

Kölsches

Jodes zom Schnabeleere op kölsche Aat
Ehr Wunsch es unse Ziel

Green

Finger- und Tellerfood Catering

Buffet

Cuisine

Kölschig – Mit de Fingern müffele

- *Himmel und Ääd jewickelt*
Gebratene traditionelle Kölsche Blodwoosch met Kartoffelstampf, kandiertem Öllich 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
- *Linsezopp*
Uns hausgemachte, noh altem klassischen Rezepp zubereitete Linsensuppe, hät nor Saisongemüse em Döppe. Dat besondere es, dat mer verschiedene Linsenarten noh dä traditionellen "Fünnef-Elemente-Küch" zubereiten.
De Suppe jeht fleichig, vegetarisch un och vegan
- *Halven Hahn*
Leckerere decke Goudascheibe op Salzbutter un Pumpernickel
- *Marmorkooche op Kölsch*
Kleines Marmorküchlein op Salzbutter un Pumpernickel
- *Kaltes Schnäuzchen*
Kalter Hund - Kindheits Erinnerungen

www.greencuisine.de

Mobil: 0163 2628159

Regine Rössner

Köln-Rodenkirchen

E-mail: greencuisine@netcologne.de

