

Kölner Lichter 2020

Buffet

Salat und Antipasti

Frische Blattsalate mit Parmesanflocken und verschiedenen Dressings, Hirtensalat mit Schafskäse, Tomaten, Gurken und Oliven, Salat von dreierlei Linsen, Kartoffelsalat, Amerikanischer "Cole Slow", Karottensalat mit Nüssen, geröstete Kürbiskerne, Buttermilchcroutons, 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.

Exklusive Salz-Bar

zu unseren Steaks servieren wir eine exklusive Salz-Bar mit verschiedenen Salzen aus der ganzen Welt: Himalaya-Salz, Syrah Flor de Sal und weitere exklusive Sorten

Beilagen und Saucen

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

Dessert

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

Getränke

Apollinaris Mineralwasser, VIO stilles Mineralwasser,
Orangen-, Apfelsaft, Coca-Cola, -Light, -Zero, Fanta, Sprite,
Sion Kölsch vom Fass, Jever Fun, alkoholfrei,
Prosecco Verde San Simone,
Trebiano d'Abruzzo Feudi Saraceni
Trebiano aus den Abruzzen, trocken, charaktervoll, fein und frisch,
Montepulciano d'Abruzzo Feudi Saraceni
Montepulciano aus den Abruzzen, trocken, samtig, füllig im Geschmack,
Kaffee, Tee, Kakao, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato



ZOO EVENT