



GETRÄNKEKARTE

SAISON 2010





GETRÄNKEKARTE

SAISON 2010

Softdrinks

Coca Cola
Coca Cola light
Fanta Orange
Bonaqua Tafelwasser
Volvic Stilles Wasser
Lift Apfelsaftschorle
Bionade

Granini Apfelsaft
Granini Orangensaft
Schweppes Bitter Lemon
Schweppes Tonic Water

Apollinaris

Warme Getränke

Pott Kaffee
Pott Kaffee Hag
Pott Kaffee Crème
Cappuccino
Milchkaffee
Latte Macchiato
Espresso

Pott Kakao
... mit Sahne
... mit Amaretto & Sahne
... mit Rum & Sahne

Pott »Schwarzer« Tee
... mit Rum
... Grüner Tee
... Hagebutten Tee
... Wildkirsche Tee
... Pfefferminz Tee
... Kamillen Tee

Fass- und Flaschenbiere

Reissdorf Kölsch
Becks Pils
Vita Malz
Clausthaler
Maisels Hefe Weisse
Schöffenhofer Grapefruit

Longdrinks

Campari Orange
Campari Soda
Gin Tonic
Asbach Cola
Wodka Lemon
Wodka Orange
Bacardi Cola
Bacardi Orange
Whisky Cola

Spirituosen

Fürst Bismark
Amaretto
Bacardi
Fernet Branca
Asbach Uralt
Underberg
Jägermeister
Malteser Aquavit
Gin Gordons
Wodka Moscovskaya
Ramazzotti
Whisky Johnny Walker
Cognac Remy Martin

Weißwein (Nahe)

2007er Kreuznacher Hofgarten
Riesling Spätlese Qualitätswein trocken
Erz. Abfüllung Schild

2007er Wallhäuser Höllenpfad
Riesling Qualitätswein halbtrocken
Erz. Abfüllung Schild

Rotwein (Nahe)

2007er Mandeler Schlossberg
Dornfelder Qualitätswein trocken
Erz. Abfüllung Schild

2007er Sommerlocher Ratsgrund
Portugieser & Dornfelder Qualitätswein
halbtrocken
Erz. Abfüllung Schild

Rosèwein (Nahe)

2007er Sommerlocher Ratsgrund
Blauer Portugieser Qualitätswein
halbtrocken
Erz. Abfüllung Schild

Französischer Weißwein

2008er Sancerre trocken
Appellation Sancerre Controlée
Grand vin des Caillottes

Sekt

Mumm Dry
Prosecco Blü
Deinhard Kabinett
Söhnlein Brillant
Mini Mumm

Champagner

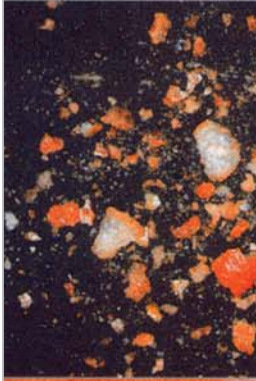
Veuve Cliequote Brut
Moët & Chandon Brut



Rhein-Gastro OHG • Angelika & Mario Göllner

Telefon : +49 (0)221 12 17 14 • Fax : +49 (0)221 12 59 58

E-Mail : info@servicegoellner.de



TORTEN & KUCHEN

SAISON 2010





TORTEN & KUCHEN

SAISON 2010

Sahne- & Obst-Torten

pro Torte = ca. 14 – 16 Stücke

Joghurt-Birne-Torte
Crème Ricotta-Pfirsich-Torte
Mango-Crème-Fraîche-Torte
Maracuja-Torte
Panna Cotta Heidelbeer-Torte
Beerenfrucht-Torte
Marc de Champagner Torte
Ananas- Joghurt-Torte
Himbeer-Käse-Sahne-Torte
Mandarinen-Käse-Sahne-Torte
Weiße Schokoladen-Noisette-Torte
Schoko-Royal-Torte
Tiramisu-Torte
Sacher-Torte
Latte Macchiato-Torte
Rübli-Torte
Marzipan-Amaretto-Torte
Strawberry Daiquiri-Torte

Sahneschnitten

pro Platte = ca. 12 Stücke

Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte
Zimt-Pflaumen-Sahneschnitte
Buttermilch-Blaubeer-Schnitte
Zitronen-Limetten-Sahneschnitte
Erdbeer-Käse-Sahneschnitte
Beeren-Buttermilch-Sahneschnitte
Himbeer-Käse-Sahneschnitte
Sacher-Schnitte
Tiramisu-Schnitte
Latte-Macchiato-Sahneschnitte
Mandel-Bienenstich-Schnitte

Platten-Kuchen

1 Kuchen = ca. 10 Stücke

Käse-Mandarinen-Schnitte
Käse-Butterstreusel-Schnitte
Aprikosen-Marmor-Schnitte
Zwetschkuchen-Schnitte
Kirschkuchen-Schnitte
Linzer-Schnitte
Mohn-Streuselkuchen-Schnitte
Rhabarber-Stachelbeerkuchen-Schnitte
Apfelkuchen-Schnitte
Donauwelle-Schnitte
Käsekuchen-Schnitte
Butterkuchen-Schnitte
Streuselkuchen-Schnitte
Kirsch- Rhabarber-Schnitte

Runde Kuchen

pro Kuchen = ca. 10 Stücke

Russischer Zupfkuchen
Käsekuchen
Aprikosen-Käsekuchen
Zebra-Kuchen
Käsekuchen mit Rosinen
Gedeckter-Apfelkuchen
Apfelkuchen mit Butterstreuseln
Erdbeerkuchen
Himbeerkuchen
Kirschkuchen
Schoko-Kokos-Kuchen
Rotwein-Birnen-Kuchen
Nuss-Schoko-Kuchen
Mandel-Bienenstich-Kuchen
Rhabarber-Stachelbeer-Baiser-Kuchen
»SMARTIES« Schokolinsen-Kuchen



Rhein-Gastro OHG • Angelika & Mario Göllner

Telefon : +49 (0)221 12 17 14 • Fax : +49 (0)221 12 59 58

E-Mail : info@servicegoellner.de



TORTEN & KUCHEN

SAISON 2010

Torten- Mischung

1 Torte mit 4 verschiedenen Sorten

Variante 1

Himbeer-Käse-Sahne-Torte
Mandarinen-Käse-Sahne-Torte
Joghurt-Birnen-Torte
Panna Cotta Heidelbeer-Torte

Variante 2

Schwarzwälder-Kirsch-Torte
Käse-Sahne-Torte
Tiramisu-Torte
Himbeer-Käse-Sahne-Torte

Torten für Diabetiker

Torten- Mischung

1 Torte mit 4 verschiedenen Sorten

Stracciatella-Sahnetorte
Pfirsich-Melba-Sahnetorte
Nuss-Sahnetorte
Johannisbeer-Käse-Sahnetorte

Platten Kuchen

Apfelkuchen-Schnitten
Pflaumenkuchen-Schnitten
Kirschkuchen-Schnitten

Runde Kuchen

Gedeckter Apfelkuchen
Käsekuchen

Hochzeits- & Geburtstagstorten

... dekorieren wir nach Ihren Wünschen.



Rhein-Gastro OHG • Angelika & Mario Göllner

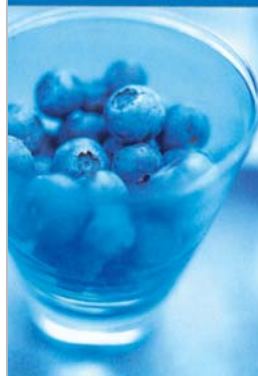
Telefon : +49 (0)221 12 17 14 • Fax : +49 (0)221 12 59 58

E-Mail : info@servicegoellner.de



BUFFETVORSCHLÄGE

SAISON 2010





BUFFETVORSCHLÄGE

SAISON 2010

Buffetvorschlag 1 Rustikales Buffet

Vorspeisen

Halbierte Eier mit Kräuterremoulade
Deftiger Krautsalat
Hausgemachter Speckkartoffelsalat
Tomaten-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln
Bohnensalat mit Speck und Zwiebeln
Kleine panierte Schweinesteaks
Pikante Frikadellen mit Senf
Kleine gebackene Hähnchensticker

Hauptgericht

Senfkrustenbraten in Schwarzbiersoße
Herzhaftes Schmorsauerkraut mit Ananas
Semmelknödel

Dessert

Kirschgrütze mit Vanilleschaum
Vanillequark mit frischen Früchten

Rustikales Käsebrett
Gemischte Brötchenauswahl

Buffetvorschlag 2 Rheinisches Buffet

Vorspeisen

Bratheringsröllchen in würziger Marinade
Rheinische Schinken und Mettwurstchenauswahl
Matjessalat in Apfel-Zwiebelsauce
Rheinischer Kartoffelsalat
Krautsalat mit Schmand und Speck
Hackbällchen mit Düsseldorfer Senf
Wurstsalat Rheinische Art
Kleine panierte Schnitzel

Hauptgericht

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln
Butterspätzle
Apfelrotkohl
Döppekooche mit Mettwurstchen

Dessert

Gebackener Apfelauflauf mit Vanillesoße
Rumcreme mit frischen Früchten garniert

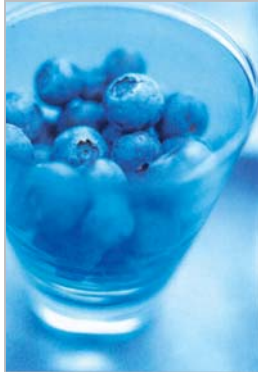
Gemischte Käseauswahl
Brot und Brötchen



Rhein-Gastro OHG • Angelika & Mario Göllner

Telefon : +49 (0)221 12 17 14 • Fax : +49 (0)221 12 59 58

E-Mail : info@servicegoellner.de



BUFFETVORSCHLÄGE

SAISON 2010

Buffetvorschlag 3 Pasta Buffet

Vorspeisen

Melonenschiffchen mit Serranoschinken
Gegrillte Paprikastreifen in Knoblauchdressing
Knuspertaschen mit Tomaten und Spinatfüllung
Bunter Antipastisalat
Kleine Hähnchenfilets in Kräuter-Parmesankruste
Spaghettisalat mit Meeresfrüchten
Marinierte Broccoliröschen mit Knoblauchkrabben
Gebackene Knoblauchchampignons

Hauptgerichte

Überbackene Lasagne Bologneser Art
Käse-Tortellini in Kräutersahnesauce
Penne mit Scampis und Basilikumpesto
Spinat-Lachslasagne

Dessert

Mango-Joghurtcreme
Tiramisu
Frisches Obst

Bunte Brötchenauswahl
Diverse Käsesorten

Buffetvorschlag 4 Buffet Venezia

Vorspeisen

Vorspeisenplatte mit Oliven, Feta und Peperoni
Gegrillte Antipasti:
Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons
Mini Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum
Cantaloupe Melone mit italienischer Salami
Eingelegte Frutti di Mare
Sizilianischer Bauernsalat
Pochiertes Kräuterlachsfilet mit Dillsahne
Tranchen von der Hähnchenbrust mit Tomatenpesto

Hauptgericht

Lammragout mit Balsamicozwiebeln und Kirschtomaten
Heiße Röstkartoffeln
Hähnchensaltimbocca in Weißweinschaum
Frische Tagliatelle
Italienische Gemüseplatte mit Kräuterparmesankruste

Dessert

Latte Macciato Mousse
Orangen Pana Cotta
Obstkorb
Diverse Käsesorten
Verschiedene Chiabatta und Brötchen



Rhein-Gastro OHG • Angelika & Mario Göllner

Telefon : +49 (0)221 12 17 14 • Fax : +49 (0)221 12 59 58

E-Mail : info@servicegoellner.de



BUFFETVORSCHLÄGE

SAISON 2010

Buffetvorschlag 5

Art des Hauses

Vorspeisen

Halbe Eier in Kresserahmdip und Radieschen
Verschieden gefüllte Knuspertaschen
Bunter Hirtensalat in Hausdressing
Hähnchenfiletspitzen in Sesamkruste
Exotischer Geflügelcocktail
Gegrillte Schweinemedallions mit
buntem Pfefferdip
Champignon-Paprikasalat
Kleine Schweinesteaks in Mandelhülle
Buchengeräucherte Forellenfilets mit
Meerrettichschaum

Hauptgericht

Putenrahmgeschnetzelttes mit Champignons
Heiße Butterspätzle
Gegrillter Spießbraten mit Zwiebel-Senfsauce
Gratinierte Kartoffeln
Saisongemüse in Kräuterbutter

Dessert

Straciatellamousse mit Kirschen
Mandelsplittercreme mit Amaretto

Verschiedene Käsesorten
Gemischte Brötchen

Buffetvorschlag 6

Buffet Bonn

Vorspeisen

Auswahl verschiedener Mini-Quiches
Melonenschiffchen mit Rauchfleisch und Früchten
Bunter Paprika-Mais-Radieschensalat
Schweinemedallions in Käsekruste
Tomaten-Mozzarellasalat mit Zuccinistreifen
Leichter Kartoffelsalat mit Joghurt
Pikante Hähnchenspieße mit Erdnußsoße
Räucherlachsvariation mit Kräutersahne
Gefüllte Champignons in Kräuterdressing

Hauptgericht

Heißer Rinderhüftbraten in Burgundersoße
Überbackenes Kartoffelgratin
Heißes Schweinegeschnetzelttes mit Pilzen
Heiße Butterspätzle
Gemüseauswahl

Dessert

Moccamousse
Joghurt-Minzcreme mit Himbeeren
Waldbeergrütze mit Vanillesoße
Bunte Käseplatte
Gemischte Partybrötchen



Rhein-Gastro OHG • Angelika & Mario Göllner

Telefon : +49 (0)221 12 17 14 • Fax : +49 (0)221 12 59 58

E-Mail : info@servicegoellner.de



BUFFETVORSCHLÄGE

SAISON 2010

Buffetvorschlag 7 Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Gegrillte Gemüse in Knoblauchdressing
Vitello Tonato von der Hähnchenbrust
Tabule' Salat
Bruschetta mit Thunfisch-Tomatenpesto
Gefüllte Champignons mit Feta
Cocktail von Kirschtomaten, Zucchini und Mozzarella
Schweinelenochen mit grüner Pfeffersoße
Provenzalische Lammfleischspießchen
Grüner Spargelsalat mit Ei und Balsamico

Hauptgericht

Gegrilltes Lammfilet in Tomaten-Basilikumjus
Spanische Röstkartoffeln
Gyrosauflauf mit Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln
Gegrilltes Gemüse mit Parmesanspänen

Dessert

Pana Cotta mit Waldbeermark
Pina Colada Tiramisu
Erdbeer-Joghurt Mousse
Obstkorb
Gemischte Käseauswahl
Verschiedene Partybrötchen

Buffetvorschlag 8 Französisches Buffet

Vorspeisen

Salat von Eismeergarnelen
Kleine gebackene Zwiebelkuchlein
Gegrillte Seeteufelmedaillons mit Zitronendip
Roter Linsensalat in Balsamico
Glasierte Barbarieentenbrust mit Orangenhonig
Bunter Ratatouillesalat
Graved Lachs mit Dill-Senfeschaum
Rindermedaillons mit rosa Pfeffer
Frischer Ruccolasalat mit Parmesanspänen

Hauptgericht

Hähnchenbrust Coq au vin
Provenzalischer Kartoffel-Tomaten-Lauchgratin
Osso buco Ragout
Bunter Wildreis
Glasierte Babymöhren und Zuckerschoten

Dessert

Mousse au chocolat
Frischer Obstsalat mit Grand Manier
Orangen-Minzcreme
Frisches Obst

Käsevielfalt
Auswahl von Baguettebrot



Rhein-Gastro OHG • Angelika & Mario Göllner

Telefon : +49 (0)221 12 17 14 • Fax : +49 (0)221 12 59 58

E-Mail : info@servicegoellner.de



BUFFETVORSCHLÄGE

SAISON 2010

Buffetvorschlag 9 Spanisches Buffet

Vorspeisen

Vorspeisenplatte mit Serrano und Chorizo
Gegrillte Knoblauchscampis
Scharfe Fleischspießchen mit Tomaten Pesto
Verschieden gefüllte Tortillas
Gebackene Chicken Wings in Honig-Knoblauch
Spanischer Bauernsalat mit Käse,
Oliven und Peperoni
Mariniertes Grillgemüse mit Basilikumpesto
Gegrillte Tintenfischringe

Hauptgericht

Paella Valenciana (Meeresfrüchte und Hähnchen)
Schweinemedallions in Tomaten-Knoblauchsoße
Gebackene Knoblauch-Kartoffeln
Katalonische Gemüseauswahl

Dessert

Spanische Mandelcrema
Ananasmousse mit Kokos
Frische Obstauswahl
Bunte Käseauswahl
Verschiedene Brötchen

Buffetvorschlag 10 Großes Schlemmerbuffet

Vorspeisen

Große Räucherfischauswahl mit Dillsahne
Tranchen vom Rinderfilet mit Walnussdip
Salat von Hummerkrabben in Aioli
Lammfiletspitzen »Provence«
Gefülltes Schweinefilet mit Basilikumdip
Medallions vom Seeteufel in Limettenschaum
Cantaloupe Melone mit Parmaschinken
Cocktail von Datteltomaten und Babymozzarella
Frischer Feldsalat mit Venusmuscheln
Auswahl feiner Grillgemüse in
Knoblauch-Olivenpesto

Hauptgericht

Gefüllte Poulardenbrust mit Blattspinat
Gemischter Wildreis
Geschmorte Lammkeule mit Ratatouille
Gratinierte Bechamelkartoffeln
Überbackener Seeteufel mit Scampis
Frische Tagliatelle
Auswahl frischer Gemüse der Saison

Dessert

Orangenmousse mit Grand Manier
Marmorierte Mousse mit Beerensoße
Exotische Obstplatte

Große Käsevielfalt
Variation von Brot und Brötchen



Rhein-Gastro OHG • Angelika & Mario Göllner

Telefon : +49 (0)221 12 17 14 • Fax : +49 (0)221 12 59 58

E-Mail : info@servicegoellner.de



BUFFETVORSCHLÄGE

SAISON 2010

Buffetvorschlag 11

Buffet Exklusiv

Vorspeisen

Variation von pochierten Edelfischen
Riesengarnelen in Mangodressing
Kalbsmedallions in buntem Pfefferrahm
Entenbrusttranchen auf Rucola mit Balsamicotopping
Zuckermelone mit Graved Lachsscheiben
Salat von Hummerkrabben und grünem Spargel
Medaillons vom Hähnchensaltimbocca
Gegrillte Wiesenchampignons in Kräuterdressing
Datteltomaten mit Zuccinistreifen und Mozzarellabällchen

Hauptgericht

Gebratener Zander auf roten Balsamicolinsen
Rosa Wildreis
Gegrillte Straussensteaks in Pfifferlingrahm
Gebackene Rosmarinkartoffeln
Lammfilet in Tomaten-Basilikumpesto
Frische Buttergnocci
Auswahl frischer Gemüse der Saison

Dessert

Eierlikör-Kirschtraum
Exotischer Obstsalat mit gerösteten Mandeln
Pistazienmousse mit Zuckerfeigen und Krokant

Große Auswahl an Edelkäse
Variation von Brot und Brötchen

Buffetvorschlag 12

Vegetarisches Buffet

Vorspeisen

Salat von Broccoli, Mais, Pilzen und Paprika
Eiersalat mit Zwiebeln und Radieschen
Rohkoststifte mit Kräuterquark
Kleine Gemüsequiche
Mini Gemüsepfannkuchen
Kleine Vollkornbratlinge
Griechischer Bauernsalat

Hauptgericht

Gemüsegratin mit Schafskäse und Tomaten
Buntes Ratatouille mit Reis
Vegetarische Tortellini in Kräuterkäsesoße
Rahmchampignons

Dessert

Fruchtiger Zitronenschaum
Bunter Obstsalat mit Mangodressing

Gemischtes Käsebrett
Verschiedene Vollwertbrötchen



Rhein-Gastro OHG • Angelika & Mario Göllner

Telefon : +49 (0)221 12 17 14 • Fax : +49 (0)221 12 59 58

E-Mail : info@servicegoellner.de



BUFFETVORSCHLÄGE

SAISON 2010

Buffetvorschlag 13 Amerikanisches Buffet

Vorspeisen

Chicken Wings mit Honig und Barbecuedip
Texas Meatballs mit Chilisauce
Cole Slaw (Krautsalat mit Möhren und Joghurtdressing)
Mc Cauleys Potatoe Salad
Chicken Salad Caesars
Mexican Salad
Shrimpsalat Virginia
Poularde in Erdnuss Chutney

Hauptgericht

Honeygarlic Virginia Schweinebraten
Barbecued Spare Ribs
Potlode Potatoes (Auflauf)
Bakes Potatoes (mit Sauerrahm)
Boston Baked Beans/Maple Butter Carrots/
Green Beans with Bacon
Gebackene Buttermaiskolben

Dessert

Pancakes mit Ahornsirup
Nebraska Mousse
Blueberry Muffins

Käsevariation
Brotauswahl

Buffetvorschlag 14 Grillbuffet 1

Grillfleisch

Thüringer Rostbratwürstchen
Marinierte Schweinenackensteaks
Eingelegte Putensteaks

Salate und Beilagen

Griechischer Bauernsalat
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
Kartoffelsalat mit Schnittlauch- Joghurtdip
Pikanter Krautsalat
Butterauswahl
Tzaziki
Senf
Barbecuesoße

Dessert

Vanillequark mit Früchten
Waldbeergrütze mit Sahne

Verschiedene Käsesorten
Bunte Partybrötchen



Rhein-Gastro OHG • Angelika & Mario Göllner

Telefon : +49 (0)221 12 17 14 • Fax : +49 (0)221 12 59 58

E-Mail : info@servicegoellner.de



BUFFETVORSCHLÄGE

SAISON 2010

Buffetvorschlag 15 Grillbuffet 2

Grillfleisch

Mariniertes Lammfilet
Eingelegte Schweinerückensteaks
Marinierte Rindersteaks
Marinierte Hähnchenspieße

Salate und Beilagen

Rondell von Tomaten, Zucchini und Mozzarella
Spanischer Bauernsalat
Kartoffelsalat mit Parmaschinken, Gurke und Zwiebeln
Farfallesalat mit Knoblauchshrimps
Butterauswahl
Knoblauchsoße
Chilisoße
Kräuterquark

Dessert

Frischer Obstsalat
Mousse au Chocolate mit Baileys

Geröstetes Zwiebelbrot
Auswahl an Partybrötchen
Gemischte Käseauswahl

Buffetvorschlag 16 Weihnachtsbuffet

Vorspeisen

Duett von Graved Lachs und Räucherforelle mit Dillsahne
Schweinemedallions mit Preiselbeerrahm
Gebratene Entenbrustscheiben auf Zuckerschoten mit Honigglasur
Waldorfsalat mit Ananas und Walnüssen
Frischer Feldsalat mit Orangenfilets und Pinienkernen
Kirschtomaten mit Mozzarella und Basilikum
Frische Feigen und Honigmelone mit Serranoschinken
Kleine Seeteufelmedallions mit Minz-Korianderdip

Hauptgericht

Ofenfrische Gänsebrust
Apfelrotkohl
Hausgemachte Kartoffelklöße
Ragout vom Hirsch mit Preiselbeersauce
Speck-Rosenkohl
Gebratene Schupfnudeln

Dessert

Marzipanmousse mit Wildbeersauce
Bratapfelauflauf mit Vanille-Zimtschaum
Lebkuchencreme mit Orangensauce

Gemischte Käseauswahl
Variation von Brot und Brötchen



Rhein-Gastro OHG • Angelika & Mario Göllner

Telefon : +49 (0)221 12 17 14 • Fax : +49 (0)221 12 59 58

E-Mail : info@servicegoellner.de



BUFFETVORSCHLÄGE

SAISON 2010

Fingerfood Buffet 1

Kleine Hackbällchenspieße mit Tomatenpesto
Verschiedene Mini Quiche
Hähnchenfiletspitzen in Sesamkruste
Kleine Tomaten-Mozzarellaspießchen
Blätterteigtaschen mit Lachsfrischkäse
Geflügel-Sate Spießchen
Bunt garnierte Baguettescheiben
Süße Mini Muffins

Stehempfang Buffet 1

Kleine Partyfrikadellen mit Pfeffergürkchen
Mini Quiche Lorraine
Kleine Hühnerfiletspitzen in Sesamkruste
Cocktailtomaten gefüllt mit Kräutercreme
Verschieden belegte Partybrötchen
Schweinemedallion Sticker bunt garniert
Kleine Käsespieße
Gebackene Schokobrownies

Fingerfood Buffet 2

Scampispießchen mit Mangodip
Melonenkugeln mit Serranoschinken
Kleine Lachs-Spinattörtchen
Entenbrust auf Baguettescheiben
Kleine Lammspießchen mit Knoblauchdip
Spießchen vom Seeteufel mit Zitronenglasur
Gefüllte Mini Gemüse
Mini Saltimboccaspießchen mit Salbeidip
Exotische Fruchtspießchen
Mini Windbeutel mit Schokohaube

Stehempfang Buffet 2

Kleine Eierkuchen mit Lachscreme
Blätterteigpasteten mit Forellenmousse
Entenbrustscheiben auf Baguette
Kleine Poulardenbrüstchen im Kokosmantel
Bunte Auswahl an Canapés
Tranchen vom Schweinefilet in Käsekräuterkruste
Kleine gefüllte Champignonköpfe
Mini Blaubeerküchlein



Rhein-Gastro OHG • Angelika & Mario Göllner

Telefon : +49 (0)221 12 17 14 • Fax : +49 (0)221 12 59 58

E-Mail : info@servicegoellner.de



BUFFETVORSCHLÄGE

SAISON 2010

Kleines kaltes Buffet Rustikal

Gefüllte Cocktailtomaten mit Kräuterjoghurt
Kleine gebackene Gemüsetörtchen
Hähnchenfilets in Kokosmantel
Kleine Partyfrikadellen
Kleine Schweinefleischspießchen mit
Kräuterrahmdip
Herzhafter Nudelsalat mit Schinken und
Käsestreifen
Gurken-Tomatensalat mit Schalotten
Kartoffelsalat mit Kräutervinagrette
Kräuterchampignons

Dessert

Bunte Käseplatte
Vanillemousse
Waldbeergrütze mit Vanillesoße
Partybrötchen

Kleines kaltes Buffet Schlemmer

Räucherfischvariation mit Dillsahne
Tranchen von Hähnchensaltimbocca mit Salbeidip
Salat von Meeresfrüchten im Salatbett
Broccoliröschen mit Flußkrebse
Schweinemedallions mit Frankfurter Soße
Kleine gebackene Lachstörtchen
Kirschtomaten mit Mozzarellabällchen und Pesto
Gefüllte Eier mit Shrimps
Pikanter Geflügelcocktail in Melonenhälften

Dessert

Erdbeer-Limettenmousse
Salat von frischem Obst mit Vanilleschaum
Käseauswahl
Gemischter Brötchenkorb

Hinweis & Tipps

- Alle Buffets können Sie gerne nach Ihrem Geschmack verändern und zusammenstellen.
- Grillbuffet Nr. 15 und 16 können nur in den Sommermonaten bestellt werden.
- Gegen einen Aufpreis ist eine Bestellung aller Buffets auch bei geringerer Personenzahl möglich.
- Buffetpreise inkl. 19% MwSt.
- Bei Fragen stehen wir Ihnen zur Verfügung und beraten Sie gerne.



Rhein-Gastro OHG • Angelika & Mario Göllner

Telefon : +49 (0)221 12 17 14 • Fax : +49 (0)221 12 59 58

E-Mail : info@servicegoellner.de