



Verehrte Gäste, Gourmands und Gourmets,

hier unsere Vorschläge zu winterlichen Buffets, die wir gerne ab 40 Personen für Sie zubereiten.

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 :

Feldsalat, Friséesalat, Chicorée in zwei Farben, Endiviensalat, Romanasalat und vieles mehr mit allerlei Leckereien :

Geröstete Sonnenblumenkerne, gehobelter Parmesan, gehobelter Rettich, getrocknete Tomaten,

hausgemachte Kräuter-Knoblauch-Croûtons und zweierlei Dressings

(Hagebutte-Vanille-Vinaigrette und Joghurt-Dressing)

Vorspeisen :

Ziegenfrischkäse mit Hibiskus-Honig auf Rote Bete-Salat mit Äpfeln und Walnüssen

Mit Waldpilzen und Maronen gefüllte Putenbrust auf Champagner Linsensalat mit Pastinaken-Apfel Vinaigrette

Salat von der Süsskartoffel mit Zimt, Vanille und Rosinen

Spanischer Salat mit weissen Riesenbohnen, Serranoschinken, Oliven und Chorizo

Marinierte Zucchini mit frischem Oregano

Hauptgerichte :

Geschmorte Entenkeule in Rotweinjus mit Spitzkohl à la crème und Walnuss-Schupfnudeln

Filet vom Kabeljau in Süssholz-Riesling-Sauce mit glasiertem Porrée und Kapern-Anchovis-Kartoffeln

Quiche vom Hokaido-Kürbis mit Rosinen und Frischkäse

Desserts:

Sanddorn-Himbeer-Mousse mit karamellisierten Cashews

Maronentarte mit Zimt-Crème

€ 36,90 netto / € 43,91 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 :

Feldsalat, Friséesalat, Chicorée in zwei Farben, Endiviensalat, Romanasalat, etc. mit allerlei Leckereien zum Verfeinern :

Gerösteten Kürbiskernen, gehobeltem Parmesan, gekochten Wachteleiern, Tomaten,
hausgemachten Kräuter-Knoblauch-Croûtons und zweierlei Dressings (Granatapfel- und Balsamico Dressing)

Vorspeisen :

Karfiol Salat mit karamellisierten Feigen und gerösteten Sonnenblumenkernen

Salat von Williams Birne und Sellerie mit gebratener Wachtel

Hirschkeule in Cranberry-Senf-Sauce auf Weisskohl-Apfelsalat in Orangen-Vinaigrette

Fischplatte (nach Tagesangebot), mariniert mit Limonen-Meerrettich

Paprika mit Knoblauch-Koriander-Kalamata-Olivenöl

Rote Rüben Cous Cous mit Preiselbeer-Bio Joghurt Dip

Hauptgerichte :

Zart geschmorte Wildschweinkeule in Wacholder-Preiselbeerjus, Rosenkohl mit Speck und kleine Kartoffelklöße

Gebratenes Zanderfilet in Orangen-Senfsauce auf Champagner-Kraut, Kartoffelpürée mit Kürbis und Lardo

Zucchini-Maronen-Auflauf mit Mozzarella gratiniert

Desserts:

Lebkuchen-Tiramisu

Nougat-Mousse mit Nusskrokant

Zwetschgen Panna Cotta

€ 42,90 netto / € 51,05 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 :

Feldsalat, Friséesalat, Chicorée in zwei Farben, Endiviensalat, Romanasalat, etc. mit allerlei Leckereien zum Verfeinern :

Gerösteten Kürbiskernen, gehobelem Parmesan, gekochten Wachteleiern, Tomaten,
hausgemachten Kräuter-Knoblauch-Croûtons und zweierlei Dressings (Blue Cheese Dressing und Orangendressing)

Vorspeisen :

Kalbstaufelspitz mariniert mit Steirischem Kürbiskernöl auf Spitzkohl-Maronen Salat

Kohlrabisalat in Orangen-Schlehen Vinaigrette mit gebratenen Scampis

Rote Bete Crêpe gefüllt mit Ziegenkäse und Walnüssen

Büffel-Mozzarella mit frischen Feigen und Parmaschinken

Gelbe Karotten in Kefir-Granatapfel-Vinaigrette

Hauptgerichte :

Zart geschmorte Rinderroulade in einer feinen Sauce mit Wirsing und Mohnspätzle

Zanderfilet in Trauben-Riesling-Sauce mit karamellisiertem Champagnerkraut und Kürbispürée

Gröstl von Gemüse und Bratlingen in Tomaten-Basilikum-Sauce

Desserts :

Maronen-Mousse mit Orangenlikör

Papaya Crème mit Beeren Pulp

€ 42,90 netto / € 51,05 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 :

Feldsalat, Friséesalat, Chicorée in zwei Farben, Endiviensalat, Romanasalat, etc. mit allerlei Leckereien zum Verfeinern :

Gerösteten Kürbiskernen, gehobeltem Parmesan, gekochten Wachteleiern, Tomaten,
hausgemachten Kräuter-Knoblauch-Croûtons und zweierlei Dressings (Blue Cheese Dressing und Orangendressing)

Vorspeisen :

Wildterriner auf Champagner-Linsen-Salat mit Quitten-Kompott

Marinierter Kalbstafelspitz in Cumberland-Sauce

Neptuns Variation: mit Gambas, Flusskrebse, Muscheln,

Fischfilets nach Tagesangebot, dazu Meerrettichsauce und Zitronen-Crème-fraîche

Fenchel-Orangensalat

Salat von Artischockenherzen und getrockneten Tomaten

Variation von marinierten Gemüsen (Zucchini, Paprika, Aubergine und Karotte)

Hauptgerichte :

„Sous vide“ gegarter Hirschrücken in Ingwer-Quitten-Sauce mit Cassis-Rotkohl und Pistazien-Klößen

Rouge Barbet in Muschel-Champagner-Sauce mit Spitzkohl und Pastinaken-Pürée

Brezelnknödel auf Schwammerln

Desserts :

Baumkuchen-Mousse mit Zimt-Feigen-Ragoût

Maronen-Orangen-Tiramisu mit Spekulatius

Kaffeecrème mit Irisch-Coffee-Gelée

€ 59,50 netto / € 70,81 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