

# café

---

## st. mōcca

Das Besondere sind Sie als unser Gast

B u f f e t p l a n  
B r u n c h  
K u c h e n

Stand  
01.10.2024

## Vorspeisen / Suppen / Salate



- Hackfleisch-Lauchcreme-Suppe
- Gemüsesuppe mit Hühnchenfleischeinlage
- Ingwer-Möhrencremesuppe (**vegan** und **glutenfrei**)
- Tomatencremesuppe
- Süßkartoffelsuppe (vegetarisch)
- Tomate-Mozzarella-Teller
- Antipasti
  - Gebr. Paprika
  - Datteln im Speckmantel
  - Gebr. Champignons ins Öl
  - Gebr. Silberzwiebeln in Rotwein
  - ...
- Frischkäsedip mit geräuchertem Lachs
- Frischkäsedip mit Frühlingszwiebeln
- Frischkäsedip mit Kräutern und Knoblauch
- Salatbuffet mit div. Blattsalaten,  
dazu Möhren, Gurken, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Mais...
- Couscoussalat
- Div. Brötchenauswahl
- Schafskäseteller mit Oliven

## *Auswahl Hauptspeisen*



- Lachstorte
- Gemüsequiche
- Pasta mit Rucolapesto und frischem Parmesan
- Insalata „Amore di Roma“ (Nudelsalat mit Rucola, getrockneten Tomaten und Käse in Salzlake)
- Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße
- Hähnchenfilet in Erdnuss-Orangen-Sauce
- Hähnchenfilet in Saure-Sahne-Zwiebelsoße
- Spießbraten, gefüllt mit Zwiebeln
- Minutensteaks
- Rindergeschnetzeltes natur/gewürzt in Soße aus dem Fleischfond
- Putenrahmgchnetzeltes mit Pilzen
- ...

*Unser Fleisch beziehen wir vom Fleischerfachgeschäft*

## *Auswahl Beilagen zu Hauptspeisen*



- Kartoffeln in frischem Rosmarin
- Brokkoli mit Mandelsplitter
- Rosenkohl (nach Jahreszeit)
- Blumenkohl (nach Jahreszeit)
- Bandnudeln in Butter geschwitzt
- Selbstgemachte Butterspätzle
- Basmatireis
- Kroketten
- Kartoffelplätzchen / Röstis
- Prinzessbohnen in einer Butter-Senf-Soße

## *Auswahl Nachspeisen*



- Baileyscreme mit Kirschen (mit Alkohol)
- Schoko - und/oder Vanillecreme
- Obstsalat mit frischen Früchten nach Jahreszeit
- Kindereis mit Sahne
- Blech Bratapfelkuchen mit heißer Vanillesoße & Sahne
- ...

## *Kuchen/Torten*



- Windbeutelorte
- Apfel-Berberitzen-Torte mit Krokantsahne und geröst. Walnusskernen
- Himbeer-Philadelphiatorte
- Zitronen-Philadelphiatorte – klassisch
- Apfelschnitte mit Mandelsplitter
- Pflaumenblech (nach Saison)
- Bratapfelblech
- Käsekuchen mit Mandarinen
- Käsekuchen mit Kirschen
- Schmandschnitte mit Mandarinen und/oder Pfirsich
- Schmandschnitte mit Erdbeeren (nach Saison)
- Schokoladenkuchen mit Kirschen
- Kalte Hundeschnauze
- ...

Alle Kuchen werden von uns von Hand hergestellt und sind keine Backmischungen!

Bei der Zubereitung unserer Kuchen achten wir auf die Verwendung von gesünderen Zutaten; weißen Zucker ersetzen wir zum Teil durch Honig oder Agavendicksaft und weißes Weizenmehl durch Dinkelvollkornmehl.

## *St. Mocca Brunch*

- Wurst- und Schinkenauswahl
- Hausgemachte Leberwurstmischung mit Zwiebeln und Paprika
- Käseauswahl
- Obstsalat mit Naturjoghurt
- Frisch zubereiteter Kräuterquark
- Tomate-Mozzarella
- Müsli
- Diverse Suppen
- Diverse Quiches
- Lachs mit Sahnemeerrettich
- Frische Dips
- Rührei mit / ohne gebratenem Bacon
- Ei gekocht
- Brötchenauswahl
- Croissant
- Walnussbrot
- Frischer Blatz (Mandelstuten aus der Bäckerei Bastians in Köln)
- Diverse selbstgem. Marmeladen
- Was „**alletun**“
- ...

Sie haben über unser Angebot hinaus besondere Wünsche;  
Gäste von Ihnen haben Allergien oder Unverträglichkeiten?  
Sprechen Sie uns an, wir haben für (fast) alles eine Lösung.

Einen Preis pro Person kalkulieren wir für Sie, wenn wir in einem persönlichen Gespräch die Eckdaten festgelegt haben.

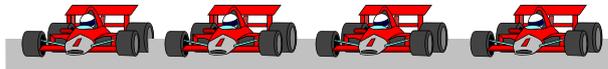
**Nach Eingang unseres Angebotes bitten wir innerhalb von 7 Tagen um Zu- oder Absage und um eine Anzahlung von mind. 10% des Bruttoangebotsbetrages. Danach wird die Reservierung verbindlich. Die Verrechnung der Anzahlung erfolgt am Veranstaltungstag.**

## ***Dekoration***



Auf Wunsch decken wir festlich für Sie ein – mit Stofftischdecken und Servietten. Gerne können Sie uns auch eigene Dekoartikel zur Verfügung stellen.

## ***Carrerabahnrennen***



Bei Veranstaltungen bis zu 25 Gästen können wir im kl. Gastraum unsere 4-spurige Carrerabahn aufbauen und kleine und große Gäste können nach dem Essen, bei einem spannenden Rennen, ein paar Kalorien wieder „verbrennen“.  
Jeder TN bekommt eine Urkunde mit Rundenzahl und die ersten 3 bei der Siegerehrung einen Pokal...!

Der Preis für das Carrerabahnrennen wird im Angebot gesondert aufgeführt.

## ***Musik & Tanz***



Unser kleiner Gastraum ist mit 2x 100W Boxen, Stroboskop, zwei Lichtorgeln und einer Partykugel ausgestattet.  
Die Gästezahl ist bei einer Veranstaltung mit „Disco“ dann auf max. 36 Personen beschränkt incl. Buffet und Getränken.  
Musikplaylist kann gerne mitgebracht werden; Voraussetzung zum Abspielen ist eine „kleine Klinke“ am Handy oder ein USB-Stick.  
Extrakosten werden im Angebot nicht berechnet.

Begegnungscafé St. Mocca e.V.  
Am Rosengarten 2 – Ecke Sandweg  
50827 Köln-Bickendorf  
Tel. 0221-1691 90 20  
cafe@sankt-mocca.de

Geschäftsführer:  
Markus K. Losse  
Dipl. Kaffeesommelier  
Mobil 0151-556 1956 4