

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

Karnevalsbuffet „Tünnes“

- Röttelchen mit hausgemachtem Griebenschmalz
- Krautsalat mit Speck und Zwiebelchen
- Frikadellchen und kleine Schnitzelchen, kalt
- $\frac{3}{4}$ Meter Bratwurst mit Kartoffelstampf und Löwensenf
- „Kölsche Burger“: Laugenbrötchen mit reichlich Fleischkäse, Krautsalat und Gouda
- Käsespieße mit Trauben

Preis auf Anfrage