



## Genussmanufaktur-Engelbertz

Genuss berührt die Sinne

### Kölsches Buffet

#### Suppe

Rheinische Erbsensuppe/Buttermilch Bohnensuppe oder Kesselgulasch

#### Vorspeisen

Kleine Reibekuchen /Räucherlachs und Tatar

#### Kölscheplatte

Bauernsülze, Mettwürtchen, kleine Frikadellen/Schnitzelchen,

Kölsche Kaviar, Bratenaufschnitt, Kölner Leberwurst/ Mettigel und Zwiebel

Heringsstip in „Ruut und Wies“

Krautsalat „Essig Öl“/Rheinischer Kartoffelsalat mit Fleischwurst

Rettichsalat und Radieschensalat

#### Kölner Käsebrett

Mittelalter Gouda, Harzer Käse, Emmentaler mit gepickeltem Gemüse

#### Brotkorb

Röggelchen, Zimmermanns Schwarzbrot, Holzlucken Brot

Senfdip, Griebenschmalz

### Warm und deftiges Buffet

Himmel un Ääd mit Schmorzwiebeln

Spanferkelbraten oder Krustenbraten/dunkle Biersauce/Bratkartoffeln/

Speckbohnen

Sauerbraten vom Rind/würziger Rosinensauce/Serviettenknödel

Kasslerscheiben aus der Pfanne/ schlotziger Endivensalat mit  
Röstkartoffeln untereinander (lauwarm)  
Haxenfleisch mit Möhrenstampf „Gut Bürgerlich“  
Kutscher Kotlett Lommi Style/Röstwiebeln  
Döppekuchen mit Zwiebeln und Speck  
Gebratene Panassscheiben/Sauerkraut-Kartoffelpfanne  
Baby Haxen/grober Senfsauce/Kleine Pellkartoffeln  
Kachelfleisch aus der Gusspfanne/Schmortomaten/Knudeln (Spätzle nach  
Eifler-Art) in brauner Butter

### Süsse Sünde/Hüftgold

„Flasches Kölsch“ Waggel Pitter in der kleinen Stange/Vanilleschaum  
Kölsche Biertiramisu  
Armer Ritter/Zimt und Zucker  
Quarkbällchen/Muzemandel/Mini Krapfen  
„Omas“ Vanillepudding mit Eischnee  
Kleine Apfelküchle/Vanillesauce

### Meine Impressionen /Buffetauswahl aus unserer Heimat.

- Preise individuell nach Auswahl
- Kölsch vom Fass zum bestellen mit Equipment optional
- Buffet ab 25 Personen

