

# Kölner Lichter 2019

## Buffet

### Salat und Antipasti

Frische Blattsalate mit Parmesanflocken und verschiedenen Dressings, Hirtensalat mit Schafskäse, Tomaten, Gurken und Oliven, Salat von dreierlei Linsen, marinierte Paprika Tri Colore", Borettane-Zwiebeln, Kartoffelsalat, Amerikanischer "Cole Slow", Karottensalat mit Nüssen, geröstete Kürbiskerne, Buttercroutons, Olivenauswahl, getrocknete Tomaten  
Frische Stangenbrote mit Kräuter- und Salzbutter

### Frisch vom Grill

Rumpsteaks vom argentinischen Angus Rind  
Steaks vom Schwein aus artgerechter Haltung  
Putenbruststeaks mit Currymarinade  
Halloumi Grillkäse mit Zitronensalsa

Unsere Rindersteaks sind vom argentinischen Angus Rind. Durch die ganzjährige Haltung der Rinder auf der Weide besitzt das Angus Rind einen sehr geringen Fettanteil und ist sehr zart.

### Beilagen und Saucen

Ofenkartoffeln, Mais und Grilltomaten, gegrillte Zucchini und Auberginen, Sour Cream, BBQ Sauce, Sweet Chili, Curry Dip, Tomato & Tabasco Salsa und Senf, exklusive Salzbar

### Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino, Panna Cotta mit frischen Erdbeeren, Mousse au Chocolat

### Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser, Orangen-, Apfelsaft,  
Coca-Cola, -Light, -Zero, Fanta, Sprite,  
Sion Kölsch vom Fass, Clausthaler alkoholfrei  
Prosecco Flasche  
Weißwein: Chardonnay Pasyua  
Rotwein: Montepulciano d'Abrusso Pasqua  
Kaffee, Tee



**ZOO EVENT**