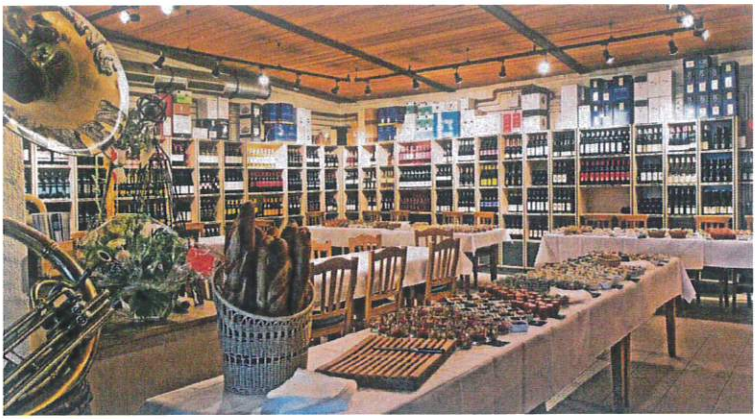
Leckere Gerichte -Salate -Weine
Walterscheidt`s
BISTRO *verde*
in der alten Schmiede
50996 Köln - Maternusstr. 6
(Einfahrt Commerzbank)
Tel 0221-93550417
Fax 0221-93550416
www.walterscheidt.net
h.walterscheidt@ndh.net



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.

Salate und Fingerfood

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

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 35,00 €

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
*
Satéspießchen
*
Geflügelsalat mit Mangoes
im Glas serviert
*
Wachteleier mit Ketakaviar
*
Creme brulée
im Glas serviert
*

Preis pro Person 39,50 €

„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 €

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

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 Lammbraten
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 €

Französisches Buffet

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Fassbutter

*

Salat Nicoise

*

Melonensalat „Chateau des Alpilles"

*

Französischer Kartoffelsalat

*

Bretonische Fischsuppe

*

Gratinierter grüner Spargel mit Parmesan

Provencalisches Rindfleischragout
mit Ratatouille und Rosmarinbratlingen

*

Seeteufel mit kandierten Tomaten und Wildreis

*

Französicher Gemüseauflauf „Tian"

*

Creme brulee

*

Apfeltarte mit Creme Chantilly

Käsevariationen mit Feigensenf

Preis pro Person 59,00 €

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 €

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 Frankfurter Grüne Sauce

*

Dessertbuffet
Frische Erdbeeren der Saison mit Vanillesauce
Bayrische Creme
Käsevariationen mit Feigensenf

Preis pro Person 59,50 €

Preis kann sich saisonbedingt ändern

Frühlingshaftes Buffet

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Fassbutter

*

Marktfrische Blattsalate mit Kräutervinaigrette

*

Bärlauchterrine mit geräucherter Forelle

*

Spargelcremesüppchen mit Kerbel

*

Spargelsalat mit Zuckerschoten

Tafelspitz

mit jungem Rübstielgemüse 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 karamelisierten Apfelspalten, Sahnespitzkohl und Bratlingen

Frische deutsche Erdbeeren mit Vanilleeis

*

Käsevariationen mit Feigensenf

Preis pro Person 52,50

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 52,50 €

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

Quarkbällchen auf Zwetschgenragout

*

Lauwarmes Schokoladenküchlein

Käsevariationen mit Feigensenf

Preis pro Person 53,50 €

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: 59,50 €

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 Chocolade

Käsevariationen mit Feigensenf

Preis pro Person 42,50 €

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 €