet in Tomaten-Basilikumjus

Spanische Röstkartoffel

Gyrosauflauf mit Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln

Dessert

Pana Cotta mit Waldbeermark

Pina Colada Tiramisu

Erdbeer-Joghurt Mousse

Gemischte Käseauswahl

Verschiedene Partybrötchen

Lieferung ab 15 Personen

Preis pro Person: 24,- Euro



Pasta Buffet

Vorspeisen

Melonenschiffchen mit Serranorschinken

Gegrillte Paprkastrifen in Knoblauchdressing

Knuspertaschen mit Tomaten und Spinatfüllung

Bunter Antipastisalat

Kleine Hähnchenfilets in Kräuter-Parmesankruste

Spaghettisalat mit Meeresfrüchten

Marinierte Broccoliröschen mit Knoblauchkrabben

Gebackene Knoblauchchampignons

Hauptgericht

Überbackene Lasagne Bologneser Art

Spinat-Tortellini in Kräutersahnesauce

Penne mit Scampis und Basilikumpesto

Dessert

Mango-Joghurtcreme

Tiramisu

Bunte Brötchenauswahl

Diverse Käsesorten

*Lieferung ab 15 Personen
Preis pro Person: 20.- Euro*



Rheinisches Buffet

Vorspeisen

Bratheringsröllchen in würziger Marinade
Rheinische Schinken und Mettwurstchenauswahl
Matjessalat in Apfel-Zwiebelsauce
Rheinischer Kartoffelsalat
Krautsalat mit Schmand und Speck
Hackbällchen mit Düsseldorfer Senf
Wurstsalat Rheinische Art
Kleine panierte Schnitzelchen

Hauptgericht

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln
Butterspätzle
Apfelrotkohl
Döppekooche mit Mettwurstchen

Dessert

Gebackener Apfelaufbau mit Vanillesoße
Rumcreme mit frischen Früchten garniert

Gemischte Käseauswahl
Brot und Brötchen

Lieferung ab 15 Personen
Preis pro Person: 22.- Euro



Rustikales Buffet

Vorspeisen

Halbierte Eier mit Kräuterremoulade

Deftiger Krautsalat

Hausgemachter Speckkartoffelsalat

Tomaten-Gurkensalat mit Frühlingszwiebel

Bohnensalat mit Speck und Zwiebel

Kleine panierte Schweinesteaks

Pikante Frikadellen mit Senf

Kleine gebackene Hähnchensticker

Hauptgericht

Senfkrustenbraten in Schwarzbiersoße

Herzhaftes Schmorsauerkraut mit Ananas

Semmelknödel

Dessert

Kirschgrütze mit Vanilleschaum

Vanillequark mit frischen Früchten

Rustikales Käsebrett

Gemischte Brötchenauswahl

*Lieferung ab 15 Personen
Preis pro Person: 18.- Euro*



Großes Schlemmer Buffet

Vorspeisen

*Große Räucherfischauswahl mit Dillsahne
Tranchen vom Rinderfilet mit Walnussdip
Salat von Hummerkrabben in Aioli
Lammfiletspitzen "Provence"
Gefülltes Schweinefilet mit Basilikumdip
Medallions vom Seeteufel in Limettenschaum
Cantaloupemelone mit Parmaschinken
Cocktail von Datteltomaten und Babymozzarella
Frischer Feldsalat mit Venusmuscheln
Auswahl feiner Grillgemüse in Knoblauch-Olivenpesto*

Hauptgericht

*Gefüllte Poulardenbrust mit Blattspinat
Gemischter Wildreis
Geschmorte Lammkeule mit Ratatouille
Gratinierte Bechamelkartoffeln
Überbackener Seeteufel mit Scampis
Frische Tagliatelle
Auswahl frischer Gemüse der Saison*

Dessert

*Orangenmouusee mit Grand Manier
Marmorierte Mousse mit Beerensoße
Exotische Obstplatte*

*Große Käsevielfalt
Variation von Brot und Brötchen*

*Lieferung ab 25 Personen
Preis pro Person: 36.- Euro*



Kleines Schlemmer Buffet

Vorspeisen

Räucherfischvariation mit Dillsahne
Tranchen von Hähnchensaltimbocca mit Salbeidip
Salat von Meeresfrüchten im Salatbett
Broccoliröschen mit Flußkrebse
Schweinemedallions mit Frankfurter Soße
Kleine gebackene Lachstörtchen
Kirschtomaten mit Mozzarellabällchen und Pesto
Gefüllte Eier mit Shrimps
Pikanter Geflügelcocktail in Melonenhälften

Dessert

Erdbeer-Limettenmousse
Salat von frischem Obst mit Vanilleschaum
Käseauswahl
Gemischter Brötchenkorb

Lieferung ab 15 Personen
Preis pro Person: 25.- Euro



Spanisches Buffet

Vorspeisen

Vorspeisenplatte mit Serrano und Chorizo
Gegrillte Knoblauchscampis
Scharfe Fleischspießchen mit Tomaten Pesto
Verschieden gefüllte Tortillas
Gebackene Chicken Wings in Honig-Knoblauch
Spanischer Bauernsalat mit Käse, Oliven und Peperoni
Marinierte Grillgemüse mit Basilikumpesto
Gegrillte Tintenfischringe

Hauptgericht

Paella Valenciana (Meeresfrüchte und Hähnchen)
Schweinemedallions in Tomaten-Knoblauchsoße
Gebackene Knoblauch-Kartoffeln
Katalonische Gemüseauswahl

Dessert

Spanische Mandelcrema
Glasierte Ananasscheiben mit Kokos

Bunte Käseauswahl
Verschiedene Brötchen

Lieferung ab 15 Personen
Preis pro Person: 22.- Euro



Vegetarisches Buffet

Vorspeisen

Salat von Broccoli, Mais, Pilzen und Paprika

Eiersalat mit Zwiebeln und Radieschen

Rohkoststifte mit Kräuterquark

Kleine Gemüsequiche

Mini Gemüsepfannkuchen

Kleine Vollkornbratlinge

Griechischer Bauernsalat

Hauptgericht

Gemüsegratin mit Schafskäse und Tomaten

Buntes Ratatouille mit Reis

Vegetarische Tortellini in Kräuterkäsesoße

Rahmchampignons

Dessert

Fruchtiger Zitronenschaum

Bunter Obstsalat mit Mangodressing

Gemischtes Käsebrett

Verschiedene Vollwertbrötchen

*Lieferung ab 15 Personen
Preis pro Person: 17.- Euro*



Buffet Venezia

Vorspeisen

Vorspeisenplatte mit Oliven, Feta und Peperoni

Gegrillte Antipasti:

Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons

Mini Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum

Cantaloupemelone mit italienischer Salami

Eingelegte Frutti di Mare

Sizilianischer Bauernsalat

Pochiertes Kräuterlachsfilet mit Dillsanhe

Tranchen von der Hähnchenbrust mit Tomatenpesto

Hauptgericht

Hähnchensaltimbocca in Weißweinschaum

Frische Tagliatelle

Italienische Gemüseplatte mit Kräuterparmesankruste

Dessert

Latte Macchiato Mousse

Orangen Pana Cotta

Diverse Käsesorten

Verschiedene Chiabatta und Brötchen

*Lieferung ab 15 Personen
Preis pro Person: 22.- Euro*