

**W** Leckere Gerichte -Salate -Weine  
**walterscheidt's**

**BISTRO** *verde*

in der alten Schmiede

50996 Köln - Maternusstr. 6

(Einfahrt Commerzbank)

Tel 0221-93550417

Fax 0221-93550416

[www.walterscheidt.net](http://www.walterscheidt.net)

[h.walterscheidt@ndh.net](mailto: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.

## 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 3,00

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 4,00

Ausser Hauss - 10 % Rabatt

## *Fingerfood Buffet I*

Tomaten-Mozzarella-Spießchen

\*

Gemüsesticks mit Kräuterdipp im Glas

\*

Lachsröllchen 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 pro Person 30,00 €  
Ausser Haus - 10 % Rabatt

## 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 pro Person 35,00 €

Ausser Haus - 10 % Rabatt

## 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 42,50 €

Ausser Hauss -10 % Rabatt

## *„Fliegendes Buffet“*

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Fassbutter

\*

Fischsalat „Bistro verde“

\*

Mortadellasalat mit Rauke und gehobeltem 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 49,50 €

Ausser Haus - 10 % Rabatt

# 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 55,00 €

Ausser Haus - 10 % Rabatt



# 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 52,50

Ausser Haus 10 % Rabatt

Preis kann sich saisonbedingt ändern

# Sommerliches Buffet

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Fassbutter

\*

Marktfrische Blattsalate mit Kräutervinaigrette

\*

Meeresfrüchtesalat "Bistro verde"

\*

Rauke mit gehobeltem 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 49,50 € - Ausser Haus - 10 % Rabatt

# 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 Schokoladenkuchlein

Käsevariationen mit Feigensenf

Preis pro Person 53,50 € - Ausser Haus - 10 % Rabatt

## 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: 57,50 - Ausser Haus - 10 % Rabatt

# Kölsches Buffet

Roggen- und Zwiebelstangen, Röggelchen, Schwarzbrot und Butter

\*

Röggelche met Kis, Flönz un Met

\*

Äädappelschlot met Speck

\*

Minirösti met Tatar oder Lachs

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 42,50 €  
Ausser Haus - 10 % Rabatt

## 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 53,50 € - Ausser Haus - 10 % Rabatt

## 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

## 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...



# Spargelbuffet

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Fassbutter

\*

Vorspeisenvariation

Vitello Tonnato

Roter Linsensalat

Tomaten- Mozzarella- Salat

Rösti mit Graved Lachs

Weisser Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln

Parmaschinken und gekochter Schinken

Kleine Kalbsschnitzel

Lachsfilet Auf Salzbett

Sauce Hollandaise, Buttersauce und Frankfurte Grüne Sauce

\*

Dessertbuffet

Frische Erdbeeren der Saison mit Vanillesauce

Bayrische Creme

Käsevariationen mit Feigensenf

Preis pro Person 59,50 €

Ausser Hauss - 10 % Rabatt

Preis kann sich saisonbedingt ändern

# Leihgebühren

- Hussen für Stehtisch 17,50 €
- Stehtisch 20,00 €
- Tischdecke 7,00 €
- Teller 0,60 €
- Besteck 0,45 €
- Gläser 0,35 €
- Weinkühler 7,00 €
- Pavillion 3x6 m 200 €
- Personal / Stunde 30,00 €
- Sets 1,00 €