



Verehrte Gäste, Gourmands und Gourmets,

hier unsere Vorschläge zu Frühlings- und Sommer Buffets, die wir gerne ab 40 Personen für Sie zubereiten.

Als besonderes Special :

Unsere berühmter Kräutertisch:

mit verschiedenem gehacktem Kräutern, Gartenkresse, Shiso-Kresse, dazu
verschiedenes Brot und Baguette, Bio Quark, Auberginen-Paprika Crème, geschlagene Butter, Schmalz zum Preis von € €
12,90 netto / € 15,35 brutto

Bestimmt haben Sie individuelle Wünsche oder Lieblingsgerichte?

Sofern Ihnen unser Angebot grundsätzlich gefällt,
können wir gerne Änderungen oder Alternativen in einem persönlichen Gespräch abstimmen.

Nun schauen Sie sich unsere Vorschläge in Ruhe an, lassen Sie sich inspirieren
und wir würden uns freuen, wenn Ihnen sprichwörtlich ‚das Wasser im Mund zusammenläuft‘.

Ihr Team vom Ludwig im Museum



Ludwig im Museum GmbH & Co. KG

Heinrich-Böll-Platz 1 50667 Köln Tel.: 0221 – 16875139 www.ludwig-im-museum.de



Buffet 1

Das grosse Salatbuffet

mit allem was die Jahreszeit zu bieten hat, z.B.:

Lollo rosso, Lollo bionda, Eichblattsalat, Rucola, Kopfsalat vom Feld, Löwenzahn, etc.

Dazu allerlei Leckereien zum Verfeinern :

Kirschtomaten, Radieschen, Shiso-Kresse, Sprossen, Champignons, Croûtons und zweierlei Dressings

Vorspeisen :

Gegrillte Zucchini mit frischem Oregano

Salat von hausgemachten Makkaroni mit Bärlauch-Pesto,

getrockneten Tomaten und fein geschnittenen roten Zwiebeln

Mango-Papaya-Salat mit Chili-Vinaigrette und kleinen Kalbshackfleischbällchen

Gefülltes Schweinefilet mit Pfifferlingen und Spargel-Gelbe Bete-Salat

Salat von kleinen roten Linsen mit Schafskäse im Kräutermantel und roten Zwiebeln

Bunter Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und Stangenbrot, dazu Bio-Quark mit Kräutern und Kräuterbutter

Hauptgerichte :

Suprême vom Maishähnchen in Kerbelsauce mit Gemüse aus eigener Ernte und Basilikum-Gnocchi

Filet vom Seehecht in violetter Senfsauce mit geschmortem Fenchel und Petersilienkartoffeln

Süsskartoffel-Mascarpone-Strudel mit Kürbiskernen

Desserts:

Erdbeer-Grand Marnier-Mousse mit Rhabarber Kompott

Weisse Kaffee crème mit Rosmarin-Aprikosen

€ 35,55 netto / € 42,30 brutto

Zum Dessert bieten wir gerne zusätzlich Käse an.

Eine Auswahl von, z.B. Bergkäse, Reblochon, Tête de Moine, Calvados-Camembert,

Crottin de chavignol, Gorgonzola mit Nussbrot und Feigensenf.

€ 8,90 netto / € 10,59 brutto

Ludwig im Museum GmbH & Co. KG

Heinrich-Böll-Platz 1 50667 Köln Tel.: 0221 - 16875139 www.ludwig-im-museum.de



Buffet 2

Das grosse Salatbuffet

mit allem was die Jahreszeit zu bieten hat, z.B.:

Lollo rosso, Lollo bionda, Eichblattsalat, Rucola, Kopfsalat vom Feld, Löwenzahn, etc.

Dazu allerlei Leckereien zum Verfeinern :

Kirschtomaten, Radieschen, Shiso-Kresse, Sprossen, Champignons, Croûtons und zweierlei Dressings

Vorspeisen :

Antipasti - Gebratene und marinierte Gemüse, wie z.B. Paprika, Auberginen, Champignons, Zucchini usw., usw.

Salat von Kichererbsen und Palmenherzen mit Kikok-Hähnchenbrust in Curry-Joghurt-Vinaigrette

„Label rouge“ Lachsfilet in Pastis pochiert auf Blutorangenscheiben und Kresse mit fruchtigem Meerrettich

Marinierter Tafelspitz mit Marsala-Erdnuss-Sauce

Bunter Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und Stangenbrot, dazu Bio-Quark mit Kräutern und Bärlauchbutter

Hauptgerichte :

Zart geschmorte Lammkeule in Lavendel-Honig Jus mit Gartengemüse und Kartoffel-Pfifferling-Püree

Filet vom Zackenbarsch in Sauce Dugléré mit Lauch-Ricotta-Gemüse und Camarque Reis

Hausgemachte Quiche mit Ziegenkäse und gelben Karotten

Desserts:

Frische Früchte, mundgerecht zubereitet, mit verschiedenen Saucen und einem Schoko-Brunnen

Sables fraises mit Mandel

Himbeer-Panna Cotta

€ 44,87 netto / € 53,40 brutto

Zum Dessert bieten wir gerne zusätzlich Käse an.

Eine Auswahl von, z.B. Bergkäse, Reblochon, Tête de Moine, Calvados-Camembert,

Crottin de chavignol, Gorgonzola mit Nussbrot und Feigensenf.

€ 8,90 netto / € 10,59 brutto

Ludwig im Museum GmbH & Co. KG

Heinrich-Böll-Platz 1 50667 Köln Tel.: 0221 - 16875139 www.ludwig-im-museum.de



Buffet 3

Das grosse Salatbuffet

mit allem was die Jahreszeit zu bieten hat, z.B.:

Lollo rosso, Lollo bionda, Eichblattsalat, Rucola, Kopfsalat vom Feld, Löwenzahn, etc.

Dazu allerlei Leckereien zum Verfeinern :

Kirschtomaten, Radieschen, Shiso-Kresse, Sprossen, Champignons, Croûtons und zweierlei Dressings

Vorspeisen :

Cous Cous Salat mit Granatapfelkernen und Datteln in Koriander-Vinaigrette, dazu Kebab-Saté-Spießen

Artischockensalat mit Kalamata-Olivenöl, getrockneten Tomaten und Büffelmozzarella

Ganzer pochierter Ikarimi-Lachs mit Limonen-Dill-Crème fraîche

und gefüllte Baby-Ananas und Avocado mit Flusskrebsfleisch in Chili-Vinaigrette

Salat von gelben und roten Karotten mit einer Tomaten-Vanille-Vinaigrette und Brunnenkresse

Spargelsalat in Orangen-Vinaigrette mit Südtiroler Speck

Bunter Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und Stangenbrot, dazu Bio-Quark mit Kräutern und Bärlauchbutter

Hauptgerichte :

Zart geschmorte Kalbskeule in Estragonjus mit Bohnen im Speckmantel und Süsskartoffel-Gratin

Auf der Haut gebratenes Doradefilet im Escabeche Sud

mit buntem Mangold und kleinen Kartoffeln mit Anchovis

Spargel-Ziegenkäse-Quiche

Desserts :

Amaretto-Praline im Kokosmantel

Pfirsich-Minz-Mousse mit Pistazien-Himbeer-Ragoût

Rosenwasser-Schokoladen-Crème mit gelber Grütze

€ 47,47 netto / € 56,50 brutto

Zum Dessert bieten wir gerne zusätzlich Käse an.

Eine Auswahl von, z.B. Bergkäse, Reblochon, Tête de Moine, Calvados-Camembert,

Crottin de chavignol, Gorgonzola mit Nussbrot und Feigensenf.

€ 8,90 netto / € 10,59 brutto

Ludwig im Museum GmbH & Co. KG

Heinrich-Böll-Platz 1 50667 Köln Tel.: 0221 - 16875139 www.ludwig-im-museum.de



Buffet 4

Das grosse Salatbuffet

mit allem was die Jahreszeit zu bieten hat, z.B.:

Lollo rosso, Lollo bionda, Eichblattsalat, Rucola, Kopfsalat vom Feld, Löwenzahn, etc.

Dazu allerlei Leckereien zum Verfeinern :

Kirschtomaten, Radieschen, Shiso-Kresse, Sprossen, Champignons, Croûtons und zweierlei Dressings

Vorspeisen :

Tapas Variation mit Boquerones, Datteln und Pflaumen im Speckmantel und mariniertem Gemüse

Gegrillte Gambas mit Mango-Papaya-Salat in Sauerampfer-Ingwer-Vinaigrette

Chicken-Saté mariniert in Sojasauce, Sesamöl, Knoblauch und Ingwer auf Linsen-Dal

Sommerliche Rehterrine mit süss-sauren roten Johannisbeeren und Apfelsalat

'Sous vide' gegarte Kalbshälfte mit Kerbel-Remoulade

Bunter Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und Stangenbrot, dazu Bio-Quark mit Kräutern und Bärlauchbutter

Hauptgerichte :

Roastbeef vom Bergischen Rind im Ganzen gebraten und am Buffet tranchiert

mit Sauce Rouennaise, Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin mit Sommertrüffel

Gebratenes Loup de mer Filet mit Bärlauch-Mayonnaise, geschmortem Fenchel und zweierlei Reis

Pfifferling-Tarte mit Taleggio

Desserts :

Ludwig's Dessertvariation mit allem, was das Herz begehrt

€ 56,89 netto / € 67,70 brutto

Zum Dessert bieten wir gerne zusätzlich Käse an.

Eine Auswahl von, z.B. Bergkäse, Reblochon, Tête de Moine, Calvados-Camembert,

Crottin de chavignol, Gorgonzola mit Nussbrot und Feigensenf.

€ 8,90 netto / € 10,59 brutto

Ludwig im Museum GmbH & Co. KG

Heinrich-Böll-Platz 1 50667 Köln Tel.: 0221 - 16875139 www.ludwig-im-museum.de



Buffet 5

Das grosse Salatbuffet

mit allem was die Jahreszeit zu bieten hat, z.B.:

Lollo rosso, Lollo bionda, Eichblattsalat, Rucola, Kopfsalat vom Feld, Löwenzahn, etc.

Dazu allerlei Leckereien zum Verfeinern :

Kirschtomaten, Radieschen, Shiso-Kresse, Sprossen, Champignons, Croûtons und zweierlei Dressings

Vorspeisen :

Praliné vom Ziegenfrischkäse im Walnusskrokantmantel auf Roma Tomaten mit kaltgepresstem Olivenöl

Salat von Palmitos und grünem Spargel in Chili-Orangen-Vinaigrette

Räucherfische und Austern mit Aprikosen-Rosmarin-Kompott auf Eis

Marinierte Ochsenbrust mit Orangen-Erdbeer-Salat

Salat von Pfifferlingen mit Serranoschinken

Bunter Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und Stangenbrot, dazu Bio-Quark mit Kräutern und Bärlauchbutter

Hauptgerichte :

Rinderfilet aus dem Bergischen Land im Ganzen gebraten und am Buffet tranchiert

mit Kerbelrahm, Ragoût von grünem und weissem Spargel und ‚La Ratte‘ Kartoffeln

Filet von der Dorade unter einer Walnuss-Petersilien-Kruste,

mediterranes Tomaten-Ragoût mit Oliven, Kräutern und Kartoffeln

Thai Curry mit asiatischen Gemüsen, Bambussprossen, Ingwer, Kokosmilch und Mu-Err-Pilzen, Basmati-Reis

Desserts :

Frische Früchte der Jahreszeit, mundgerecht zubereitet, mit einer Bourbon-Vanillesauce und Himbeermark

Tarte au citron

Holunderblütenmousse mit Mandelkrokant

Toblerone Mousse

€ 71,26 netto / € 84,80 brutto

Zum Dessert bieten wir gerne zusätzlich Käse an.

Eine Auswahl von, z.B. Bergkäse, Reblochon, Tête de Moine, Calvados-Camembert,

Crottin de chavignol, Gorgonzola mit Nussbrot und Feigensenf.

€ 8,90 netto / € 10,59 brutto

Ludwig im Museum GmbH & Co. KG

Heinrich-Böll-Platz 1 50667 Köln Tel.: 0221 – 16875139 www.ludwig-im-museum.de