

- Premium-Catering vom Metzgermeister und Koch aus dem Sterne-Restaurant „Zur Traube“
- Eventmanagement vom Veranstaltungskaufmann
- Verleih von Event-Equipment

## Rheinisches Buffet

(ab 20 Personen)

- Müller's Erbsensuppe mit Einlage
- Heringstipp mit Drillings-Pellmänner
- kölsche „halve Hahn“
- hausgemachte Flöns mit Zwiebelringen und Senf (kölsch Kaviar)
- Kartoffelsalat „Bauerntraum“
- kalter Kassler mit Eiersalat
- Panhas mit Himmel und Ääd
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Käsebrett
- Eifeler Brotkorb mit Butter

Preise auf Anfrage

