

ES IST IHR TAG.

UNSERE HOCHZEITSSPECIALS

DEINSPEISESALON ... DER HIMMEL VOLLER GEIGEN IM GARE DU NEUSS.

Mit Leidenschaft und großem Erfahrungsschatz haben wir für den schönsten Tag Ihres Lebens verschiedene Cateringpakete entwickelt. Es erwartet Sie ein Premium-Catering mit überwiegend regionalen, sorgfältig ausgesuchten Zutaten von höchster Qualität. Unsere Projektplaner werden Sie mit viel Herzblut begleiten und unsere sorgfältig geschulten, sympathischen Mitarbeiter werden Ihnen am Tag des Events Ihre Wünsche von den Lippen ablesen.

UNSERE PAUSCHALANGEBOTE BEINHALTEN FOLGENDE LEISTUNGEN:

Personenzahl: ab 80 Personen

Veranstaltungsdauer: 18.00-1.00 Uhr

Personal: In ausreichender Anzahl inkl. Auf-und Abbau, Projektleitung & Küchenteam.

PREISE AUF ANFRAGE.

Je nach Gästezahl und Ihren individuellen Wünschen kann sich das Preisgefüge verändern. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Wir würden uns sehr freuen, mit Ihnen in die weitere Planung gehen zu dürfen.



 **DEINSpeisesalon**

*jutta landkotsch gmbh
geschäftsführung: jutta landkotsch & sebastian zimmermann
oskar-jäger-str. 173 k6 · 50825 köln ·
tel +49 221 55941210 · fax +49 221 55941222
www.dein-speisesalon.de · event@dein-speisesalon.de*

ABOUT US

Bei jeder einzelnen Mahlzeit, die wir zu uns nehmen, treffen wir Entscheidungen, die ganz unmittelbar auf Landwirtschaft, Gesundheit, Umwelt, Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur und Wissen Einfluss nehmen. Die DEINspeisesalon-Küche steht für frische, zeitgemäße Cateringkonzepte - die große Sorgfalt bei der Auswahl von Zutaten prägt unsere Arbeit vom ersten Gründungstag an. Ebenso wie eine große Bandbreite an Speisen, die wir stetig für Sie erweitern – unsere Küche ist undogmatisch und immer exzellent. Und exzellente Küche erfordert richtig gute Lebensmittel - genau dafür lohnt es sich, sich tagtäglich zu engagieren.

Woher aber bezieht man eben diese Lebensmittel und wie kann man die Produzenten guter Lebensmittel dazu bewegen, immer noch ein Stück besser werden zu wollen? Ganz einfach: Indem man ihre Arbeit wertschätzt. Und das verlangt regelmäßigen Einkauf. Dieses Prinzip findet sich übrigens nicht nur in unserer Speiseauswahl, sondern auch in unserem Getränkeangebot, wieder. Hier einige Beispiele, die uns besonders am Herzen liegen:

Wir haben in der Eifel den wirklich tollen Margarethenhof in Andernach für uns entdeckt, auf dem Charolais-Rinder artgerecht in freier Natur aufwachsen dürfen. Und gerade deshalb sind wir mit dem Betreiber des Hofes eine vertrauensvolle Kooperation eingegangen, um auf diese Weise eine langfristige Partnerschaft anzustreben. Doch wir wollten noch einen Schritt weitergehen. Denn die Qualität, die hier erzeugt wird, hat uns dazu ermutigt, endlich ganze Tiere zu bestellen. So können wir alle Teile des Tieres in unserer Küche veredeln und praktizieren auf diesem Weg das Prinzip der Ganzheitlichkeit.

Regionales Obst & Gemüse in der Gastronomie stellen in der Tat keinen vorübergehenden Hype dar. Die Verwendung von Produkten aus dem Kölner Umland ist sowohl für uns, für die landwirtschaftlichen Betriebe als auch für Sie ein klarer Benefit. Nur so wird unvergleichliche Frische in der Küche ermöglicht und ein ganz besonderes Genusserlebnis für Sie als Gast kreiert. Mit dem niedrigschwelligen Projekt BAUERNRUNDE findet ein direkter Handel zwischen uns als Gastronomie und den regionalen Landwirten statt. Quasi „Farm to table at its best“.



Bei der Suche nach einem fantastischen Olivenöl sind wir auf Erzeuger von der Halbinsel Peloponnes gestoßen - dem Familienbetrieb Karras. Hier werden Olivenbäume in kleinen Hainen einer Hanglage in Handarbeit bewirtschaftet. Die traditionelle Zubereitung sorgt für eine umwerfende Qualität dieses Olivenöls. Da es sich hier nicht um Monokulturen handelt, gibt es zugleich zahlreiche Feigenbäume. Die Feigen werden mit etwas Meersalz und Honig zu unserer Feigenmarmelade verarbeitet - quasi Glück im Glas.

Anhand dieser kleinen - aber feinen - Übersicht können wir Ihnen natürlich nur einen ersten Einblick in unsere alltägliche Arbeit vermitteln. Wir freuen uns aber stets über regen Austausch über unser Tun und beantworten gerne all Ihre Fragen zum Thema „Nachhaltigkeit & Verantwortung in der Küche“. DEINspeisesalon ...

ESSEN LIEBEN GLÜCKLICH SEIN.

 **DEINspeisesalon**

jutta landkotsch gmbh
geschäftsführung: jutta landkotsch & sebastian zimmermann
oskar-jäger-str. 173 k6 · 50825 köln ·
tel +49 221 55941210 · fax +49 221 55941222
www.dein-speisesalon.de · event@dein-speisesalon.de

RUNDUM-SORGLOS-PAKET

„YOU‘VE GOT THE LOVE“

Dieses Package steckt wortwörtlich voller Liebe und vereint kulinarisch alles, was das Herz begehrt. Wir zaubern für Sie einen frischen Mix aus klassischer Küche, zeitgemäßen - auch vegetarischen - Speisen sowie inspirierenden, internationalen Einflüssen.

EMPFANG MIT FINGERFOOD

2 Teile pro Person zur Auswahl

VORSPEISE | FIX

*Wilde Wiesenkräuter | regionale Pflücksalate | Schwarzbrot-Croutons | geröstete Kerne | Tomatenvinaigrette | Granatapfeldressing
Frisch gebackenes Sauerteigbrot | Walnussbrot | Rosmarinfocaccia | kleine mediterrane Brötchen | Meersalzbutter | Olivenöl | Hummus*

VORSPEISE | AUSWAHL

*Handgebeizter Bachsaibling | Linsen | Wasabi-Creme | knackiger Rettich | Shiso
Heißgeräuchertes Kikok-Hühnchen | grüner Spargel | Kirschtomate | Holunderessig
Büffelmozzarella | Griechische Feige | Micro-Basilikum | Balsamico-Perlen
Roastbeef Deluxe | hauchdünn | Wachtelei | Grüne Sauce | Röstzwiebel
Rheinische Antipasti | gegrillte und eingelegte Gemüse | Buchweizen | Meerrettich-Creme*

HAUPTGANG

*Rücken vom Charolaisrind 56 C | Margarethenhof Andernach | live tranchiert
Kleine Meersalzkartoffeln | gebackenes Urgemüse | Barolojus
Französische Maishühnchenbrust | Shiitakepilze | gegrillter grüner Spargel | Salbei
Geflammtes Doradenfilet | Zitronenöl | Fregola | Kalamata-Oliven | Artischocke
Grünes Thai Curry | Kokosmilch | Zitronengras | Limettenblatt | Jasminreis
Handgemachte frische Pasta | im Parmesanlaib serviert | Trüffelsahne | 2erlei Pesto*

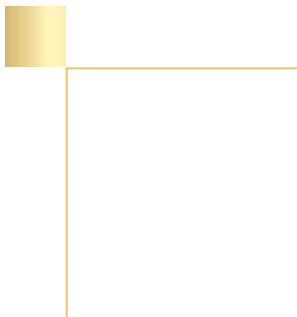
NACHSPEISE IM GLÄSCHEN

*Schokoladen Cremeux | 70% Kuvertüre | Mandarine | Pinienkerne
Mango-Ragout | Limetten-Schmand | Vanille | Sesamhippe
Panna Cotta | Himbeere | Basilikum | Pistazien-Crumble
Knusprige Creme Catalan | Tonkabohne | Vanille | Zartbitter*

MITTERNACHTSSNACK

Currywurst im Glas | Röggelchen

BITTE WÄHLEN SIE 2 VORSPEISEN, 3 HAUPTGÄNGE UND 3 DESSERTS AUS.



 **DEINspeisesalon**

*jutta landkotsch gmbh
geschäftsführung: jutta landkotsch & sebastian zimmermann
oskar-jäger-str. 173 k6 · 50825 köln ·
tel +49 221 55941210 · fax +49 221 55941222
www.dein-speisesalon.de · event@dein-speisesalon.de*

RUNDUM-SORGLOS-PAKET

„JUST THE WAY YOU ARE“

Sie möchten sich an Ihrem besonderen Tag ganz bewusst für veggie/vegane Speisen entscheiden? Dieses Package trifft sicherlich genau Ihre kulinarischen Vorlieben. Wir zaubern für Sie einen frischen Mix aus zeitgemäÙ-vegetarischen Speisen und inspirierenden, internationalen Einflüssen.

EMPFANG MIT FINGERFOOD

2 Teile pro Person zur Auswahl

VORSPEISE | FIX

*Wilde Wiesenkräuter | regionale Pflücksalate | Schwarzbrot-Croutons | geröstete Kerne |
Tomatenvinaigrette | Granatapfeldressing
Frisch gebackenes Sauerteigbrot | Walnussbrot | Rosmarinfocaccia | kleine mediterrane Brötchen |
Meersalzbutter | Olivenöl | Hummus*

VORSPEISE | AUSWAHL

*Büffelmozzarella | Griechische Feige | Micro-Basilikum | Balsamico-Perlen
Rheinische Antipasti | gegrillte und eingelegte Gemüse | Buchweizen | Meerrettich-Creme
Bornheimer Blumenkohl | 3 Texturen | Kräutersaitlinge | Erbsensprossen | Safran-Creme
Zucchini-Röstbrot-Salat | grün & gelb | Focaccia | Minze | Konfierte Kirschtomaten
Ur-Tomate | Kalamata-Oliven | Wassermelone | Baby-Mangold | Basilikum-Dressing*

HAUPTGANG | FIX

*Grünes Thai Curry | Kokosmilch | Zitronengras | Limettenblatt | Jasminreis
Im ganzen konfiertes Portobellopilz | rote Beete | Berglinse | gegrillter grüner Spargel | junger Spinat | Rheinischer Dübbekuchen | Spät-
burgunderjus*

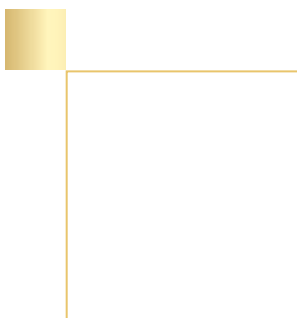
HAUPTGANG LIVE STATION | AUSWAHL

*Handgemachte Pasta geschwenkt im Parmesanlaib | Triangoli | Ziegenfrischkäse | Walnüsse | Limone
Frisch gerührtes Risotto – live von unseren Köchen zubereitet | klassisch mit Safran & Parmesan | modern mit Brunnenkresse & grüner
Erbse*

DESSERT

*Schokoladen Cremeux | 70% Kuvertüre | Mandarine | Pinienkerne
Mango-Ragout | Limetten-Schmand | Vanille | Sesamhippe
Panna Cotta | Himbeere | Basilikum | Pistazien-Crumble
Knusprige Creme Catalan | Tonkabohne | Vanille | Zartbitter*

BITTE WÄHLEN SIE 2 VORSPEISEN, 1 HAUPTGANG LIVE STATION VARIANTE SOWIE 3 DESSERTS AUS.



 **DEINspeisesalon**

jutta landkotsch gmbh
geschäftsführung: jutta landkotsch & sebastian zimmermann
oskar-jäger-str. 173 k6 · 50825 köln ·
tel +49 221 55941210 · fax +49 221 55941222
www.dein-speisesalon.de · event@dein-speisesalon.de

RUNDUM-SORGLOS-PAKET BBQ BUFFET

„HAPPY TOGETHER“

Unser BBQ-Paket vereint Interaktion & Genuss auf höchstem Niveau. Unsere Köche stehen hier nicht hinter verschlossenen Türen in der Küche, sondern am Grill. MEET THE CHEFS ist unsere Philosophie und gibt Ihnen & Ihren Gästen die exklusive Chance, sich direkt am Grill mit unseren Köchen über Zubereitung und Geheimtipps für ein gelungenes BBQ auszutauschen. Immer dabei: der perfekte, lässig-unangestrengte Stil, die Liebe auch zum allerkleinsten Detail Ihres besonderen Tages sowie die hohe Qualität von Speisen und Service.

EMPFANG MIT FINGERFOOD

2 Teile pro Person zur Auswahl

VORSPEISE | FIX

Caesar Salad Bar | Do it Yourself | aus dem ganzem Parmesanrad serviert
Frisch gebackenes Sauerteigbrot | Walnussbrot | Rosmarinfocaccia | kleine mediterrane Brötchen | Meersalzbutter | Olivenöl | Hummus

VORSPEISE | AUSWAHL

Fior di Latte | Griechische Feige | Walnuss | Rucola
Zucchini-Röstbrot-Salat | grün & gelb | Focaccia | Minze | Konfierte Kirschtomaten
Ur-Tomate | Kalamata-Oliven | Wassermelone | Baby-Mangold | Basilikum-Dressing
Bornheimer Bauernsalat | Apfel | Sellerie | Liebstöckel | neue Kartoffel
Pastasalat | Artischocken | Weiße Bohnen | Majoran | Frühlingszwiebel

BBQ – FLEISCH

Das Beste vom Eifelrind – auf den Punkt gegrillt & live tranchiert | Knoblauch | Meersalz | Portweinjus | Radieschen-Papaya-Salsa
Saftige Rippchen vom baskischen Schwarzfußschwein | Bourbon glazed | Rosmarin
Maishühnchen Jerk Style | Thymian | Chili | Ingwer

WURST

Frische Bratwurst | Merguez | Salsiccia

FISCH

Fjordlachs im Bananenblatt gegrillt | Soja glazed | Limette | Koriander
Riesengarnelen | Zitrone | Knoblauch | Lorbeer

VEGETARISCH

Französischer Schafskäse im Pergament gegart | rote Spitzpaprika | Basilikum
Portobellopilz | Parmesan | Panko | Petersilie

BEILAGEN

Kleine Meersalzkartoffeln – in der Schale gegart | Rosmarin | Meersalz
Gegrillter Zuckermais | Meersalzflocken | geräucherte Butter
Grillsaucen | Salsa Verde | Chipotle mayo | Tomaten-Chutney | Minzraita

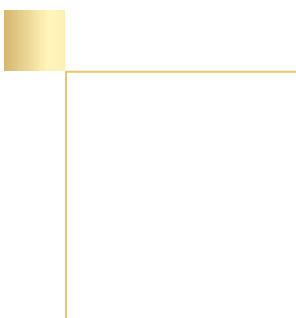
NACHSPEISE

Gegrillte Banane | Rum | Mascarpone | Granola
Panna cotta | Himbeere | Basilikum | Pistazien-Crumble
70% Schokoladenmousse | Mango | Pistazien

MITTERNACHTSSNACK

DEINspeisesalon-Cheesecake | französische Brotsorten | Salzbutter

BITTE WÄHLEN SIE 2 VORSPEISEN, 3 FLEISCH- ODER WURSTVARIANTEN SOWIE 1 FISCH- UND 1 VEGETARISCHE VARIANTE AUS.



 DEINspeisesalon

jutta landkotsch gmbh
geschäftsführung: jutta landkotsch & sebastian zimmermann
oskar-jäger-str. 173 k6 · 50825 köln ·
tel +49 221 55941210 · fax +49 221 55941222
www.dein-speisesalon.de · event@dein-speisesalon.de

RUNDUM-SORGLOS-PAKET WEDDING MIX

„I DON'T WANT TO MISS A THING“

Sie möchten sich nicht entscheiden, ob Sie ein Buffet oder ein Menü wünschen? Unser Wedding Mix vereint beide Varianten und sorgt somit für Abwechslung. Nach gemischten Vorspeisenplatten, die zum Teilen angedacht sind, können sich Ihre Gäste am abwechslungsreichen Buffet bedienen. Egal ob Kalb, Hühnchen, Fisch oder vegetarisch – hier ist für jeden etwas dabei! Das ganze Rundum-sorglos-Paket: **ESSEN LIEBEN GLÜCKSLICH SEIN.**

EMPFANG MIT FINGERFOOD

2 Teile pro Person zur Auswahl

AUF DEN TISCHEN EINGESETZT

Frisch gebackenes Sauerteigbrot | Walnussbrot | kleine mediterrane Brötchen | Meersalzbutter | Olivenöl

VORSPEISE | GEMISCHTE PLATTEN | SERVIERT

Lachsforelle – nachhaltige deutsche Aquakultur | Yuzulimette | Avocado | Buchweizen | Mango
Gebeiztes Rindertatar | Charolaisrind vom Margarethenhof | Konfierte Schalotten | Limetten-Mayo | Crunchy Quinoa
Bornheimer Blumenkohl | 3 Texturen | Kräutersaitlinge | Erbsensprossen | Safran-Creme
Romanasalatherzen von Norbert Pesch | Gegrillter Bergpfirsich | Mandeldressing | wilder Wiesenkerbel

HAUPTGANG | BUFFET

Baskisches Kalb 54 C rosa gegart | live tranchiert | Rosmarin-Kartoffelpüree | gegrillte Feldfrüchte | Estragonjus
Heißgeräucherte Maishühnchenbrust | gebratene Polenta | Artischocken | Peperonata
Filet vom Wolfsbarsch – auf der Haut gebraten | Bärlauchgremolata | Salzzitronen | schwarze Tagliatelle
Frisch gerührtes Risotto – live von unseren Köchen zubereitet | klassisch mit Safran & Parmesan | modern mit Brunnenkresse & grüner Erbse

NACHSPEISE | IM GLÄSCHEN | BUFFET

Walnusstarte | Walnussbiscuit | Karamell-Creme | gestäubte Plantagenschokolade
Chocolate Passion | Original Beans 70 % | Maracujamousse | Knusper
Gegrillte Ananas | Tamarinde | Kokos | Chai-Espuma
Sauerkirsch-Mascarpone-Cake | Amarenamousse | Kirschwasser | Mascarpone

MITTERNACHTSSNACK

Gulaschsuppe vom Limousinrind

BITTE WÄHLEN SIE 3 VORSPEISEN, 3 HAUPTGÄNGE UND 3 DESSERTS AUS.



 **DEINspeisesalon**

jutta landkotsch gmbh
geschäftsführung: jutta landkotsch & sebastian zimmermann
oskar-jäger-str. 173 k6 · 50825 köln ·
tel +49 221 55941210 · fax +49 221 55941222
www.dein-speisesalon.de · event@dein-speisesalon.de

RUNDUM-SORGLOS-PAKET 3-GANG MENÜ

„ALL YOU NEED IS LOVE“

Sie möchten Ihre Gäste mit einem besonderen Geschmackserlebnis verwöhnen & legen Wert auf Perfektion? Dann ist unser 3-Gang Menü genau das Richtige für Sie. Mit jedem Gang erwartet Sie ein kreativ angerichteter Teller. Immer dabei: die Liebe auch zum allerkleinsten Detail und ein unbändiger Wunsch, Sie und Ihre Gäste glücklich zu machen.

EMPFANG MIT FINGERFOOD

3 Teile pro Person zur Auswahl

AUF DEN TISCHEN EINGESETZT

Frisch gebackenes Sauerteigbrot / Walnussbrot / kleine mediterrane Brötchen / Meersalzbutter / Olivenöl

VORSPEISE

*Trilogie von alten Tomatensorten
Burrata / Basilikumöl / Olivenerde / Wasserkresse*

GRUSS AUS DER KÜCHE

Gazpacho / Gurke / Buttermilch

HAUPTGANG

*Roastbeef vom 26 Tage gereiften Weiderind / 56 C rosa / gegrillter grüner Spargel / junger Spinat / Rheinischer
Dübbekuchen / Spätburgunderjus*

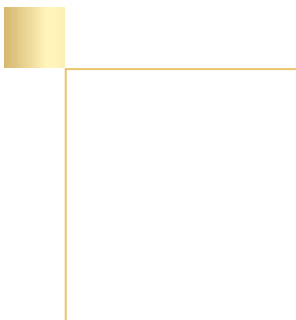
*Im ganzen konfiert Portobellopilz / rote Beete / Berglinse / gegrillter grüner Spargel / junger Spinat / Rheinischer
Dübbekuchen / Spätburgunderjus*

NACHSPEISE

Heidelbeere & Sauerrahm / Hafercrumble / weißes Kaffeecreme-Eis / 60 % Madacao-Schokolade

MITTERNACHTSSNACK

*Baskische Charcuterieplatte / eingelegte Pickles / Sauerteigbrot
Spanische Käseauswahl / Feigenmarmelade*



 **DEINspeisesalon**

*jutta landkotsch gmbh
geschäftsführung: jutta landkotsch & sebastian zimmermann
oskar-jäger-str. 173 k6 · 50825 köln ·
tel +49 221 55941210 · fax +49 221 55941222
www.dein-speisesalon.de · event@dein-speisesalon.de*

RUNDUM-SORGLOS-PAKET WEDDING MIX

„CRAZY IN LOVE“

Aller guten Dinge sind ... 4 – nach zwei servierten Gängen können sich Ihre Gäste frei am Buffet bedienen. Unser Wedding Mix- Buffet lässt kulinarisch keinerlei Wünsche offen. Unser Highlight: das live tranchierte Fleisch unserer eigenen Charolaisrinder - nachhaltig & artgerecht vom Margarethenhof in Andernach. Unsere Dessertauswahl lässt übrigens das Herz eines jeden Süßspeisenliebhabers höher schlagen - von schokoladig, über süß und knusprig – „Your wish is our command.“

EMPFANG MIT FINGERFOOD

3 Teile pro Person zur Auswahl

AUF DEN TISCHEN EINGESETZT

Frisch gebackenes Focaccia mit Meersalz und Kräutern / Rohmilchbutter / Olivenöl

VORSPEISE | SERVIERT

Konfiertes Filet vom Stör / nachhaltige Fischzucht aus Wipperfürth / Risotto-Aquerello-Carnaroli / Safran / junge grüne Erbsentriebe / roh marinierte Spargeltagliatelle

ZWISCHENDURCH | SERVIERT

Cappuccino von der grünen Erbse / geschäumte Ziegenmilch / knallgrünes Erbsensüppchen / Limette

HAUPTGANG | BUFFET

*Das Beste vom Charolaisrind / Margarethenhof Andernach / live tranchiert / Flanksteak / Roastbeef / Bäckchen / gratinierte Kartoffeln / Bundmöhrrchen / Meersalz / Barolojus
Baskisches Freilandhühnchen / Parmaschinken-Mantel / Salbei / gegrillte Spitzpaprika / Wildkräuter-Polenta
Zanderfilet – auf der Haut gebraten / Krustentierbisque / knackiger Pesto-Spitzkohl / Roter Reis aus der Camarque
Gefüllter Portobellopilz / roter Quinoa / Pinienkerne / junger Spinat
Handgemachte Pasta geschwenkt im Parmesanlaib / Triangoli / Ziegenfrischkäse / Walnüsse / Limone*

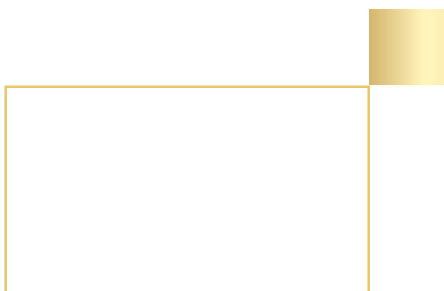
NACHSPEISE | IM GLÄSCHEN | BUFFET

*Weißer Schokoladen-Creme / Limette / Ananas / Salzkaramell
70% Schokoladen-Mousse / Mango / Pistazien
Apfel-Rhabarber-Crumble / Haferflocken / Anis
Creme Brûlée / Espresso / Rosmarinzucker
Marinierte Beeren / Riesling-Gel / Griechischer Joghurt / Haselnussbrand*

MITTERNACHTSSNACK

2 Mitternachtsnacks Ihrer Wahl

BITTE WÄHLEN SIE 3 HAUPTGÄNGE UND 3 DESSERTS AUS.



 **DEINSpeisesalon**

jutta landkotsch gmbh
geschäftsführung: jutta landkotsch & sebastian zimmermann
oskar-jäger-str. 173 k6 · 50825 köln ·
tel +49 221 55941210 · fax +49 221 55941222
www.dein-speisesalon.de · event@dein-speisesalon.de

RUNDUM-SORGLOS-PAKET 4-GANG MENÜ

„THE TIME OF MY LIFE“

Sie möchten es heute so richtig krachen lassen? Unser Menü lässt den Songtitel zum Leben erwachen - schließlich ergibt sich die Chance auf ein exzellentes 4-Gang Menü nicht jeden Tag. Vier kreativ angerichtete Teller sorgen für den „Wow-Effekt“ bei Ihren Gästen – ein Genuss für alle Sinne!

EMPFANG MIT FINGERFOOD

3 Teile pro Person zur Auswahl

AUF DEN TISCHEN EINGESETZT

Frisch gebackenes Sauerteigbrot | Walnussbrot | kleine mediterrane Brötchen | Meersalzbutter | Olivenöl

VORSPEISE

Sanft gebeizter Saibling & konfierte Rotschwanzgarnele | flüssige grüne Erbse | Ziegenmilchschaum | Brunnenkresse

ZWISCHENGANG

Eifel-Kaninchen | handgemachte Triangoli | junger Fenchel | Trüfflespuma

GRUSS AUS DER KÜCHE

Sorbet | Basilikum | Birne

HAUPTSPEISE

2erlei vom Charolaisrind | Margarethenhof in Andernach | 26 Tage gereiftes Filet | zartes Ragout | Portweinjus | gebackene Urgemüse | Parmesan-Kartoffelkuchen

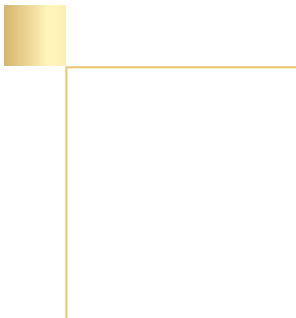
2erlei von der Artischocke | gefüllt & im Filoteig | vegetarische Portweinjus | gebackene Urgemüse | Parmesan-Kartoffelkuchen

NACHSPEISE

Pawlowa 2.0 | hausgemachtes Baiser | Marilleneis | frische Waldbeeren | warmer Schokoladenbiskuit

MITTERNACHTSSNACK

2 Mitternachtsnacks Ihrer Wahl



 **DEINspeisesalon**

*jutta landkotsch gmbh
geschäftsführung: jutta landkotsch & sebastian zimmermann
oskar-jäger-str. 173 k6 · 50825 köln ·
tel +49 221 55941210 · fax +49 221 55941222
www.dein-speisesalon.de · event@dein-speisesalon.de*

LUST AUF MEHR?

UPGRADE

Die Qual der Wahl.

Hier können Sie entscheiden, welches Fingerfood Sie zum Empfang reichen möchten.

FINGERFOOD

Mindestbestellmenge 50 Stück pro Sorte

CORNETTOS

*Waldpilztatar | Petersilien-Mayo | Olive
Tortilla Espanola | konfierte Kartoffel | Parmesan-Ei-Creme | Iberico-Schinken
Ponzu-Lachsforelle | Avocado-Creme | Sesam | Korianderkresse
Gebeiztes Rind | Schnittlauch-Mayo | Rauchsatz | Puffreis
Echter Flusskrebs | Gurke | Bronzefenchel | Creme fraiche
Ibaima-Schweinebauch | Hoisin | Erdnuss | Süßkartoffel*

ONE BITE

*Kichererbsen-Cube | Avocado | Salzzitrone | Basilikum
Ratatouille | Zucchini | Paprika | Tomate | Crostini
Wilde Feige | frisch & Chutney | Ziegenkäse vom Vulkanhof | Honigbrot
Rote Bete-Blini | Kaffee | Kumin | Joghurt
Petersilien-Brioche | Erbsen-Hummus | Zitrone | Erbsensprössling
Tagine-Frühlingsrollen | Luma Gorri-Huhn | Harissa | Aprikosen | Joghurt
Ochsenbackenkrokette | Karamellisierter Kürbis | Cassis | Wasserkresse
Pulpo am Spieß | Rote Bete | Himbeersenf | Shiso
Gegrillte Jakobsmuschel | in der Schale serviert | Yuzu Kaviar-Perlen
Gamba | Gegrillte Garnele | Wasabimayo | Limone
Räucheraal | Gänseleber | grüner Apfel*



SWEET

*Peanutbutter-Tarte | Valrhona-Schokoladen-Ganache |
Meersalzflocken
Lemon Meringue-Pie | Amalfi-Zitronen | Frische Baiser*

 DEINspeisesalon

*jutta landkotsch gmbh
geschäftsführung: jutta landkotsch & sebastian zimmermann
oskar-jäger-str. 173 k6 · 50825 köln ·
tel +49 221 55941210 · fax +49 221 55941222
www.dein-speisesalon.de · event@dein-speisesalon.de*

LUST AUF MEHR?

UPGRADE

Midnight Express.

Hier können Sie sich Ihren Lieblings-Mitternachtssnack aussuchen.

DEINspeisesalon Cheesecake | französische Brotsorten | Salzbutter

Baskische Charcuterieplatte | eingelegte Pickles | Sauerteigbrot

Currywurst im Glas | Röggelchen

Hot Dog Asia Style | Gurken-Kimchi | María La Salsa-Saucen

Gulaschsuppe vom Charolaisrind



BAN MÍ COLLECTION

das französisch-vietnamesisch inspirierte Sandwich

*Gerösteter Blumenkohl | Chili | pickled Möhre & Radieschen |
Maple Syrup-Aioli | Gurke*

*Geschmorter Schweinebauch | grüner Chili | Gurke | Hoisin |
Koriander*

*Curry Chicken Salad | Mango-Chutney | pickled Trauben |
Walnuss | Kräuter*

 **DEINspeisesalon**

jutta landkotsch gmbh

*geschäftsführung: jutta landkotsch & sebastian zimmermann
oskar-jäger-str. 173 k6 · 50825 köln ·*

tel +49 221 55941210 · fax +49 221 55941222

www.dein-speisesalon.de · event@dein-speisesalon.de

LUST AUF MEHR?

UPGRADE

„Sweets for my sweet ...“

Ihnen fehlt der Tupfen auf dem „i“? Sagen Sie „ja!“ zu einer unserer Empfehlungen.

KUCHEN & COOKIEBAR

*Naked Cake à la Christina Tosi / Death by Chocolate / Früchte-Tartelettes
Homemade Cookies / Kalter Hund / Pasteis de Nata*

CANDYBAR

*Death by chocolate / verschiedene Sorten Haribo / Trüffel-Meersalz-Potchkorn / gestreifte Lutschstangen / MM's /
Marshmallows / dänische Lakritzstangen / Weingummi*



 DEINspeisesalon

jutta landkotsch gmbh
geschäftsführung: jutta landkotsch & sebastian zimmermann
oskar-jäger-str. 173 k6 · 50825 köln ·
tel +49 221 55941210 · fax +49 221 55941222
www.dein-speisesalon.de · event@dein-speisesalon.de