



*Liebe Gäste,*

*hier sind die neuen Buffetvorschläge ab Februar 2010.*

*Wir haben uns um eine sehr ausgewogene Mischung an Varianten bemüht und gleichzeitig die Entspannung auf dem Lebensmittelmarkt berücksichtigt.*

*Alle Buffetvorschläge sind natürlich wie immer gut kombinierbar und auch gerne nach Ihren Wünschen veränderbar.*

*Nahezu alle Vorschläge lassen sich ganz einfach auch zu einem Brunch umfunktionieren.*

*Außerdem sind sämtliche Buffets mit kleinen Änderungen auch als Catering zu Ihnen nach Hause, in Ihre Firma oder in sonstige Räumlichkeiten lieferbar.*

*Sprechen Sie uns gerne an:*

*Gaststätte Bonerath*

*Magazinstrasse 22-24*

*51147 Köln Porz-Wahnheide*

*Telefon: 02203 / 65047*

*Mobil: 0162 / 75 102 75*

*Internet: [www.restaurant-bonerath.de](http://www.restaurant-bonerath.de)*





*Email: [mail@restaurant-bonerath.de](mailto:mail@restaurant-bonerath.de)*








## Buffetvorschlag 1

Ein modernes Partybuffet





### Vorspeisenbereich:

-  Verschiedene Brotsorten wie z.B. „Pstrytraube“ und Meterbaguettes, dazu hausgemachte Buttervarianten ( Knoblauch-, Kräuter-, Paprika-Butter nach Wunsch )
-  Warme gefüllte Blätterteigpastetchen mit Thunfisch, Krabben, Hähnchenbrust und Schinken
-  Schwedische Smörgas Tårta ( Schichttorte mit Thunfischcreme und Eismeergarnelen )
-  Partyspießchen mit Schinken, Salami und Käse



### Salate ( in dekorativen Portions-Schälchen ):

-  Lauchsalat mit Serrano-Schinken
-  Krabbensalat mit gebratenem Ganelenschwanz
-  Selleriesalat mit hausgeräuchertem Lachs
-  Elsässer Wurstsalat
-  Rote Beete Salat mit rosa gebratener Entenbrust und Honig-Senf-Creme

### Hauptgerichte:

-  Schweinsgoulasch nach ungarischer Art
-  Gefüllte Hähnchenbrustroulade mit Ananas-Curry-Soße
-  Kleine Rinderrouladen
-  Hausgemachte Spätzle, Reis, Broccoli mit Sesambutter

### Desserts:




-  Milchreis mit Sauerkirschen
-  Frisches Obst am Schokoladenbrunnen








## Buffetvorschlag 2

*Partybuffet mit Spezialitäten aus aller Welt*





### **Vorspeisenbereich:**

-  *Verschiedene Brotsorten wie z.B. „Pstrytraube“ und Meterbaguettes, dazu hausgemachte Buttervarianten ( Knoblauch-, Kräuter-, Paprika-Butter nach Wunsch )*
-  *Canapés auf verschiedenen Brotsorten mit Fleisch-, Fisch und Käsespezialitäten*
-  *Gemischte Tapas-Platte mit eingelegten Gemüsen, rohem Schinken, gemischte Fisch-Häppchen*




### **Salate ( in dekorativen Portions-Schälchen ):**

-  *Thunfisch-Nudelsalat mit Parmesan-Chips*
-  *Asiatischer Sprossensalat im Krabbenbrot*
-  *Rindfleischsalat mit Meerrettich*
-  *Graupensalat nach indischer Art mit Curry-Marinade und Banane mit Linsenbrot-Chips*
-  *Nudel-Schinken-Salat mit Schinkenröllchen*

### **Hauptgerichte:**

-  *Saté-Spieße von Hähnchen und argentinischer Rindersteakhälfte mit verschiedenen Soßen direkt am Buffet frisch für Sie gegrillt*
-  *Tilapiafilet im Speckmantel, Wildlachs in Kräutermarinade und Garnelenschwänze in Knoblauch direkt am Buffet frisch für Sie gegrillt*
-  *Krustenbraten aus dem Schweinerücken mit Pfeffersoße*
-  *Gratinierte Kartoffeln, Würzige Kartoffelecken, frischer Gemüseauflauf*

### **Desserts:**





-  *Hausgemachtes Tiramisu*
-  *Crêpe-Suzette-Torte mit Orangen-Creme und Vanillemousse*
-  *Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße*







## Buffetvorschlag 3

*Ein rustikales aber raffiniertes Partybuffet*






### **Vorspeisenbereich:**

-  *Verschiedene Brotsorten wie z.B. „Pstrytraube“ und Meterbaguettes, dazu hausgemachte Buttervarianten ( Knoblauch-, Kräuter-, Paprika-Butter nach Wunsch )*
-  *Zweierlei schwedische Smörgas Tårta ( 1.) mit Thunfischcreme und Eismeergarnelen, 2.) mit Schinkencreme und Spargelröllchen mit gekochtem Schinken und Serranoschinken )*
-  *Canapés mit verschiedenen Fisch-, Fleisch und Käsespezialitäten*
-  *Gefüllte Eier*




### **Salate:**

-  *Schwedischer Kartoffelsalat mit hausgeräuchertem Lachs*
-  *Nudel-Schinkensalat mit gegrillter Hähnchenbrust*
-  *Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum*
-  *Griechischer Bauernsalat*

### **Hauptgerichte:**

-  *Am Buffet gegrillte Hähnchen-Satés mit verschiedenen Soßen oder Chicken-Nuggets*
-  *Braten aus der Putenoberkeule in Preiselbeersosse*
-  *Schweinsgoulasch nach ungarischer Art*
-  *Putengeschnetzeltes in Roter Currysoße mit indonesischem Gemüse und Erdnüssen ( scharf )*
-  *Butterreis, würzige Kartoffelecken, Salzkartoffeln*

### **Desserts:**






-  *Milchreis mit Sauerkirschen*
-  *Cappuccino-Creme mit Schokospittern*
-  *Vanille-Cremeschnitten mit Haselnuß-Mandel-Krokant*






## Buffetvorschlag 4

*Absolut Retro.....*





### **Vorspeisenbereich:**

-  *Verschiedene Brotsorten wie z.B. „Pstrytraube“ und Meterbaguettes, dazu hausgemachte Buttervarianten ( Knoblauch-, Kräuter-, Paprika-Butter nach Wunsch )*
-  *Blätterteigtorteletts „Hawaii“*
-  *Hausgemachte eingelegte Bratrollmöpfe und Heringe nach Hausfrauenart*
-  *Spargelröllchen mit rohem und gekochtem Schinken*
-  *Partyfrikadellen*


### **Salate:**

-  *Hausgemachter Kartoffelsalat*
-  *Große gemischte Salat-Schüssel*
-  *Käsesalat mit Nüssen*

### **Hauptgerichte:**

-  *Schaschlikspieße auf Paprikagemüse mit Tomatensoße*
-  *Kleine Rinderrouladen wie bei Großmuttern*
-  *Gefüllte Hähnchenbrust mit Schinken und Käse*
-  *Spätzle, Schwenkkartoffeln, Rotkohl und Erbsen und Möhrchen*

### **Desserts:**





-  *Quarkspeise mit Beerenobst*
-  *2 verschiedene Creme-Schnitten nach Wahl*
-  *Käseigel*





## Buffetvorschlag 5

Ein ganz besonderes Gala-Buffer... Thomas' Spezial...






### Vorspeisenbereich:

-  *Verschiedene Brotsorten wie z.B. „Pstrytraube“ und Meterbaguettes, dazu hausgemachte Buttervarianten ( Knoblauch-, Kräuter-, Paprika-Butter nach Wunsch )*
-  *Gemischte Fleischvorspeisen: z.B. Roastbeefröllchen mit Frischkäse, gefüllte Hähnchenbrustroulade mit Cumberlandsoße (Anzahl und Sorten nach Absprache)*
-  *Gemischte Fischvorspeisen: z.B. Gefüllte Pangasiusröllchen, Lachs-Seeteufelterrinen mit Honig-Senf, Räucherlachsrollchen mit Safranreis (Anzahl und Sorten nach Absprache)*
-  *Verschiedene eingelegte Gemüse-Tapas und Serranoschinken*



### Salate:

-  *Nudel-Thunfisch-Salat und Nudel-Schinken-Salat*
-  *Große gemischte Salat-Schüssel*

### Hauptgerichte:

-  *Gefüllte Lachsforellen am Buffet tranchiert mit Beilagen nach Absprache*
-  *Kleine Rinderrouladen wie bei Großmuttern*
-  *Saltimbocca vom Hähnchen am Buffet gegrillt*
-  *Garnelenspieße am Buffet gegrillt*
-  *Beilagen nach Absprache*

### Desserts:

-  *Desserts Rapids ( Große gemischte Dessertvariation, Sorten und Anzahl nach Absprache )*
-  *Gemischte Käseplatte mit verschiedenen Spezialitäten*

Da dieses Buffet riesige Variationsmöglichkeiten bietet, bedarf es einer besonders ausgiebigen Beratung, die etwas Zeit in Anspruch nimmt.



## Buffetvorschlag 6

E kölsch Buffet...

### Vorspeisenbereich:

- Selevs injelaate Brotrollmöps, Soleier und jefüllte Eier
- Mett-Igel
- Partyfrikadellscher
- Kleen Rievkooche mit Appelkompott
- Un wat net fähle darf, es ene jruuße Kessel met ener deftige Zupp ( he kanns do d´r ussöke of do Ääzezupp, Linsezupp, Jeerschzupp oder een vun wieße Bunne han wills, wenn m´r Summer han, jeht och en Jemöszupp quer durch d´r Jaade )

### Salate:

- Ruude Herringsschlot, met Nöss wie m´r dä he esu maache
- En jruuße Kump met allerhand Schlot schön mangs jemesch
- Selevs jemaate Äädäppelschlot ( oder wenn et wärm es ene Mudschlot )

### Hauptgerichte:

- Selevs injelaate Suurbrode vom Rindveh (für e Bessje mih Jeld och vom Päd, un m´r maache dä dir och ohne Rosinge )
- Halve Hämmscher
- Kasseler
- Suure Kappes, ruude Kappes, Klöß un Dämpädäppele

### Desserts:

- Kiesplaat met jet Schnickschnack ze Knabbere
- Vanill - un Schokoladepudding
- Bruud, Zäusscher un esue Jedöns



## *Buffetvorschlag 7*

*Ein rustikales deutsches Buffet. ....*

*Wegen der Einlegezeiten bei der hauseigenen Herstellung kann dieses Buffet ausschließlich bei Buchung mindestens 6 Wochen im Voraus angeboten werden!!!*

### *Vorspeisenbereich:*

- Gemischte Fischspezialitäten, hausgeräucherte Fische aus eigener Herstellung für Sie am Buffet frisch zerlegt.*
- Mett-Igel, heißgeräuchertes von Schwein, Pute und Hähnchen*
- Hausgemachte Rindfleisch- oder Hühnersuppe*

### *Salate:*

- 3 Sorten feine Salate in Fingerfood-Geschirr nach Absprache*
- Große bunte Salatschale*

### *Hauptgerichte:*

- Thomas' hausgemachtes Kasseler Würzfleisch*
- Rindssauerbraten nach rheinischer Art*
- Gefüllte Kalbsbrust*
- Spätzle oder Klöße, Kartoffelpüree, Sauerkraut und Erbsen & Möhrchen*

### *Desserts:*




- Frischer Obstsalat aus Früchten der Saison*
- Schwarzwälder Kirschnitten*
- Gemischter einheimischer Käseteller*
- Verschiedene Brotsorten, Buttervariationen, Soßen*







## Buffetvorschlag 8

Buffet „Classic 1“ ...






### Vorspeisen

-  Melonenschiffchen mit rohem Schinken
-  Schinkenröllchen mit Spargel
-  Gemischte Fischplatte von Edel- und Räucherfischen und Eismeergarnelen





### Salate

-  Nudel-Schinkensalat
-  Porréesalat
-  Weißkrautsalat
-  Griechischer Bauernsalat

### Hauptgerichte

-  Krustenbraten mit Pfeffersoße
-  Warmer Speckkartoffelsalat
-  Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße mit Zwiebeln und Champignons
-  Putenmedaillons mit Ananas und Käse überbacken
-  Rösti, Curryreis und gratinierte Kartoffeln

### Käse, Desserts und Diverses





-  Gemischte Käseplatte mit französischem Weichkäse und gemischten Schnittkäsesorten
-  Schokoladen- und Vanillepudding
-  Rote Grütze mit Vanillesoße
-  Brot, diverse Soßen und Garnituren, Butter








## Buffetvorschlag 9

Buffet „Classic 2“ ...






### Vorspeisen

-  Gemischte Fischplatte von Edel- und Räucherfischen und Eismeergarnelen
-  Roastbeefplatte mit hausgemachter Remoulade
-  Gefüllte Hähnchenbrust-Roulade mit Cumberlandsoße
-  Partyschnitzel





### Salate

-  Elsässer Wurstsalat
-  Kartoffelsalat
-  Weißkrautsalat
-  Griechischer Bauernsalat
-  Rindfleischsalat mit Perlzwiebeln und Meerrettich oder Teufelssalat

### Hauptgerichte

-  Bœuf Stroganoff
-  Glasierte Schweineschulter „Mirza“
-  Kleine Hähnchen-Cordon Bleu mit holländischer Soße oder
-  Seelachsfilet mit Spinat und Mornaysauce überbacken
-  Gratinierte Kartoffeln und Kroketten, Broccoli in Mandelbutter

### Käse, Desserts und Diverses





-  Gemischte Käseplatte mit Käsesalat
-  Mousse au chocolat
-  Hausgemachter Obstsalat mit Vanillesoße
-  Brot, diverse Soßen und Garnituren, Butter





## *Buffetvorschlag 10*

*Ein ganz einfaches Buffet für die Party mit Freunden...*





### *Vorspeisen und Salate*

-  *Verschiedene Brotsorten, Brötchen und frisch gebackenes Kräuterbutter-Baguette, Buttervariationen und verschiedene Soßen*
-  *Hausgeräucherter Lachs und gebeizter Lachs mit verschiedenen Soßen*
-  *Eingelegte heringe nach Hausfrauenart*
-  *Partyfrikadellen und Schinkenröllchen*



### *Salate*

-  *Nudel-Schinkensalat*
-  *Große bunt gemischte Salatschale*

### *Hauptgerichte*

-  *Gefüllte Scheineschulter in Malzbiersoße*
-  *Rindergoulasch nach ungarischer Art*
-  *Hausgeräucherte Hähnchenschenkel*
-  *Schwenkkartoffeln und Kroketten, Erbsen und Möhrchen*

### *Käse und Dessert*

-  *Gemischte Käseplatte mit Käsesalat*
-  *Rote Grütze mit Vanillesoße*