

BUFFETS FÜR LEIB UND SEELE ODER DIE QUAL DER WAHL

Radisson Blu Hotel, Messe Kreisel 3, D-50679 Köln, Deutschland
T: +49 221 27720 0, events.cologne@radissonblu.com

LANDLIEBE

Kräftig, deftig und ein Stück zu Hause.
Traditionelle regionale Küche mit vielerlei
hausgemachten Spezialitäten

AUS DER SPEISEKAMMER

„Handkäs mit Musik“

Rheinische Aufschnittplatte

Obatzda mit Zwiebelringen und Salzstangen

Kartoffelsalat mit Frankfurter „Grüne Sauce“

Krautsalat mit Speck

Rohkostleckereien mit Tomaten, Gurken,
Karotten, Paprika, Mais

Blattsalate der Saison mit dreierlei Toppings,
Kartoffel-Senf Dressing und Joghurt-Dressing

Knusprige, ofenfrische Brotauswahl

WÄRMT HERZ UND MAGEN

Erbsensuppe

oder

Rinderkraftbrühe mit Eierstich

FLEISCH UND FISCH

Tafelspitz mit Bouillongemüse

Großmutter's Heringsstip mit Pellkartoffeln

Kartoffelgemüseauflauf

SÜSSER PUNKT

Feine Herrencreme

Rote Grütze mit Vanillesauce

Milchreis mit Zimt und Zucker

EUR 33,00 PRO PERSON

CHEF'S SURPRISE

Für alle, die sich einfach gern überraschen lassen. Unser
Küchenchef kreiert für Sie am Tag Ihrer Veranstaltung ein
leckeres Dinner-Buffer. Mmmh, entspannter Genuss.

EUR 35,00 PRO PERSON



GETRÄNKEPAUSCHALE ZUM DINNER

Wein, DOM Kölsch, Softs, Mineralwasser
& ein Kaffee zum Abschluss für 2 Stunden

EUR 30,00 PRO PERSON

Für die 3. Stunde: EUR 8,00 pro Person

Für die 4. Stunde: EUR 5,00 pro Person

TOP DEAL

DIE LEICHTE ENTSCHEIDUNG FÜR UNENTSCHLOSSENE

Im Restaurant: Dinner-Buffer oder
3-Gang-Menü nach Wahl des Küchenchefs
mit einer Getränkepauschale für 4 Stunden
mit Wein, DOM Kölsch, Softs, Mineralwasser
& einem Kaffee zum Abschluss

EUR 75,00 PRO PERSON

VIVA ITALIA

Eine kulinarische Reise in die Cucina Mamma:
Feine Fisch- und Fleischspeisen, herrlich aromatische
Gartenkräuter und sonnengereiftes Gemüse
- Molto bene!

INSALATE E ANTIPASTI

Mozzarella alla Caprese

Gemischte Antipasti-Spezialitäten

Parmaschinken und Charantais-Melone

Marinierter Meeresfrüchtesalat mit Sellerie und Kapern

„Panzanella“ Toskanischer Brotsalat

Rohkostleckereien mit Tomaten, Gurken,

Karotten, Paprika, Mais

Blattsalate der Saison mit dreierlei Toppings,
Balsamico-Dressing und Limonen-Dressing

Ofenfrisches Ciabatta, Focaccia und knusprige Grissini

ZUPPA

Minestrone

oder

Geröstete Tomatensuppe mit Pesto-Croûtons

PIATTO PRINCIPALE

Piccata von der Putenbrust mit Pesto Rosso
und Zucchini Aurora

Gegrillte Mittelmeerfische mit Basilikum-Dip
und Peperonata

Tortellini mit Butter und Parmesansauce

OH, DOLCE MIO

Tiramisu

Profiteroles mit Schokolade

Fruchtig frischer Fruchtsalat

EUR 39,50 PRO PERSON



COSMO BLU CUISINE

Für Feinschmecker, die das Besondere lieben.
Gehen Sie mit uns auf eine Genussreise durch
die Gourmetküchen dieser Welt.

APPETIZER

Ganzer, pochierter norwegischer Lachs mit Dillsensauce

Rosa gebratenes Roastbeef mit Mixed Pickles und Sauce Tatar

Feta-Salat mit schwarzen Oliven und Tomaten

Würziger Couscous-Salat

„Salade niçoise“ mit frischen Bohnen und Thunfisch

Glasnudelsalat mit Koriander und Shrimps

Rohkostleckereien mit Tomaten, Gurken,
Karotten, Paprika, Mais

French Dressing, Gorgonzola-Dressing
und dreierlei Toppings

Knusprige, ofenfrische Brotauswahl

SOUP

Zwiebelsuppe mit Käse-Croûtons

oder

„Vichyssoise“ Gemüsesuppe

FEINES VON FISCH UND FLEISCH

Pailard von der Pute mit knusprigen Kartoffelecken
und Salmoriglio-Sauce

Gebratenes Rotbarschfilet mit Sauce provençale
und Kräuter-Risotto

Aubergine Parmigiana

VEGGIE DELIGHT VON DER LIVE COOKING-STATION

Penne mit Grappa flambiert im Parmesanlaib

SÜSSE LIEBE

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Feine Panna Cotta mit Waldbeeren

Frisches Obst

EUR 54,50 PRO PERSON