

Design Post  
Köln



# foodbook2026

Design trifft Genuss – in der Design Post Köln.

Wo Architektur auf Kulinarik trifft, entsteht ein Erlebnis für alle Sinne. Die Koelncongress Gastronomie verbindet Handwerk, Kreativität und regionale Vielfalt zu kulinarischen Highlights – von feinem Fingerfood bis zu stilvollen Menüs.

colognesoulfood Tradition. Handwerk. Genuss.  
koelncongress-gastronomie.de

 koelncongress  
Gastronomie | Catering



# Inhalt

<b>Fingerfood</b>	Seite 03
<b>Buffet Live-Cooking-Station</b>	Seite 06
<b>Gesetztes 3-Gang-Menü</b>	Seite 12

Alle Preise sind Nettopreise und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



# Fingerfood

Kreative Snacks für  
unvergessliche Momente

## Fleisch

### Kalbspraline 🍴

Bauern Brot | Wasabi Creme | Estragon Kresse 5,50 €

### Rinder Tatar 🍴

Wachtelei | Kapern Mayo 5,50 €

### Maishühnchen Rollo

Herbst Melone | Kumquat 5,50 €

### Rosa Kalb 🍴

Paprika | kandierte Olive | Ciabatta 5,50 €

### Gebeizte Rinder Hüfte

Papaya | Walnuss-Frischkäse | Shiso 5,50 €

### Kalbs Tataki 🍴 🍴

Shisoblatt | Wurzelstroh | Sojagel 5,50 €

### Strammer Max 🍴

Brot Chip | Wachtelei 5,50 €

## Fisch

### Matjes

Cherry | Apfel Crunch 5,50 €

### Tuna Tatar 🍴

Krabbenchip | Wasabi Emulsion 5,50 €

### Mojito Lachs

Wasabi | Erbse | Rote Beete 5,50 €

### Gebratene Butter Makrele

Hokkaido creme | Honigbrot 5,50 €

### Gamba-Sandwich 🍴

Tramezzini | piment d'espelette | Serrano 5,50 €

### Forelle geräuchert 🍴

rote Bete | Tintenfisch Crunch 5,50 €

Bitte beachten Sie die Mindestbestellungen von 10 Teilen pro Artikel.

🌿 vegetarisch

🌱 vegan

🥛 laktosefrei

🥜 nussfrei

🍷 glutenfrei

## Vegi

### Gartenerbsen Panna Cotta 🌱🥚

Oliven Karamel

5,50 €

### Ziegenkäse 🌱🥚

Birne | Thymian

5,50 €

### Geflämmte Avocado 🌱🥚

Asche | Yuzu | confierter Tomate

5,50 €

### Kichererbsen-Maki 🌱🥚

Soja-Ponzugel | Dashi Flavour | Tapioka

5,50 €

### Gezupfter Mozzarella 🌱🥚

Historischer Tomate | Basilikum Kresse

5,50 €

### Cornetto 🌱🥚

Gebratene Pilze | Datteln

5,50 €

### Cornetto 🌱🥚

Melanzane | Rauch-Joghurt

5,50 €

## Sushi Rice Balls

### Mini Sushi Kugeln 🌱🥚🥚

Wasabi | Lachs | Tobiko

5,50 €

### Mini Sushi Kugeln 🌱🥚🥚

Wasabi | gepickelter Zander | Soja-Gel

5,50 €

### Mini Sushi Kugeln 🌱

Wasabi | geflämmte Paprika | Dashi- Emulsion

5,50 €

### Mini Sushi Kugeln 🌱

Wasabi | Sesam Algen | rote Bete Sprossen

5,50 €

Bitte beachten Sie die Mindestbestellungen  
von 10 Teilen pro Artikel.

🌱 vegetarisch

🌱 vegan

🥚 laktosefrei

🥚 nussfrei

🌱 glutenfrei



# Buffet Live-Cooking-Stationen

Buffets, Showküche und frische Ideen: Lassen Sie sich inspirieren – wir entwickeln ein Foodkonzept, das perfekt zu Ihrem Event passt.

## Pasta Station

### Gezupftes Kok au vin 🍷

Safran-Perlzwiebel | gebutterte Ackerfrüchte |  
Bordeaux-Reduktion

15,50 €

### Beef Stroganoff mal anders 🍷

Rote Bete Gnocchi | gurken Relish | spicy Pilze

15,50 €

### Bouillabaisse-Sud 🍷

gebratene Meeresfrüchte |  
geeister Fenchel | sauce Rouille

15,50 €

### Fischstäbchen mal anders

Pasta Aglio e olio | Barschfilet |  
knackiger Spinat | Dill-Panko-Crumble

15,50 €

### Weißer Blumenkohl Bolognese 🌱

Tagliarini | getrüffelte - Waldpilze |  
Gartenkräuter-Emulsion

15,50 €

### Tagliatelle 🌱 🍷

Trüffelbittersauce | frittierte Rauke |  
confierte Cherry-Tomate

15,50 €

## Burger Station

### Red Burger Pulled Hämchen 🍷

Gezupftes vom Eisbein | saurer Krautsalat |  
cremiger Senf | gebackene Zwiebeln

14,00 €

### NRW Burger 🍷

Rheinischer Sauerbraten | Brioche-Bun | Rotkohl |  
Apfel Chutney | Rievekooch | Preiselbeeren Schmand

14,00 €

### Dry Aged Burger 🍷

Soft Bun | Beef | hausgemachte Tomaten -BBQ Salsa |  
Bacon | Avocado | Spicy Mayo

14,00 €

### Italien Dream 🌱

Soft Bun | gegrillte Antipasti | gezupfter Burata |  
Tomaten-Salsa | Rauke | Röstzwiebeln | Basilikum-Mayo

14,00 €

Bitte beachten Sie die Mindestbestellungen  
von 10 Teilen pro Artikel.

🌱 vegetarisch

🌱 vegan

🚫 laktosefrei

🚫 nussfrei

🚫 glutenfrei





## Hot Dog Station

### Classic Dog

Geflügel-Würstchen | Röstzwiebeln | Essiggurke | Hotdog-Sauce | flüssiger Cheddar | fruchtiges Chutney 12,00 €

### Pulled Beef Dog

Bun | Pulled Beef | BBQ-Sauce | Röstzwiebeln | Sweet and Spicy Ananas-Ragout | Sauerkraut 12,00 €

### UnderDog 🍷

Bun | gebackener Kibbeling | gegrilltes Ackergold | Koriander-Minze-Joghurt | frittiertes Peter 12,00 €

### German Dog 🍷

Bun | Majoran-Bratwurst | Senf | Röstzwiebel | Sauerkraut | Chilimayo 12,00 €

### Vegane Dog 🌱 📄

Bun | Miso-Karotte | Bete-Gel | Gurken-Relish | Kimchi | Wakame | Wasabi-Crunch 12,00 €

## Hot Bowl

### Black Pepper-Chicken

Kikok-Hähnchen | Linsen Dal | Biojoghurt | schwarzer Reis | Koriander | Naan 14,00 €

### Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb 🍷 📄

Kartoffel-Radieschen-Salat | Preiselbeeren | Zitronengel 14,00 €

### Pulled Salmon 🍷 🍷

Gezupfter Flammenlachs | gebackene Erdäpfel | Balsamico Kirschen | Ragout vom Saisongemüse | Safran- Hollandaise-Espuma 14,00 €

### Limonenöl-confierter Dorsch

Mandelkruste | Weißwein Kapernsauce | Himbeere in Diversität | Brunnenkresse-Polenta 14,00 €

### Salsa Verde 🌱 📄

Maniok | Ringelbete | Gebrannte Ananas | Cayenne Kartoffeln 14,00 €

### Red Ball 🌱 🍷

Rote Kartoffelknödel | Veganer Acai- Schnittlauch Quark | Kopfsalatsegel | Linsencurry | Kurkuma | Erbsenkresse 14,00 €

Bitte beachten Sie die Mindestbestellungen von 10 Teilen pro Artikel.

🌱 vegetarisch

🌱 vegan

📄 laktosefrei

🍷 nussfrei

🌱 glutenfrei

## Taco Fabrik

### Taco

Knackiger Blattsalat | Gemüse Mix |  
Schwarze Bohnenpüree | pikante Salsa

Geräucherter Tofu | Rinder Brät |  
gebeitzter Lachs | Hirtenkäse

Gepickeltes Gemüse | Limetten Emulsion |  
Gurken-Minz Dip | Nuss Crunch

6,50 €

## KCG Station ( Köln / Cool / Green )

### Kleiner Gemüsegarten aus dem Töpfchen

gepickeltes Ackergold | gezogener Blumenkohlsamt |  
Hafer-Zuckerrüben-Crunch | Wiesenkräuter | Brezelbruch

10,50 €

### Veef Tatar auf geröstetes Bauernbrot

Tatar aus Historischen Tomaten | Artischokenpüree |  
Vegane Hirtenkäseemulsion | grünes Öl aus  
Frankfurter Kräutern | frittiertes Rucola

10,50 €

### Waldspaziergang

gebackener Kürbis | geflämte Waldpilze |  
essbares Moos

10,50 €

### Räucherlachs mal anders

Geräucherter Karottenlachs | Ananas-Rosenkohlrout |  
gepickelte Wintermelone | Pumpernickel Erde |  
Senfkorn-Kapern-Chutney

10,50 €

### Vegane Schinken mit zweierlei Dipp

Kalter Braten aus gebeitzter Wassermelone und  
getrüffelten Sellerie | Vegane Obazda mit roten  
Zwiebeln | gelbe Linsen creme

10,50 €

### Vegane Jause

mit Ofen frischen Landbrot und Brezeln

10,50 €

Bitte beachten Sie die Mindestbestellungen  
von 10 Teilen pro Artikel.

 vegetarisch

 vegan

 laktosefrei

 nussfrei

 glutenfrei



## Bao Bun

### Glasierter Schweinebauch 🍷

Kraut | Gurke | Karotte | Koriander | Erdnüsse |  
Chilli Mayonnaise | Tonkatsu Soße

8,00 €

### Gebackene Garnele

Dampfbrötchen | fermentiertes Kraut | Karotte |  
Gurk | Koriander | Tonkatsu Soße | Chilimayonnaise

8,00 €

### Vegan Pulled Chicken 🌱 🥛

Dampfbrötchen | Karotten | Salat | Gurken |  
Koriander | Yuzu Mayonnaise | Tonkatsusoße

8,00 €

## Nicer Rice

### Salsiccia 🍷 🥛

mediterranes Gemüse | Basilikum-Risotto | Gremolata

12,50 €

### Sou vide gegartes Yuzo-Hähnchen 🍷

Kokos-Risotto | Ponzu Jus | Wasabi Crunsh

12,50 €

### Gebratenes Edelfisch Filet 🍷

Safran-Risotto | Rauchige Artischocke |  
Tintenfisch Asche | Marmelade von der Urkarotte

12,50 €

### Confierter Zander 🍷

Süßkartoffel-Risotto | Schokoladen Trüffelschaum |  
Wild Kräuter

12,50 €

### Vegane Paella 🌱 🍷 🥛

gebratenes Ackergold | geschmorter Kürbis |  
Karotten Emulsion | Vegane Aioli

12,50 €

### Cremiger Curryreis 🌱 🍷 🥛

Peperonata | Kurkuma | geröstete Nüsse |  
knackige Kräuter | Koriander Öl

12,50 €

Bitte beachten Sie die Mindestbestellungen  
von 10 Teilen pro Artikel.

🌱 vegetarisch

🌱 vegan

🥛 laktosefrei

🍷 nussfrei

🍷 glutenfrei



## Süße Versuchung mit hausgemachtem Speiseeis

Tarte tartin  7,00 €

Zitronen Tarte Sunny Side Up  7,00 €

Fruchtragout der Saison   
butter Crumble 7,00 €


Früchte zum Schöpfen    
(Im Sommer) Erdbeeren 7,00 €

## Dessert Station

Fruchtige Cazpacho   
Saisonales Beerengewächs | buttrige Madlene |  
Chili-Mousse | Ziegenkäse Schnee 5,50 €

Dekonstruiertes Sacher Torte   
Luftiger Schokoladen Würfel | Marillen-Confit |  
flüssige Schokolade | Karibische Seele 37,5vol° 5,50 €

Gestockter süßer Schnee   
Baiser | Cranberries | Topfenködel | süße Kräuter 5,50 €

Süße Paella   
Spanischer Milchreis | Orangen-Kompott |  
Churro-Crumble 5,50 €

Zentrierte Panna Cotta   
Gestockte Milch | ausgepickeltes Kürbis Ragout |  
Mandelschaum Chili 5,50 €

Bitte beachten Sie die Mindestbestellungen  
von 10 Teilen pro Artikel.

 vegetarisch

 vegan

 laktosefrei

 nussfrei

 glutenfrei



## Gesetztes 3-Gang-Menü

Drei Gänge, drei Favoriten: Wählen Sie Ihre bevorzugte Vorspeise, Hauptgang und Dessert – für Genuss ganz nach Ihrem Geschmack.



# Menü 1

## Vorspeise

### Rosa Beef

Ceviche von der Landgurke | gepickeltes Gemüse |  
Kölsch-Soja Emulsion

### Fregola Sarda

Fregola | rote Bete in Textur | Vongole | gebrannte Avocado

### Curry in Textura

gepuffter Wildreis | Bananenbrotbruch | Safran-Senf Espuma

## Hauptgang

### Labskaus 2.0

rückwärts gegarte Rinder Hüfte | Erdapfel-Bete Stampf |  
Cornedbeef | Gepickelte Bete | Matjes Tatar | gestocktes Ei

### Gebratenes Edelfisch Filet

Erdapfel-Bete Stampf | Krabben | gepickelte Bete |  
Matjes Tatar | gestocktes Ei

### Getrüffelter Sellerie

Erdapfel-Bete Stampf | Wilder Brokkoli |  
Gepickelte Bete | Miso-Karotten Tatar

---

**Menü 1** | Vorspeise | Hauptgang | Dessert

p.P. 48,00 €

Bitte beachten Sie die Mindestbestellungen  
von 10 Teilen pro Artikel.

 vegetarisch  vegan  laktosefrei  nussfrei  glutenfrei



## Menü 2

### Vorspeise

#### Vitello Tonato / Tataki Style

Geflammtes Kalb | Crema de tonno |  
gepickelte Radieschen | Parmesan Emulsion

#### Gepickelter Zander

Miso-Mayo | Chorizo-Kürbis-Chutney | Karamellisierter Fenchelsaat

#### Getrübte Burrata

Historische Tomate | Frankfurter Grünen Sauce |  
Balsamico Kaviar | Papadum

### Hauptgang

#### Geschmortes Ochsenbäckchen

nussiger Kohl | süße Knolle | gebrannte bete | eingelegte Feige

#### Confierter Kabeljau

nussiger Kohl | süße Knolle | gebrannte bete | eingelegte Feige

#### 8h Sou vide gegarter Melonenschinken

nussiger Kohl | süße Knolle | gebrannte bete | eingelegte Feige

---

Menü 2 | Vorspeise | Hauptgang | Dessert

p.P. 58,00 €

Bitte beachten Sie die Mindestbestellungen  
von 10 Teilen pro Artikel.

 vegetarisch  vegan  laktosefrei  nussfrei  glutenfrei



## Dessert

### Cassis-Confit

Cassis Verkapslung | süße erde | weiße Valrona | Apriko-Confit

### Dubai-cube

Pistazie | softer Biskuite | dunkle Mousse | Knupper-Gel | crunchiger Sesam

### Crêpe Suzette

Gewickelter Palatschinken | Cocos Mousse | Zitrus Caramel | Exotica

### Die four Seasons Birne

Geflämmte Baby Birne | Tonkabohnen –Zimtcreme |  
Lavendelmilch | Shiso-Zucker | Blüte

### Shine like a Diamond

Baumkuchen | Champagnerschaum | geflämmte Kalamansi |  
Esspapier | Topfencreme | Frucht-Kaviar

### KCG (Köln / Cool / Green)

Gin de Colgne Zigarre | Herrencreme | Asche | After-Eight granitè

Bitte beachten Sie die Mindestbestellungen  
von 10 Teilen pro Artikel.

 vegetarisch  vegan  laktosefrei  nussfrei  glutenfrei

# Design Post Köln

## Unsere Ansprechpartner/in

### Nadine Pauls-Schmidtke

Senior Projektleiterin

Mobil +49 151 41900861

n.pauls-schmidtke@koelncongress-gastro.de

### Fabio Olivella

Projektleiterer

Mobil +49 170 3208784

f.olivella@koelncongress-gastro.de

cologne *soul* food

Tradition. Handwerk. Genuss.  
koelncongress-gastronomie.de

 koelncongress  
Gastronomie | Catering