
CateringService Nikolaus-Groß-Haus

Lilienthalstraße 11
D-51103 Köln
w.br@ngh.de
www.ngh.de

Datum: Januar 2010
Telefon: +49 (221) 870 73-0
Telefax: +49 (221) 870 73-73

Wir begrüßen Sie als Interessent unseres CateringServices.

Das Nikolaus-Groß-Haus, eine Gemeinschaftseinrichtung mit gepflegter Gastlichkeit in Köln-Kalk, bietet professionellen Service bei der Durchführung von Veranstaltungen aller Art an. Wir können Ihnen zum einen den Genuss der von Ihnen gewählten Speisen, inklusive der Durchführung von Feierlichkeiten in unseren Räumlichkeiten, und zum anderen die Anlieferung jeglicher Speisen zu Lieferadressen in und um Köln anbieten.

Preise für die Gestellung von Leihgeschirr inkl. Besteck, Personal, etc. erhalten Sie auf Anfrage.

Die Preise der Menüs und Buffets beziehen sich auf Bestellungen ab 30 Personen. Veranstaltungen in unserem Haus führen wir ab 50 Personen durch.

Änderungen der Personenzahl erbitten wir bis vier Tage vor Veranstaltungstermin.

Gerne berücksichtigen wir individuelle Wünsche bei der Zusammenstellung der Speisefolgen und der Gestaltung von Feierlichkeiten.

Zur persönlichen Beratung steht Ihnen der Leiter unseres CateringServices, Herr Stefan Rausch, gerne zur Verfügung.

Das wunderschöne Ambiente unserer großzügig gebauten Räumlichkeiten und die herrliche Parkanlage werden Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen.

Informieren Sie sich, wie vielfältig Ihre Möglichkeiten in unserem Haus sind und überzeugen Sie sich von unseren Qualitäten.

Mit freundlichen Grüßen

CateringService

Nikolaus-Groß-Haus

Wimar Breuer

Schlemmerfrühstücksbuffet

ab 40 Personen

vielfältige Brötchen und Brotauswahl mit Rosinenblatz

Butter, Diätmargarine

Magerquark, Kräuterfrischkäse

Auslesemarmeladen und Honig

Müsli mit frischem Obst, Milch, Orangensaft und Quarkvariationen

Käsebrett mit internationaler Auswahl und Traubendeko

Aufschnittplatten mit Essiggemüse

kross gebratener Speck und kleine Grillwürstchen

Tomatenscheiben

Eierspeisen-Livestation

Kaffee, Tee, Milch und Mineralwasser

14,70 €

Kölsches Buffet

warm:

Kartoffelsuppe mit Mett und Speckwürfeln
Sauerbraten mit Rosinensauce, Klößen und Apfelmus oder
Senfbraten mit Panneschiefen (Bratkartoffeln)
(beide Menüs ab 70 Personen)

kalt:

Blut- und Leberwurst
Sülze mit Zwiebelringen
kleine Frikadellen und Zwiebelmett rustikal ausgarniert
mit Senfsauce

Kasseler mit Remouladensauce
Fischplatte mit Matjes, Bratheringen, Rollmöpsen und Pfeffermakrelen
Rustikales Käsebrett mit Traubendeko

gemischte frische Salatschüssel mit Vinaigrette
hausgemachter Kartoffelsalat
bunter Nudelsalat

gemischter Brotkorb, Kräuterbutter

23,50 €

Rustikales Buffet

warm:

Krustenbraten mit Senf-Biersauce

Kartoffelgratin

kalt:

Räucherlachs mit Dillsauce oder Sahnemeerrettich

gemischte Räucherschinken mit Sauce Tatar

rosa gebratenes Roastbeef dazu grüne Sauce

gefüllte Putenbrust

Rheinischer Kartoffelsalat

Nudelsalat

frische Blattsalate mit Essig-Öl-Dressing

Brotauswahl mit Kräuterbutter

25,90€

Italienisches Buffet

warm:

Lasagne „Bologneser Art“ oder Lachs-lasagne

Rigatoni mit Broccoli und Krabben

Tortiglioni mit Speck und Zwiebeln

Tomate pikant

Schweinefilet mit Blattspinat gratiniert

kalt:

Anti Pastì, eingelegte Pilze, kleine Tomaten

Zucchini, Auberginen, Paprika, gebratene Zwiebeln

Fleischtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Oliven

Artischocken mit Tomatenvinaigrette

Scampi mit Zitronendip

Frutti di Mare

Parmaschinken mit Melonenbällchen

Bunter Tortellini-Salat

„Italia“-Salat: Blattsalate, Gurken, Tomaten,

Thunfisch, Käse und gekochter Schinken

gemischter Brotkorb und Kräuterbutter

Dessert:

Amaretto Creme, Cappuccino Creme,

Tiramisu

25,50 €

Griechisches Buffet

warm:

*Gyros mit Zaziki und Zwiebeln
dazu Kartoffelkuchen mit Oliven*

Griechischer Nudelauflauf mit Fetakäse

kalt:

Weinblätter gefüllt

Auberginen mit Zitronensauce

Kichererbsenmus

frittierte Blumenkohlröschen mit Joghurt-Minze-Dressing

Tomaten mit Sardinenfilets und Zwiebeln

Bauernsalat mit Fetakäse

Edelfischsalat mit Rogen, Paprika und Olivenöl

gemischter Brotkorb mit Käsecreme und Kräuterbutter

Dessert:

Schafsmilchjogurt mit Beerenfrüchten

ingelegte Aprikosen mit Zimt und Kardamon

25,90 €

Mediterranes Buffet

warm:

Lachs-lasagne mit Broccoli und Lauch

*Putenoberkeulenbraten „Indische Art“
mit Curry-Mandelreis*

kalt:

*marinierte Hähnchenfilets mit Früchten und
grünem Pfeffer auf Sprossensalat*

*Grüner Spargel mit Pinienkernen und
Kerbelvinaigrette dazu Parmaschinken*

Carpaccio vom Fjordlachs

Nordseekrabbencocktail

Bunte Salatschüssel mit Balsamico und Olivenöl

Käsebrett bunt ausgarniert

Brotkorb mit Kräuterbutter

Dessert:

Sahnequark mit Kirschen

Rotweincreme

Zitronenmousse

28,50 €

Vegetarisches Buffet

warm:

Broccolicremesuppe

Vollkornnudeln mit Austernpilzragout

Tofu-Tomaten-Lasagne mit Champignons

Kartoffel-Lauch-Gratin

Gemüse frisch vom Markt

kalt:

in Kräuter eingelegte Champignons

asiatische Gemüse-Blätterteig-Taschen

lauwarme Grünkernbällchen auf Spinatketchup

Möhrensalat

frische Blattsalate mit Tomatenvinaigrette

Deftige Sauerteigbrote

Paprikabutter und Schafskäseaufstrich

Dessert:

Frischer Obstsalat

Fruchtgelee mit Sahne

28,90 €

Europabuffet

warm:

Irish Stew

Züricher Geschnietzeltes mit Berner Rösti

Ungarischer Putenbraten dazu Reis

französische Gemüseplatte

kalt:

Norwegischer Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Rotterdammer Heringsvariationen

Lothringer Speckkuchen

Ardennerschinken auf Melonenschiffchen

Waldorfsalat

griechischer Fetasalat

gemischte Blattsalate mit zwei Dressings

Dessert:

Mandelcreme mit Brombeermark

Kopenhagener Plundergebäck

französische Käseauswahl mit Trauben

herzhafte Brotsorten

Kräuterbutter und Schmalz

35,50 €

Menüs zum Kennenlernen

Menü I

*Knackige Salate mit pikantem Dressing
Mailänder Tomatencremesuppe
Schweinesteak „Florida“ mit Früchten belegt
Curry Risotto
Erdbeercreme
22,50 €*

Menü II

*Frisch geräuchertes Forellenfilet
Preiselbeermeerrettich
Weißbrot und Butter
Kresserahmsüppchen
Schweinefilet am Stück in Butter gebraten
mit frischen Champignons in Cremesauce
Spätzle und Salatteller
Quark mit Kirschen
27,50 €*

Menü III

*Crevetten-Cocktail mit Weißbrot und Butter
Klare Rinderkraftbrühe
2 verschiedene Medaillons in Pilzrahmsauce
gemischte Gemüseplatte
bunte Salatschüssel, 2 Saucen
Kartoffelgratin
Schmandcreme mit frischem Obstsalat
28,50 €*

Menü IV

*Holländische Matjesfilets auf Pumpernickel
Klare Ochsenchwanzsuppe
½ Baberieente mit Broccoli und Blumenkohl
dazu Pommes Macaire
Weiße Mousse mit Himbeermark
29,50 €*

Auswahl von Eintopfspezialitäten

je Liter

*Rheinische Schnittbohnsuppe
mit Ochsenbrust*

8,80 €

*Westfälische Linsensuppe
mit Mettwurst*

8,80 €

*Gaisburger Marsch
mit Knopfspätzle*

9,60 €

*Ligurische Minestra
mit Geflügelfleisch*

12,60 €

Ungarische Gulaschsuppe

11,50 €

Schottischer Lammeintopf

10,50 €

Für Vegetarier:

*Suppentopf von jahreszeitlichem Gemüse
mit geröstetem Grünkern und Tofu*

10,50 €

Salate

je Kilogramm:

Eiersalat

mit Champignons, Spargel, Mandarinen und gekochter Schinken

22,00 €

Wurstsalat

mit Paprika, Porree, Sellerie und Senfgurken

22,00 €

Salat Romana

mit Kabanossi, Zucchini, Tomaten und Zwiebeln

22,00 €

Farmersalat

mit Karotten, Sellerie und Porree

20,00 €

Putenbrust in Curry

mit Aprikosen, Staudensellerie und grünem Pfeffer

28,80 €

Heringshappen in Dillcreme

mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Dillspitzen

26,50 €

Mailänder Broccolisalat

mit gekochtem Schinken, Äpfeln und Mais

22,50 €

Griechischer Hirtensalat

mit Feta-Käse, Zwiebeln, Oliven, Porree, Paprika, Tomaten und Gurke

22,00 €

Canapées

mit Salat unterlegt

<i>Aalfilet</i>	4,50 €
<i>Räucherlachs mit Sahnemeerrettich</i>	3,80 €
<i>Forellenfilet</i>	3,80 €
<i>Friskäsecreme mit Shrimps</i>	3,50 €
<i>Camembert</i>	3,50 €
<i>Roastbeef</i>	4,20 €
<i>Geräucherte Truthahnbrust</i>	3,80 €
<i>Lachsschinken</i>	3,80 €
<i>Schweinemedailon auf Waldorfsalat</i>	5,50 €

Halbe belegte Brötchen

reichlich garniert

<i>Wurstaufschnitt</i>	2,20 €
<i>Käse</i>	2,20 €
<i>Schinkenaufschnitt</i>	2,20 €
<i>Bratenaufschnitt</i>	2,20 €
<i>Exklusive Häppchen auf Pumpernickel</i>	2,50 €
<i>Zwiebelbrotschnittchen mit 5erlei Belag</i>	2,80 €