



Die Kochnische | Bergische Gasse 9 | 52066 Aachen

Buffets Suppen Fingerfood

Beispiel Catering in Form eines kalt/warm Buffet:

Baguette und Tomatenbutter (v)

Vorspeisen/Salate:

Lachsfilet gegart mit vielen Kräutern auf Spitzkohlsalat

Bunter Blattsalat mit gerösteten Saaten und Hausdressing (v)

Kohlrabisalat mit Minzdressing, Sonnenblumenkernen und Ziegenfrischkäse (v)

Mediteraner Nudelsalat mit Oliven und Rucola (v)

Artischockensalat mit Cannoli Bohnen und getrockneten Tomaten (v)

Salat von getrüffeltem Backofenkartoffel mit Kapern und Rucola (v)

Ceviche von der Dorade mit Chili und Koriander

Mango Gurken Salat mit Freilandhähnchen

Hauptgänge warm:

Brust vom Freilandhuhn auf confiertem Lauch

Dazu Petersilien- Kartoffelpürée (v)

Orichiette in Trüffelsahne mit frischem Spinat (v)

Dessert:

Panna Cotta mit Beeren

Schokoladen Brownie mit karamellisierten Nüssen