



Herbst Winter im Marieneck

Saisonale Speisefolge für Ihren Event

Menü I

Maronencremesuppe mit Kürbis Pesto

**Hirschrücken-Medallions auf Rotwein-Birnen-Chutney
Salbeispätzle, Marktgemüse**

Schokoküchlein mit Straciatella Parfait

Blumenkohl-Curry

mit gegrilltem Garnelen-Gemüsespieß

geschmorter Tafelspitz vom Eifler Rind

Rotkraut mit karamellisierten Maronen und Kräuter-Serviettenknödel

Zitronen Topfentörtchen | Vanilleparfait

Menü III

Gewürz-Saibling mit Rösti und Kräuteröl

Kalbsinvoltinis mit Marsalaschaum

Polentaschnitten und Wurzelgemüse

Backpfel im Mürbteig mit Lebkuchenparfait

Menü II



Stellen Sie Ihr Menü zusammen

**Menü
IV**

**Saltimbocca von der Hähnchenbrust
mit Kürbis-Apfelwürfel in Gewürzbutter**

**Entenbrust in Orangensauce
mit Wirsing und zweierlei Klößen**

**Himbeer-Polenta Küchlein mit Thymian-Beeren Püree
mit Schokoladeneis**

Pulled Lachs auf Räucherspänen mit Wildkräutersalat

**Rinderfilet sous vide
Steinpilz Gemüsetarte
mit Balsamicoreduktion**

Apfel Zimt Tarte mit Bratapfeis

**Menü
V**

**Menü
VI**

**Kanninchenrücken mit Basilikum-Pesto
auf Kräuterrisotto**

**Coq auf Vin
mit Möhrchen und Rosmarin-Kartoffelgratin**

Marieneck Schwarzwälder Kirsch mit Schokoblinis



Vegetarische Alternativen

Gerne bieten wir komplett vegetarische Menüs an und/oder ersetzen gerne jeweils die einzelnen Menüs mit entsprechenden Alternativen für einzelne Personen oder die ganze Gruppe:

Involtini von Auberinen, gefüllte Paprikaschoten, Portobellopilze mit Taleggio, Sommerrollen mit Erdnussauce ...

Sprecht uns an, wir freuen uns gemeinsam das Menü des Events zu planen.

Gemüse, Obst und Kräuter von der Bauernrunde

Das Marieneck ist Mit-Initiator der Bauernrunde, einer Initiative, die sich die Versorgung der Kölner Gastronomie mit Obst und Gemüse aus dem Umland zum Ziel gesetzt hat.

Denn regionale Produkte auf dem Teller sind mehr als nur ein vorübergehender Trend. Die Verwendung von Äpfeln aus Wesseling oder Mangold aus Bornheim ist sowohl für Gastronom*innen als auch für Erzeuger*innen und Gäste auch ein Gewinn. Sie ermöglicht unvergleichliche Frische in der Küche, kreative Anbaumöglichkeiten auf dem Feld und ein außergewöhnliches Genusserlebnis auf dem Teller

Einmal in der Woche fährt ein Lieferwagen Richtung Vorgebirge, besucht unsere Kooperationspartner auf den Höfen und rollt voll beladen wieder Richtung Köln, um seine Ladung bei derzeit insgesamt acht Restaurants, Kochschulen, Cateringbetrieben und Metzgereien wieder abzuladen.

Vom Feld direkt auf den Tisch, ohne Zwischenhandel, ohne Umwege, frischer und direkter geht es nicht.

*Bei Verfügbarkeit auf den Höfen verwenden wir die Produkte von:
Gemüsebau Pesch, Bornheim-Brenig, Gemüsebau Hartmann, Bornheim-Sechtem, Obstbau Gut Hagenhof, Wesseling-Berzdorf, Dreesen Frische Kräuter GmbH & Co. KG, Bornheim*