



eventea
DIE KÖLNER EVENTMANUFAKTUR!

WEIHNACHTEN



Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserer Kölner Eventmanufaktur.

Eventea ist der Spezialist im Großraum Köln für hochwertige Events mit Charme.

Wir betreuen Sie persönlich von der Planung bis zur Durchführung – und das alles aus einer Hand. Wir legen viel Wert auf hohe Qualität, maßgeschneiderte Lösungen und perfekten Service – und das zu fairen, transparenten Preisen!

Unsere langjährige Erfahrung und das Gespür für das Besondere lassen Ihre Feier zum perfekten Ereignis mit individueller Note werden.

Unsere reichhaltigen Buffets überzeugen jeden Liebhaber regionaler Küche und sind jedes Mal ein Erlebnis für die Sinne. Dabei spielen hohe Qualität und Zuverlässigkeit für uns eine entscheidende Rolle: BBQ und Live-Cooking mit regionalen Produkten sind unsere Leidenschaft.

Ich freue mich, Sie als Gäste bei uns begrüßen zu dürfen!

Ihr Alfred Schroeter

Inhaber



Ihr eigener

FIRMENWEIHNACHTSMARKT

an der Kornscheune Köln Orr

Mit festlichem Konzept

zum weihnachtlichen Erlebnis

Keine Möglichkeit an Ihrem Firmenstandort zu feiern? Dann ist der Weihnachtsmarkt an der Kornscheune die perfekte Alternative für Sie! Lassen Sie sich von dem stimmungsvollen Ambiente verzaubern und genießen Sie die vorweihnachtliche Atmosphäre. Mieten Sie unser Weihnachtsdorf an der Kornscheune exklusiv für Ihre Firma und genießen Sie eine individuelle, nur für Sie gestaltete, Firmenfeier.

Die stilvolle Location in Köln Orr bietet Kapazitäten von 70 bis 1000 Personen. Zahlreiche Parkplätze sind vorhanden.

Eine erstklassige Ausstattung mit hochwertigem Mobiliar und rustikalen Markthütten sorgt für das weihnachtliche Flair.

Weiterhin sorgen duftender Glühwein und deftige Speisen sowie Dekoration und Beleuchtung für ein stimmungsvolles Ambiente. Gemütliche Überdachungen bieten eine einladende Atmosphäre und Schutz vor Witterung.

Weiterhin kann unsere Kornscheune auch von Innen genutzt werden, um die Feier zu einer Indoor Veranstaltung zu machen.

Winterliche Eventmodule, wie die unterhaltsame Eisstockbahn, der aufregende Snowboardsimulator oder eine Vielzahl von Fotoaktionen können dazu gebucht werden.

eventea Eventmanufaktur

Heinenhof 50259 Pulheim

Telefon: 0177 80 80 776

E-Mail: info@eventea.de





Adventsgeschichte

**Ab 20
Personen**

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Blätterteig mit konfierten gelben und roten Tomaten, grünem Pesto, Pinienkernen, Mozzarella, Tomatensauce und gezupftem Basilikum

Kalter Buffeteil

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhütte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert
- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen und Staudensellerie

Salatvariationen

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten dazu Dressing nach Wahl
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

Warmer Buffeteil

- Goldbraun gebratene Gänsebrust mit einer fruchtigen Apfel-Rahm-Sauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer Rahmsauce mit frischen Champignons

- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Rahmgemüse der Saison mit Gartenkräutern verfeinert

Dessert

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Kräuterbutter und einer pikanten Chili-Aioli

Preis pro Person 42,90€*



Buffetfläche ca. 4,5m

Weihnachtstage

Ab 30
Personen

Frisch aus dem Meer

- Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto
- Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich

Antipasti

- Antipasti-Variationen mit original luftgetrocknetem Coppa und über 12 Monate gereiften, italienischem Landschinken, Edelschimmelsalami mit Trüffel und Feigen, mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika
- Kanapees mit Variation vom klassischen und Rote-Bete-Hummus auf Gurkentaler mit Rosinen und Mandelsplitter getoppt

Kalter Buffeteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung

Salatvariationen

- Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Hirtenkäse
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert
- Waldorf-Salat mit Mandelsplittern, erfrischenden Mandarinen und Apfelwürfeln

Warmer Buffeteil

- Im Ganzen gebratener Hirschkeulenbraten mit einer edlen Pfifferling-Rahm-Sauce
- Goldbraun gebratene Gänsebrust mit einer fruchtigen Apfel-Rahm-Sauce
- Gedünstetes Schollenfilet an blanchiertem Spinat, Knoblauch mit einer erfrischenden Limettensauce
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Gedämpfter Reis mit frischer Petersilie
- Geschwenkte feinnussige Drillinge
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Rosenkohl in Béchamelsauce

Aus der veganen Küche

- Paprikaschoten mit einer Couscousfüllung in feuriger Chili-Tomatensauce

Dessert

- Panna cotta à la Karamell mit dezenten Röstaromen
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Erfrischende Avocado-Mango-Mousse mit Granatapfelkernen getoppt

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit guter Butter und Aioli

Preis pro Person

ohne kaltes Fischbuffet **42,90 €***

mit kaltem Fischbuffet **46,90 €***



Buffetfläche ca. 8m

Besinnliche Zeit mit den Kollegen

Ab 40
Personen

Antipasti

- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt

Kalter Buffetteil

- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip
- Frittierte vegane Falafel-Bällchen an würzigem Kurkuma-Dip
- Pulled Pork, über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

Salatvariationen

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfettem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert

- Gebackene Pastinaken, Karotten und Cherry-Tomaten in einem pikanten Tomaten-Chili-Dressing mit Minze verfeinert
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

Warmer Buffetteil

- Filet vom Schwein, gebraten, in einer Pinot-Grigio-Rahmsauce
- Feine Streifen von der Putenbrust in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne
- Dry aged gereiftes Kronfleisch vom Rind, in einer Rotwein-Schalotten-Sauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Mediterrane Drillinge gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini Gemüse mit Schalotten

Aus der vegetarische Küche

- Süßkartoffelgnocchi in herzhafter Paprikarahmsoße mit Babyspinat, Gartenkräutern und Haselnuss-Crunchy

Dessert

- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Winterliche Panna cotta mit Mirabellen, Rosmarin und Zimt
- Haselnusscreme aus Levantiner Haselnüssen

Brot und Dips

- Zu den Speisen reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person 36,99€*



Buffetfläche ca. 6m

Winter Wonderland

Ab 30
Personen

Kalter Buffetteil

- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger Spezial-Sauce
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, Mais, Paprika und Salat
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung

Salatvariationen

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Italienischer Tortellini-Salat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet

Warmer Buffetteil

- Mini-Rinderrouladen geschmort, vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Filet vom Schwein, gebraten, in einer fruchtigen Apfel-Calvados-Sauce

- Lachssteaks, aromatisch in der Buchenrinde gegart, mit einer erfrischenden Limettensauce
- Scheiben vom Serviettenknödel, hausgemacht aus Semmelteig
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

Dessert

- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Triple of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie
- Rote Grütze, erfrischend fruchtig, aus Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren mit Bourbon-Vanillesauce
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und Thunfischcreme

Preis pro Person 38,90€*



Buffetfläche ca. 9m



* zuzüglich Mehrwertsteuer

Christmas Time

Ab 40
Personen

Frisch aus dem Meer

- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar
- Ganze Lachsforellen aus dem Buchenholzrauch an Honig-Dill-Senfsauce

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

Kalter Buffeteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish

- Pulled Pork, über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch, mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube

Salatvariationen

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinder-rauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Veganer Sechskornsalat aus Dinkel, Roggen, Hafer, Weizen, Grünkern, Buchweizen, Paprika, Gurken, Cashewkernen und Apfelspalten
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette

Warmer Buffeteil

- Rinderfilet Chateaubriand, dry aged gereift, mit einer eleganten Rotweinreduktion
- Rückenbraten vom Duroc-Schwein, geschätzt aufgrund seines besonderen Aromas und der feinen Marmorierung, an Waldpilzrahmsauce
- Scampis à la Plancha in einer milden Knoblauchsauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfel

- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

Aus der vegetarischen Küche

- Veganes Gemüsecurry mit exotischer Kokosnote

Dessert

- Brasilianische Paranuss-Creme mit Salted Caramel
- Winterliche Panna cotta mit Mirabellen, Rosmarin und Zimt
- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta mit guter Butter und Aioli

Preis pro Person

ohne kaltes Fischbuffet 43,99 €*
mit kaltem Fischbuffet 47,99 €*



Buffetfläche ca. 12m



Die Vereinsweihnachtsfeier

Ab 40
Personen

Kalter Buffetteil

- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
- Zarte Putenschnitzel mit Thousand-Island-Dip und BBQ-Sauce
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung
- Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, Mais, Paprika und Salat
- Gefüllte Eier mit Senfcreme

Salatvariationen

- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Winterlicher Rotkohlsalat mit fruchtigen Apfelstücken
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke

Warmer Buffetteil

- Westfälischer Grünkohl durcheinander mit Kasseler, Mettwurst und Kartoffeln
- Original Stolzenhoff's Currywursttopf
- Kesselgulasch, pikant geschmortes Rindfleisch mit Paprikastreifen und Champignons
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart

Aus der vegetarischen Küche

- „Zucca Pasta“ Ravioli mit einer stückig-cremigen Kürbis-Frischkäsefüllung, gerösteten Kürbiskernen und einer würzigen Pomodoro-Pesto-Sauce

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und einer Oliven-Basilikum-Creme

Preis pro Person 26,50€*



Buffetfläche ca. 8m

Christmas Celebration

**Ab 45
Personen**

AntiPasti

- Blanchierte Weinblätter mit Reis gefüllt
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Rote Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

Kalter Buffeteil

- Feiner Rehrücken auf Waldorfsalat und mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung

Salatvariationen

- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbgetrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Winterlicher Rotkohlsalat mit fruchtigen Apfelstücken

Warmer Buffeteil

- Zarte Kalbsbäckchen in Burgundersauce geschmort
- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Kross gebratener Weihnachtsschinken mit Bratensauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Feinnussige Drillinge, herzhaft gebraten mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Rosenkohl in Béchamelsauce
- Riesenchampignons, gefüllt mit blanchem Blattspinat und Käsekronen, in einer Knoblauchsauce
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise

Aus der vegetarischen Küche

- „Triangolo Tartufo“ aromatische Ricotta-Trüffel-Creme im Teigmantel mit würziger Steinpilzsauce

Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott
- Baileys Irish-Cream-Mousse
- Lemon Jam mit Joghurt-Mousse und Biskuit-Crumble
- Käsestickvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb mit Party-Brötchen, Baguette, Ciabatta, Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person 37,99€*



Buffetfläche ca. 9m

Die Weihnachtsfeier

Ab 55
Personen

Frisch aus dem Meer

- Scheiben vom milden Räucherlachs mit einer Honig-Dill-Senfsauce
- Mild geräuchertes Forellenfilet auf Gurkentaler mit Sahne-Meerrettich
- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert
- Blätterteig mit konfierten gelben und roten Tomaten, grünem Pesto, Pinienkernen, Mozzarella, Tomatensauce und gezupftem Basilikum

Kalter Buffeteil

- Hirschkalbsrücken mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Sahnemeerrettich
- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce

- Parmaschinkenspieße mit Melonenperlen
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip

Salatvariationen

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinder-rauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Taco-Salat mit pikantem Rindfleisch, sonnen-gereiften Tomatenwürfeln, Eisbergsalat, Mais, Schnittlauchröllchen und einer Schmandhaube
- Waldorf-Salat mit Mandelsplittern, erfrischenden Mandarinen und Apfelwürfeln
- Herzhafter Spinat-Ravioli-Salat, halbgetrocknete Tomaten in einer cremigen Tomatensahne, verfeinert mit weißem Aceto Balsamico und Basilikum

Warmer Buffeteil

- Rosa gebratenes Galloway-Ochsenroastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- Gebratenes Schweinefilet in Rahmsauce mit frischen Champignons
- Herzhaft mariniertes Makrelenfilet mit Knoblauch, Rosmarin auf Gemüsebett und einer leichten Weißweinsauce
- Feinnussige Drillinge, herzhaft gebraten, mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln

- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken
- Gedämpfter Reis mit frischer Petersilie
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Gehobelter Wirsing in cremiger Rahmsauce

Aus der Veganen Küche

- Vegane Cannelotti – feine geschlossene Teigrolle mit einem würzigen Gemüse-Ragout dazu eine feine vegane Steinpilz-Rahmsauce

Dessert

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Triple of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta mit guter Butter und Aioli

Preis pro Person

ohne kaltes Fischbuffet 41,99 €*
mit kaltem Fischbuffet 44,99 €*



Buffetfläche ca. 12m

Weihnachtsmärchenbuffet

Ab 60
Personen

Antipasti

- Honey Peppers, eingelegte orangene Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar

Kalter Buffeteil

- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenconfit
- Sesamröllchen vom Roastbeef, dry aged gereift und rosa gebraten, mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Getrüffelte Gänseleber-Paté
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken

Salatvariationen

- Gnocchisalat mediterran mit Paprika, Lauchzwiebeln, Tomatensauce und Basilikum verfeinert
- Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

Warmer Buffeteil

- Entrecôte vom Black Angus, 28 Tage dry aged gereift, an einer Rotwein-Schalotten-Reduktion
- Saftige Hirschkalbsrückensteaks in einer fruchtigen Preiselbeer-Rahm-Sauce
- Mild geräucherter Nusschinken-Braten mit einer kräftigen Bratensauce
- Lachssteaks, aromatisch in der Buchenrinde gegart, mit einer erfrischenden Limettensauce
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert

Dessert

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping
- Walnuss-Mousse mit Schokokuchen-Crumble und einer feinen Espresso-Note

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Kräuterbutter und einer Oliventapenade

Preis pro Person 44,49€*



Buffetfläche ca. 13m



eventea

DIE KÖLNER EVENTMANUFAKTUR!



Adventszeit

Ab 70
Personen

Frisch aus dem Meer

- Schottischer Wildlachs, im Ganzen pochiert, auf Feldsalatbett mit Honig-Dill-Senfsauce
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Weizenmehlöffelchen
- Räucherforelle mit Orangenfrischkäse und rosa Pfeffer

Kalter Buffeteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangen-vinaigrette
- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würziger Salsa
- Schweinefiletmedaillons mit erfrischenden Früchten garniert
- Herzhaft gebratene Datteln im Speckmantel
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung

Salatvariationen

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zeretztem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Winterlicher Rotkohlsalat mit fruchtigen Apfelstücken
- Gnocchisalat mediterran mit Paprika, Lauchzwiebeln, Tomatensauce und Basilikum verfeinert
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Hirtenkäse

Warmer Buffeteil

- Ganzer Königspüter, vor Ort tranchiert, mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort, vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Waliser Schweinefilet, vor Ort tranchiert, mit einer Sherry-Schalotten-Sauce
- Scheiben vom Serviettenknödel, hausgemacht aus Semmelteig
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- In Butter geschwenkte Eier-Spätzle
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise

- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert

Aus der Vegetarischen Küche

- „Zucca Pasta“ Ravioli mit einer stückig-cremigen Kürbis-Frischkäsefüllung, gerösteten Kürbiskernen und einer würzigen Pomodoro-Pesto-Sauce

Dessert

- Grießflammerie mit Zwetschgen und Mandeln
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Käsestickvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person

ohne kaltes Fischbuffet **36,49 €***

mit kaltem Fischbuffet **39,49 €***



Buffetfläche ca. 15m

Traditionelle Weihnachtszeit

Ab 30
Personen

Frisch aus dem Meer

- Lachs She-Loin gebeizt mit Honig, Estragon und Zitronenzesten

Kalter Buffeteil

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Im Weckglas angerichte Leberkäsekanten auf Schwarzwurzelsticks und Kartoffelsalat
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Gefüllte Eier mit Senfcreme
- Blätterteigschnecken mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt

Salatvariationen

- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- Fruchtiger Quinoa Mix mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mandeln, fruchtigen Weintrauben, Cashew- und Kürbiskernen
- Broccolisalat mit fruchtigen Apfelwürfeln, saftigem Schinken, Mais und Paprika

Warmer Buffeteil

- Ganzer Königspüter, vor Ort tranchiert, mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Honigglasierter Weihnachtsschinken mit Bratensauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- Leckerer Grünkohl mit ganzer Mettwurst
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Kartoffel-Kohlrabi-Rahmgemüse mit gartenfrischen Kräutern
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfeln
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut

Aus der Veganen Küche

- Kartoffelgulasch mit Paprikaschoten und Strauchtomaten

Dessert

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Haselnusscreme aus Levantiner Nüssen
- Rote Grütze, erfrischend fruchtig, aus Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren mit Bourbon-Vanillesauce
- Käsestickvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb mit Partybrötchen, Baguette und Ciabatta mit Butter, Kräuterbutter

Preis pro Person 33,49€*



Buffetfläche ca. 16m

Italia Natale

Ab 80
Personen

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Pastaspieße "al dente" mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Fruchttige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken

Kalter Buffetteil

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Hirschkalbsrücken mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce
- Tortillas mit medium gebratener Pastrami-Tranche, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken

Salatvariationen

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille Gemüse
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Risonisalat mit Mango Chutney, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und crunchy Haselnüssen

Warmer Buffetteil

- Filet vom Schwein, gebraten, in einer Pinot-Grigio-Rahmsauce
- Lammhaxen an Thymiansauce mit frischen Kräutern der Provence
- Zarte Hähnchenmedaillons mit Kirschtomaten und grünem Spargel in einer Kräutersauce
- Saltimbocca von der Pute, gefüllt mit Parmaschinken und Salbei in einer leichten Tomatensauce
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Französisches Ratatouille Gemüse mit frischen Kräutern geschmort
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise
- Riesenchampignons gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekronen in einer Knoblauchsauce

Aus der Vegetarischen Küche

- „Triangolo Tartufo“ aromatische Ricotta-Trüffel-Creme im Teigmantel mit würziger Steinpilzsauce

Dessert

- Schokoladenmousse mit Orangen Jam und Keks-Crumble
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeeln garniert
- Cremiger Cappuccinogenuß mit Espresso-Note

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Kräuterbutter und einer Oliventapenade

Preis pro Person 37,99€*



Buffetfläche ca. 16m

Die betriebliche Weihnachtsfeier

Ab 100
Personen

AntiPasti

- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Antipasti-Variationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffel und Feigen, mit altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika
- Rote Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

Kalter Buffetteil

- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenconfit
- Tranchen von der gepökelt Ochsentrust mit feinem Sahnemeerrettich
- Sesamröllchen vom Roastbeef, dry aged gereift und rosa gebraten, mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Blätterteigschnecken mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda
- Mini-Burger „The Veggie One“ – Falafelpatty mit Rispen Tomaten, Rucola, Cheddar, saurer Gurke und Avocado-Dip

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert

Salatvariationen

- Italienischer Tortellini-Salat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrocknete Tomaten und schwarzen Oliven
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Fruchtiger Quinoa Mix
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Hirtenkäse

Warmer Buffetteil

- Herzhafter Weihnachtstruthahn mit Honig und Rahmsauce
- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
- Rosa geschmorte Kalbssteakhüfte in Kalbs-Jus, vor Ort tranchiert
- Geschnetzeltes vom Schwein in einer Sahneseauce mit Riesling verfeinert
- Babyspinat-Kartoffeln mit angebratenen Zwiebeln und Knoblauch
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfeln
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut

Aus der Vegetarischen Küche

- Süßkartoffelgnocchi in herzhafter Paprikarahmsauce mit Babyspinat, Gartenkräutern und Haselnuss-Crunch

Dessert

- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Pistazien-Mousse auf Keksboden mit Salted Caramel-Topping
- Weiße Mousse au Chocolat mit Bratapfelkompott und winterlichen Gewürzen abgeschmeckt
- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss-Crumble

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb mit Partybrötchen, Baguette und Ciabatta mit Butter, Kräuterbutter

Preis pro Person 35,99€*



Buffetfläche ca. 17m

* zuzüglich Mehrwertsteuer

