

Diverse Buffets ab 400,00 € Lieferung frei Haus.

Hersteller, Lieferant und Rechnungssteller der Buffets

Taco Loco Hürth GmbH & Co.KG, Luxemburger str. 318, 50354 Hürth

Nachfolgende Auswahl -- Lieferung ab 15 Personen Preise pro Person

1.) Taco loco`s Chili con Carne **9,90€**

Deftiges Chili mit bestem Rinderhack, Mais, Bohnen, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, medium scharf.

Dazu reichen wir Saucendips zum Nachwürzen, Fladenbrot und Mais – Tortillachips

2.) Chicken Chili -- statt Rinderhack mit Hähnchenbrust **10,50 €**

3.) Einfach Kölsch **15,90€**

Kölsche Platte mit mittelaltem Gouda (Halve Hahn), Party – Frikadellen, Mettenden, Kölner Blut-, Fleisch- und Leberwurst, frischem Zwiebelmett und Pell-Kartoffelsalat, ausdekoriert mit Gurke, Tomate, Radieschen, Mixed Pickles und Petersilie , dazu diverse Brötchen, Senf und Butter

zum Buffet 3.) als warmes Gericht dazu:

3.1 Erbseneintopf mit Einlage **dann 18,90 €**

oder

3.2 Mini- Schweinshaxen, Sauerkraut und Püree **dann 22,90 €**

4.) Little Italy **18,90 €**

Gegrillte Gemüse mit feinem Olivenöl mariniert
Strauchtomaten mit Mozzarella „Caprese“ mit Basilikum – Pesto,
Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Tacchino Tonnato –
dünn geschnittene Putenbrust mit Thunfischcreme und Petersilie,
dazu Ciabatta und Butter

zum Buffet 4.) als warmes Gericht dazu:

4.1 eine Lasagne mit Rinderhack (auch vegetarisch) **dann 22,90 €**

oder

4.2 eine Lasagne mit frischem Lachs **dann 25,90 €**

5.) Fingerfood - Snack – Buffet

5 Artikel 14,90 €

7 Artikel 18,50 €

Wählen Sie aus, dazu reichen wir noch Baguettebrötchen und Kräuterbutter

Rinder - Hackbällchen mit Olive auf pikanter Tomatensalsa

Flautas, mit Putenbrustfilet, Käse und Paprika gefüllte, knusprige Tortillaröllchen

Empanadas -- mit bestem Rinderhack gefüllte Teigtaschen

Putenmedaillon Hawaii – mit Ananas und Käse überbackene Putenmedaillons

Mozzarella – Spieße mit Pesto und Kirschtomaten

Chorizo (scharfe Paprikasalami) – Kräuter - Oliven – Spieße

Pikantje Goudawürfel, gespießt mit Sternfrucht und Cocktailkirsche

Wraps -- vegetarisch gefüllte Tortillaröllchen, mundgerecht aufgeschnitten

- Tuna, mit Thunfischcreme, Oliven, Mais, Avocado, Salat, Zwiebel und Käse

- Chicken, mit Cocktailsauce, Hähnchen, Avocado, Salat, Zwiebel und Käse

- Italy, mit getr.Tomaten, Parmesan, Rucola, Pesto und Sour Cream

- Vegetarische Wrapschnitte , mit Frischkäse und Gemüsestückchen

Im Glas / Becher serviert

Griechischer Salat mit Schafskäse

Gebratene Antipasti

Palmherzensalat mit frischer Ananas

Gebratene Champignons mit Aioli (Knoblauchcreme)

Kiwi Muschelhälften, gefüllt mit gehacktem Muschelfleisch,
Staudensellerie, Paprika, Dill, Olivenöl und Zitronensaft

Süß

Mango Püree auf frischem Limetten - Joghurt

Browniekonfekt auf Vanillesauce

Frischer Obstsalat

Schwarz-weiße Mousse au chocolat mit Mandel - Florentiner

Nachfolgende Auswahl -- Lieferung ab 25 Personen Preise pro Person

6.) Buffetvorschlag Mexiko

28,90€

Vorspeisen

Mais - Chips mit Chilisauce, Sauerrahm
Flautas, mit Hähnchenbrustfilet, Käse und Paprika gefüllte,
knusprige Tortillaröllchen
Caesar Salat mit Croutons, Walnuss, Pfirsich und Parmesan
Wraps – verschieden gefüllte, gerollte Weizentortillas
Palmherzencocktail mit frischer Ananas
Chorizo (scharfe Paprikasalami) – Kräuter - Oliven – Spieße
Dippsaucen, Dressings und Fladenbrot

Warm

Fajitas de Pollo
Marinierte Hähnchenbrust mit Paprika, Zwiebel und Knoblauch,
zusammen in Wein geschmort, dazu Guacamole, Sauerrahm,
Pico de Gallo, Käse und warme Weizentortillas zum Füllen,
an Beilagen servieren wir Reis und mexikanische Bohnen

Potatoe Espinaca
Kartoffeln mit Blattspinat und frischen Champignons
in einer Sauce aus milden Chili Jalapenos, Tomaten,
Sahne und Knoblauch

Dessert

Mango Mousse
frischer Obstsalat
Browniekonfekt auf Vanillesauce

7.) Buffetvorschlag Spain

28,90€

Vorspeisen

Serranoschinken

Spanischer Manchego - Käse

Eingelegter Schafskäse

Olivenauswahl

Gehacktes, mariniertes Muschelfleisch mit Gemüsestückchen

Spanisches Kartoffeltortilla mit Creme Fraiche

Kichererbsensalat mit Thunfisch auf katalanische Art

Bacalhau -- Stockfisch - Krokette

Baguettebrot mit Aioli

Warm

Tranchen vom Schweinefilet oder Hähnchenbrust
auf spanischem Ratatouille mit gebratener Chorizo

* * *

Albondigas -- Rinder – Hackfleischbällchen in würziger Tomatensauce

An Beilagen servieren wir Reis

Dessert

Crema catalana -- Katalonische Creme

Mandelkuchen

Trauben

8.) Buffetvorschlag International

28,90€

Vorspeisen

Mozzarellaspieße mit frischer Pesto und Kirschtomaten

Hackbällchen mit einer scharfen Tomatensauce

Schinkenplatte mit Spargel und Mayonnaise

Räucherlachs mit Ei und Meerrettichsahne

Gebratene Gemüse - Antipasti

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

Käseplatte, Brot, Butter

Warm

Reichlich Spießbraten vom Schweinerücken

mit Cremechampignons oder grüner Pfeffersauce (bitte auswählen)

dazu Backkartoffeln

Alternative:

statt Spießbraten mit einem Aufschlag von 6,00 € Angus - Rinderhüfte,

im Ganzen medium gebraten, in Tranchen aufgeschnitten

Penne all'arrabbiata – Penne Nudeln, leicht scharf mit Tomaten und Parmesan

Dessert

Mousse au chocolat

Frischer Obstsalat

Weitere Buffets auf Anfrage

Stand September 2016