

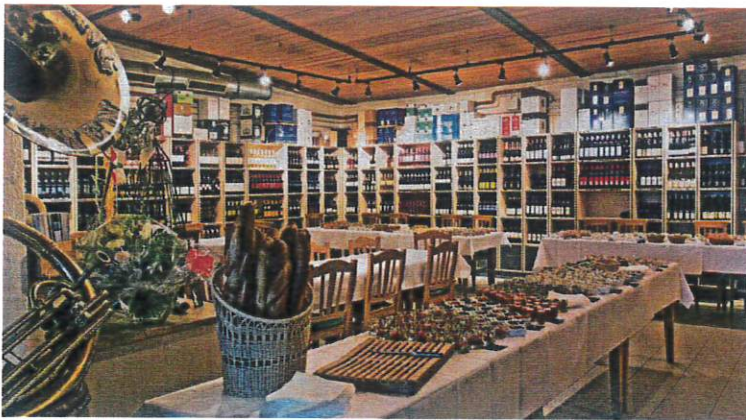
W Leckere Gerichte -Salate -Weine
walterscheidt's

BISTRO *verde*

50996 Köln - Maternusstr. 6

in der alten Schmiede

(Einfahrt Commerzbank)
Tel 0221-93550417
Fax 0221-93550416
www.walterscheidt.net
h.walterscheidt@ndh.net



Buffetvorschläge

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl
verschiedener Buffetvariationen..

Aus diesem Angebot können Sie sich auch eine
Buffetkombination nach Ihren Vorstellungen
zusammenstellen.

Saisonale Besonderheiten können so
optimal berücksichtigt werden.

Ob Sie zu Hause oder im Bistro feiern
- wir organisieren alles für Sie.

Nur Ihre Gäste bringen Sie selber mit.

Viele Fragen lassen sich in einem persönlichen Gespräch
leichter beantworten und geben Ihnen Sicherheit bei der
Durchführung Ihrer Veranstaltung.

Wir stehen Ihnen hierbei gerne zur Verfügung, denn die
Zufriedenheit unserer Kunden ist unser höchstes Lob.

In diesem Sinne sind Sie im Folgenden zu einer kleinen
kulinarischen Reise eingeladen,
die wir natürlich ganz nach Ihren Wünschen ergänzen können.

Frühlingshaftes Buffet

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Fassbutter

*

Marktfrische Blattsalate mit Kräutervinaigrette

*

Bärlauchterrinen mit geräucherter Forelle

*

Spargelcremesüppchen mit Kerbel

*

Spargelsalat mit Zuckerschoten

Tafelspitz

mit jungem Rübstielt Gemüse und Meerrettichsauce

*

Weisser und grüner Stangenspargel

mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise, Frankfurter grüner Sauce

Gekochtem- und Serranoschinken und neuen Petersilienkartoffeln

*

Feines Kalbsragout

mit jungen Mairübchen und Kartoffelpüree

*

Junger Matjes

mit karamelierten Apfelspalten, Sahnespitzkohl und Bratlingen

Frische deutsche Erdbeeren mit Vanilleeis

*

Käsevariationen mit Feigensenf

Preis pro Person 47,50 €

Preis kann sich saisonbedingt ändern

Sommerliches Buffet

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Fassbutter

*

Marktfrische Blattsalate mit Kräutervinaigrette

*

Meeresfrüchtesalat "Bistro verde"

*

Rauke mit gehobelem Parmesan

nativem Olivenöl und Aceto Balsamico

*

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

Spanische Paella

mit Meeresfrüchten und Huhn

*

Doradenfilets

auf Auberginen und Zucchini mit Wildreis

*

Lammragout

mit Haricot verts und gratinierten Kartoffeln

*

Mediterrane Gemüseravioli

*

Erdbeer-Joghurt-Eis mit Erdbeeren

Käsevariationen mit Feigensenf

Preis pro Person 44,50

Herbstliches Buffet

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Fassbutter

*

Wildkräutersalat mit Cassisvinaigrette

*

Bayrischer Kartoffelsalat

*

Schweizer Wurstsalat

*

Kürbiscremeschaumsüppchen

Schweinekrustenbraten

mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln

*

Grünkohlgemüse

mit Mini-Mettwürstchen

*

Zanderfilet

auf Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree

*

Waldpilzpfanne

mit Serviettenknödel

Topfenknödel auf Zwetschgenragout

*

Lauwarmes Schokoladenküchlein

Käsevariationen mit Feigensenf

Preis pro Person 47,50

Winterliches Buffet

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Fassbutter

Mini-Rösti

mit irischem Räucherlachs

*

Geflügelsalat mit Mangoes

*

Roter Heringssalat mit roter Bete

*

Maronenschaumsüppchen mit Jacobsmuscheln

*

Perlhuhnbrust

auf Kräutersaitlingen mit feinem Kürbis-Aprikosengemüse

*

Gulasch vom Eifler Wild

mit Rosenkohl und Spätzle

*

Gänsebrust

mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und glacierten Maronen

*

Lachs-Zander-Strudel

auf Kartoffel-Lauch-Gemüse

*

Kürbisrisotto

*

Topfenknödel auf Zwetschgenragout

Lauwarmer Schokoladenkuchen

*

Käsevariationen mit Feigensenf

Preis pro Person: 49,50

Vier Jahreszeiten

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Fassbutter

*

Rösti mit Graved Lachs und Senf-Dill-Sauce

*

Hühnersuppe

*

Blattsalate mit Cassisvinaigrette

*

Rindercarpaccio mit Ruccola

Kabeljaufilet in Tomatensauce mit Butterreis

*

Kalbsbäckchen mit Pastinaken-Kartoffelpüree

*

Rindergeschnetzeltes mit Spätzle

*

Gemüse-Bärlauch-Lasagne

Kaiserschmarren mit Apfelkompott

*

Passionsfruchtsorbet

Käsevariationen mit Feigensenf

Preis pro Person 49,50

Buffet „Bistro verde“

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Fassbutter

*

Marktfrische Blattsalate mit Kräutervinaigrette

*

Kartoffel-Gurken-Salat

*

Matjessalat mit grünen Bohnen

Königsberger Klopse

mit Salzkartoffeln und roter Bete

*

Spinat-Lachs-Lasagne

*

Putengeschnetzeltes mit Spätzle

Bayrisch Creme mit Himbeersauce

*

Mousse au Chocolate

Käsevariationen mit Feigensenf

Preis pro Person 35,00 €

Französisches Buffet

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Fassbutter

*

Salat Nicoise

*

Melonensalat „Chateau des Alpilles“

*

Französischer Kartoffelsalat

*

Bretonische Fischsuppe

*

Gratinierter grüner Spargel mit Parmesan

Provençalisches Rindfleischragout

mit Ratatouille und Rosmarinbratlingen

*

Seeteufel mit kandierten Tomaten und Wildreis

*

Französischer Gemüseauflauf „Tian“

*

Creme brulee

*

Apfeltarte mit Creme Chantilly

Käsevariationen mit Feigensenf

Preis pro Person 47,50

Italienisches Buffet

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Fassbutter

*

Mortadellasalat mit Rauke und gehobeltem Parmesan

*

Antipasti-Variationen

*

Vitello Tonnato

*

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Limonenöl

*

Gratinierter grüner Spargel mit Parmesan

Gekräuterter Lamnbraten

mit Haricot verts und Rosmarinbratlingen

*

Hähnchenfilet in Tomaten-Oliven-Sauce

mit Gnocchi

*

Toskanischer Fischeintopf

mit Croutons

*

Mangold-Kohlrabi-Lasagne

Panna Cotta mit frischen Beeren

*

Tiramisu

Käsevariationen mit Feigensenf

Preis pro Person 47,50

Kölsches Buffet

Roggen- und Zwiebelstangen, Röggelchen, Schwarzbrot und Butter

*

Röggelche met Kis, Flönz un Met

*

Äädappelschlot met Speck

*

Mini-Rievkooche met Tatar

Hirringsstipp met Quallmännche

*

Kasseler oder Hämche

met suurem Kappes un Äädäppelpüree

*

Himmel un Ääd

met Flönz un jeröstetem Öllig

*

Rheinische Rinderroulade

met Schavu

Appeltaat met Zimtsahne

*

Rude Grütze oder Muuzemandele met wärmer Vanillezaus

Kis vum Brett

Preis pro Person 35,00

„Fliegendes Buffet“

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Fassbutter

*

Fischsalat „Bistro verde“

*

Mortadellasalat mit Rauke und gehobelem Parmesan

*

Antipasti-Variationen

*

Vitello Tonnato

Basilikumrisotto mit Lachs

*

Lammragout mit grünen Bohnen

*

Gnocchi oder Risotto mit Pfifferlingen und Tomaten

*

Weisse Schokoladenmousse

*

Exotischer Obstsalat

Alle Speisen werden in kleinen Schälchen zum Verzehr
in der Hand serviert

Preis pro Person 45,00 €

Salate

Mortadellasalat mit Rauke und gehobeltem Parmesan

*

Wildkräutersalat mit Cassisvinaigrette

*

Bayrischer Kartoffelsalat

*

Schweizer Wurstsalat

*

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Limonenöl

*

Rauke mit gehobeltem Parmesan

*

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

*

Blattsalate der Saison mit Kräutervinaigrette

*

Couscoussalat

*

Roter Linsensalat

*

Heringssalat mit roter Bete

Und viele mehr...

Salate

Salat von roten Linsen mit gebratener Blutwurst
auf Fingerfoodlöffel serviert

*

Meeresfrüchtesalat- im Glas serviert

*

Geflügelsalat mit Mangoes - im Glas serviert

*

Tomaten-Mozzarella-Spießchen

*

Gemüsesticks mit Kräuterdipp im Glas

*

Tortellini-Spießchen

*

Marktfrische Blattsalate mit Kräutervinaigrette

*

Kartoffel-Gurken-Salat

*

Matjessalat mit grünen Bohnen

*

Salat Nicoise

*

Melonensalat „Chateau des Alpilles“

*

Mediterraner Kartoffelsalat

*

Rote Bete Salat mit Ziegenkäse

Canapees

Brotauswahl: Baguette- Roggenbrot - Cracker
Pumpernickeltaler oder halbe Brötchen

belegt mit:

z.B. Mailänder Salami - rohem oder gekochtem Schinken -
geräucherte Putenbrust -
Fleisch- oder Leberwurst - kaltem Braten
Mett - Frischkäse - Gouda - Brie - Camembert -
Tomate-Mozzarella mit Basilikum -
norwegischem Räucherlachs
oder nach Ihren speziellen Wünschen

ab Preis pro Stck 2,50

z.B. irischem Räucherlachs - geräuchertem Forellenfilet -
Räucheraal - Eierscheiben mit Ketakaviar -
Shrimpscocktail - Büsumer Krabben
Roastbeef - Parma- oder Serranoschinken - Rohmilchkäse
oder nach Ihren speziellen Wünschen

ab Preis pro Stck 3,50

Fingerfood Buffet I

Tomaten-Mozzarella-Spießchen

*

Gemüsesticks mit Kräuterdipp im Glas

*

Lachsrollchen mit Frischkäse

*

Tortellini-Spießchen

*

Mini-Frikadellen mit Dijonsenf

*

Pumpernickeltaler mit Frischkäse

*

Garnelen im Knusperteig

*

Mini-Frühlingsrolle mit Huhn

*

Rote Bete Salat mit Ziegenkäse

*

Mini-Quiches mit diversen Füllungen

*

Panna Cotta mit frischen Beeren im Glas

*

Preis (ab 10 Personen)
pro Person 25,00

Fingerfood Buffet II

Salat von roten Linsen mit gebratener Blutwurst
auf Fingerfoodlöffel serviert

*

Crepesröllchen mit Räucherlachs

*

Blätterteigtaschen
mit Schafskäse gefüllt

*

Meeresfrüchtesalat
im Glas serviert

*

Melonenkugeln mit Parmaschinken und Olive

*

Garnelenspießchen

*

Satéspeißchen

*

Geflügelsalat mit Mangoes
im Glas serviert

*

Wachteleier mit Ketakaviar

*

—
Creme brulée
im Glas serviert

*

Preis (ab 10 Personen)
pro Person 29,50

Leihgebühren

- Hussen für Stehtisch 15,00 €
- Stehtisch 15,00 €
- Tischdecke 5,00 €
- Teller 0,50 €
- Besteck 0,35 €
- Gläser 0,35 €
- Weinkühler 5,00 €
- Pavillion 3x6 m 150,00 €
- Personal / Stunde 25,00 €