



Menü- Variationen Alte Schokoladenfabrik

**WEIHNACHTSFEIER IN DER ALTEN SCHOKOLADENFABRIK KÖLN
100 M² - 600 M² | GÄNGE-MENÜS UND BUFFET-CATERING**

**ALTERNATIV & BEGLEITEND ZU UNSEREM FIRMEN-
WEIHNACHTSMARKT | FULL-SERVICE CATERING**

GETRÄNKE- & COCKTAIL-CATERING | INDOOR-PARTYLOCATION

**BUCHEN SIE BEI UNS DAS KOMPLETTE WEIHNACHTSPAKET MIT
SCHÖN-WETTER-GARANTIE | JETZT ANGEBOT ANFORDERN!**



Für mehr Informationen,
Fragen & Angebote

0221 -98747455

**GARTEN
EDEN**
INDUSTRIAL
RESTAURANT
& EVENTLOCATION



STREET-KITCHEN.DE
CATERING & EVENTS

Kulinarischer Weihnachtszauber

XMAS MARKT & INHOUSE DINNER

Vorspeisen vom Weihnachtsmarkt (s.o.)

Hauptgang (Auswahl siehe folgende 6 Vorschläge)

Dessert vom Weihnachtsmarkt (s.o.)

- Poulardenbrust Dijon-Senfsauce | winterliches Gemüse
Kartoffel-Steckrübengratin
- Weiderind-Schulter Portwein | Rotkraut | Preiselbeere | Zimt
Rohe Klöße
- Bergischer Rehrücken | Feige | Portwein | gefüllter
Artischockenboden | Schupfnudeln | Mohn
- Feine Pasta | weißer Trüffel | Rahm
- Bergischer Rehbraten | Waldpilze | winterliches Gemüse
Klöße | Mandelbutter
- Freilandpute | Haselnuss | Waldpilze | winterliches Gemüse
Klöße | Mandelbutter



Kulinarischer Weihnachtszauber



3-GANG-MENÜ VÄTERCHEN FROST

- 
- 
- Feldsalat | Granatapfelvinaigrette | Croutons
 - Poulardenbrust Dijon-Senfsauce | winterliches Gemüse
Kartoffel-Steckrübengratin
 - Rumfrüchte-Crêpes | Kahlúa-Mokkasauce

Alle Gänge-Menüs/Buffets finden indoor statt. Dazu reichen wir Brot und Dip sowie einen Gruß aus der Küche.



Kulinarischer Weihnachtszauber



4-GANG-MENÜ NUSSKNACKER

- 
- 
- Winterlicher Antipasti Acker | Wald | Fluss
(Ackerspinat | Waldpilze | Zander/Krebse)
 - Reh-Consommé | Steckrüben-Perlen
 - Weiderind-Schulter | Portwein | Rotkraut | Preiselbeeren
Zimt | Rohe Klöße
 - Tiramisu Rumfrüchte

Alle Gänge-Menüs/Buffets finden indoor statt. Dazu reichen wir Brot und Dip sowie einen Gruß aus der Küche.



Kulinarischer Weihnachtszauber

5-GANG-MENÜ JINGLE BELLS

- Kraus Endivie | Kartoffeldressing | Zander mit Nusskruste
- Morchelessenz | Ricotta | Klößchen | Majoran
- Steinbuttfilet | Kürbis | Topinambur
- Rehrücken | Feige | Portwein | gefüllter Artischockenboden
Schupfnudeln | Mohn
- oder Feine Pasta | Weißer Trüffel | Rahm
- Dessert-Variationen aus unserer Patisserie

Alle Gänge-Menüs/Buffets finden indoor statt. Dazu reichen wir Brot und Dip sowie einen Gruß aus der Küche.



Kulinarischer Weihnachtszauber

BUFFET XMAS

- 
- 
- Vorspeisen an langen festlich eingedeckten Tafeln
Gemüse-Antipasti | Salat | Fisch | Gans
 - Kastaniensuppe | Feldsalat | Pesto | Wildwassergarnele
 - Bergischer Rehbraten | Freilandpute | Haselnuss
 - Pasta | Trüffel | Onsen-Ei
 - Waldpilze | winterliches Gemüse | Klöße | Mandelbutter
 - * Dessertbuffet Teig-Crème | Früchte-Eis | Mousse au
Chocolat | Limoncello | Cheesecake Glühweinflüchte | Eis
von der Porzer Eismanufaktur CasaVecchio
- 

Alle Gänge-Menüs/Buffets finden indoor statt. Dazu reichen wir Brot und Dip sowie einen Gruß aus der Küche.

Kulinarischer Weihnachtszauber

BUFFET GANS GANZ LANGSAM

- Feldsalat | Granatapfelvinaigrette | Bauernhof Lapinchen
Gänseleber/Schmalz | Reibeküchlein | glasierte Birnen
hausgebeizter Campari-Lachs | winterliche Gemüse
Antipasti
- Steinpilzcremesuppe | Kastanien
- Seeteufel | bretonisches Tomaten-Fumet | feine Pasta
Mittelmeergemüse
- Ganze Gänse tranchiert | Rotkohl Quitte | gefüllter Apfel
Klöße | Mandeln
- Dessert-Variationen aus unserer Patisserie

Alle Gänge-Menüs/Buffets finden indoor statt. Dazu reichen wir Brot und Dip sowie einen Gruß aus der Küche.

Kulinarischer Weihnachtszauber

BUFFET URBAN-XMAS

- Salate auf den Tischen verteilt
- Nicoise Sashimi-Thunfisch „cross over“ | Bohne | Kartoffeln
Sardelle | Onsen-Ei | Rote Beete Carpaccio | Ziegenkäse
Walnüsse | Landbrot | Dips | Oliven
- Antipasti von Topinambur | Karotten | Pilzen | Ackerspinat
Wintersalat Bergkäse | fermentierte Nüsse |
Orangendressing
- Tagliatelle „Pick it up“ Toppings | Scampis Aglio e Olio
Bretonisches Tomatensugo | Basilikum | 3 Pesto
- Iberico Karreé | Lorbeer | Pistazie | Oliven | Kräuter | Polenta
Trüffel | Mallorca-Mandeln
- Crêpes Vanille | Pflaume | Kahlúa-Mokka-Sauce | Porzer Eis
Mousse au Chocolat

Alle Gänge-Menüs/Buffets finden indoor statt. Dazu reichen wir Brot und Dip sowie einen Gruß aus der Küche.

Kulinarischer Weihnachtszauber

BUFFET OLD NEW STYLE

- Salate auf den Tischen verteilt
- Rehschinken | Feige Bruschetta | Steckrübe | Apfel | Quitte
Perlhuhnbrust | Marone | Bowl Bibimbap Mirin | Reis
Kaiserschote | Wakame | Sesam | Wasabi
- Antipasti von Topinambur | Karotten | Pilzen | Ackerspinat
Wintersalat | Bergkäse | fermentierte Nüsse
Orangendressing
- Trüffelsuppe unter der Blätterteighaube
- Roastbeef Kräuterkruste | Atlantik Fischplatte nach
Bouillabaisse-Art | Pasta | Artischocken | wilder Brokkoli
Sugo | Seesalzkapern | Parmesan | Gemüse vom Markt
Kartoffelauflauf
- Crêpes | flambierte Rumfrüchte | Tahiti-Vanille

Alle Gänge-Menüs/Buffets finden indoor statt. Dazu reichen wir Brot und Dip sowie einen Gruß aus der Küche.