

## Buffet

## Cuisine

### Kölschig – Mit de Fingern müffele

- *Himmel und Ääd jewickelt*  
Gebratene traditionelle Kölsche Blodwoosch met Kartoffelstampf, kandiertem Ölich un Äpfeln en Börrekteig jewickelt
- *Tafelspitz mit Strüßjer un Konfettie*  
Leckeres gekochtes Stöck vum Rind, jerollt, jespießt, opjelaht un met scharfen Maireidich serveert
- *Riefkoochen met irgend wat*  
Irgend wat es, wat de wells! Wellst de Lachs, Appelmus, Röbbekruck, udder söns irgend jet!
- *Äädäppelschloot im Weckgläschen*  
Rheinischer-Kartoffelsalat „ohne Mayo“, doför met Weißweinessig, Senf-, Zwiebel- un Gurkenvariationen, Omas`s Pitterzillje un Feldradieschen
- *Eier Dömsche*  
Vater-Rhein-Eierschiffchen met ner joldisch un hätzhaftiger Eigelb-Domspitzen-Füllung
- *Halven Hahn*  
Leckerere decke Goudascheibe op Salzbuter un Pumpernickel
- *Marmorkooche op Kölsch*  
Kleines Marmorküchlein op Salzbuter un Pumpernickel
- *Kaltes Schnäuzchen*  
Kalter Hund - Kindheitserinnerungen

[www.greencuisine.de](http://www.greencuisine.de)

Mobil: 0163 2628159

Regine Rößner

Köln-Rodenkirchen

E-mail: [greencuisine@netcologne.de](mailto:greencuisine@netcologne.de)