

**PURINO**<sup>®</sup>

*Beine mediterran*

# Bankettmappe

„Gastlichkeit,  
Leichtigkeit,  
Genuss und pure  
Lebenslust“

# Menü 1

## Vorspeisen

### **Antipasti**

Mit Champignons, Paprika, Zucchini

### **Zucchini-Lachs-Röllchen**

### **Ofenfrisches Baguette**

- Bruschetta Classica
- Pepe
- Noce
- Rote Bete Hummus
- Knoblauchdip

### **Mozzarella Caprese**

Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

### **Insalata Mercato**

Blattsalatmix, Rucola, Orange, Kirschtomaten, marinierte Zwiebeln, Ziegenkäse, gehackte Walnüsse

### **Insalata Grande**

Blattsalatmix, Karotten, Gurken, Tomaten und gebratene Schalotten

## Hauptgang

### **Pasta alla Verdure**

Hausgemachte Rigatoni mit gegrilltem Gemüse aus Karotten, Zucchini, Paprika und Kirschtomaten mit unserem hausgemachten Tomatensugo

### **Ravioli Pesto**

### **Pollo**

Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella, Tomaten und Schinken überbacken

### **Pesce**

Lachs an einer leichten Estragonsauce

### **Beilagen**

- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Tomaten-Auberginen-Gratin
- Blumenkohl und Brokkoli an Sauce Hollandaise

## Dessert

### **Tiramisu mit Sahnehaube**

### **Joghurt-Mascarpone-Creme mit einer Beerensauce**

pro Person  
37,90€

# Menü 2

## Vorspeisen

### **Antipasti**

Mit Champignons, Paprika, Zucchini

### **Zucchini-Lachs-Röllchen**

### **Ofenfrisches Baguette**

- Bruschetta Classica
- Pepe
- Noce
- Rote Bete Hummus
- Knoblauchdip

### **Vitello Tonnato**

Kalbfleisch an Thunfisch-Kapernsauce

### **Rote Bete Carpaccio**

Hauchdünne Rote Bete Scheiben mit Ziegenkäse an einer Orangenblütencreme

### **Insalata Mercato**

Blattsalatmix, Rucola, Orange, Kirschtomaten, marinierte Zwiebeln, Ziegenkäse, gehackte Walnüsse

### **Insalata Grande**

Blattsalatmix, Karotten, Gurken, Tomaten und gebratene Schalotten

## Hauptgang

### **Ravioli Pesto**

### **Filetto**

Schweinefilet mit Pilzragout an Sherry-Sauce

### **Pollo**

Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella, Tomaten und Schinken überbacken

### **Pesce**

Lachs an einer leichten Estragonsauce

### **Beilagen**

- Parmesankartoffeln
- Kartoffelgratin
- Geschmorte grüne Böhnchen mit Tomaten, Thymian und Rosmarin verfeinert
- Romanesco mit Kräuerrahmsauce
- Frischer Blattspinat

## Dessert

### **Erdbeertörtchen mit Panna Cotta**

### **Dunkle Mousse mit frischen Früchten**

pro Person  
41,90€

# Menü 3

## Vorspeisen

### **Antipasti**

Mit Champignons, Paprika, Zucchini

### **Hausgemachte Minestrone (warm oder kalt)**

### **Ofenfrisches Baguette**

- Bruschetta Classica
- Pepe
- Noce
- Rote Bete Hummus
- Knoblauchdip
- Es Tate Mix

### **Lachs-Orangen-Carpaccio**

### **Honigmelone mit Parmaschinken**

### **Cous-Cous Salat**

Mit einer frischen Minze-Joghurt-Sauce

### **Insalata Rucola**

Rucola, geröstete Pinienkerne, Kirschtomaten und gehobelter Parmesan

### **Insalata Grande**

Blattsalatmix, Karotten, Gurken, Tomaten und marinierte Schalotten

## Hauptgang

### **Ravioli Pesto *oder* Ravioli con Fichi e Formaggio**

### **Filetto**

Schweinefilet in Kräuterrahmjus

### **Vitello**

Ossobuco alla Milanese

### **Pesce**

Lachsfilet in Weißweincreme mit Blattspinat und Kirschtomaten

### **Beilagen**

- Drillinge mit Rosmarin
- Kartoffelgratin
- Blumenkohl-Brokkoli mit Sauce Hollandaise
- Prinzessböhnchen im Speckmantel
- Mediterranes Ofengemüse

## Dessert

### **Panna Cotta mit Maracuja-Sauce**

### **Dunkles Mousse mit frischen Früchten**

pro Person  
44,90€

# Menü 4

## Vorspeisen

### **Vitello Tonnato**

Kalbfleisch an Thunfisch-Kapernsauce

### **Ofenfrisches Baguette**

- Bruschetta Classica
- Pepe
- Noce
- Rote Bete Hummus
- Knoblauchdip
- Es Tate Mix

### **Rote Bete Carpaccio**

Hauchdünne Rote Bete Scheiben mit Ziegenkäse an einer Orangenblütencreme

### **Pfannkuchen-Wraps**

Gefüllt mit Spinat und Ricotta

### **Lachsplatte an Honig-Senfdressing**

### **Insalata Formaggio**

Rucolasalat mit gebratenen Pinienkerne, Kirschtomaten auf Ziegenkäse mit Honig-Balsamico Vinaigrette

### **Insalata Grande**

Blattsalatmix, Karotten, Gurken, Tomaten und marinierten Schalotten

## Hauptgang

### **Ravioli Pesto**

#### **Carne**

Medaillons von der Rinderhüfte in einer Portwein-Sauce

#### **Kalbsbraten**

Kalbsbraten an einer Pilzvariation

#### **Pesce**

Lachsfilet an einer erfrischenden Tomaten-Estragon-Sauce

#### **Beilagen**

- Kartoffel-Sellerie Stampf
- Kartoffelgratin
- Mediterranes Ofengemüse
- Prinzessinnen Böhnchen im Speckmantel
- Fenchel-Karotten-Gemüse

## Dessert

**Hausgemachte weiße Schokoladenmousse mit Limoncello**

**Himbeerpüree Dunkle Mousse mit frischen Früchten**

pro Person  
51,90€

# Menü 5

## Vorspeisen

### **Antipasti**

Mit Champignons, Paprika, Zucchini

### **Hausgemachte Minestrone (warm oder kalt)**

### **Ofenfrisches Baguette**

- Bruschetta Classica
- Pepe
- Noce
- Rote Bete Hummus
- Knoblauchdip

### **Rote Bete Carpaccio**

Hauchdünne Rote Bete Scheiben mit Ziegenkäse an einer Orangenblütencreme

### **Mozzarella Caprese**

Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum und einer Balsamicocreme

## Hauptgang „Buffet“

### **Pasta Verdura con Ovolò**

Hausgemachte Rigatoni mit erntefrischen Aprikosen, gerilltem Gemüse, Pfifferlingen an einer Mascarponecreme

### **Rosmarinkartoffeln**

### **Melanzane -Tomaten – Gratin**

### **Süßkartoffelpüree**

### **Insalata Grande**

Blattsalatmix, Karotten, Gurken, Tomaten und gebratenen Schalotten

### **Italienischer Brotsalat mit Tomaten und Oliven**

### **Gemüse Couscous Salat mit Joghurt-Minze-Sauce**

## Hauptgang „Grill“

### **Pesce & Carne**

- Hüftsteak
- Lammkoteletts
- Scampi Spieße
- Hähnchenbrust
- Grillgemüse

### **Hausgemachte Saucen**

BBQ-Sauce, Curry-Ingwer-Ketchup, Kräuterbutter, Limettensauce Basilikum-Creme, Feurige Salsa

## Dessert

### **Tiramisu mit frischen Früchten**

### **Panna Cotta mit Maracuja –Sauce**

pro Person  
55,90€

# Menü 6

## Vorspeisen

### **Vitello Tonnato**

Kalbfleisch an Thunfisch-Kapernsauce

### **Ofenfrisches Baguette**

- Bruschetta Classica
- Pepe
- Noce
- Rote Bete Hummus
- Knoblauchdip

### **Rote Bete Carpaccio**

Hauchdünne Rote Bete Scheiben mit Ziegenkäse an einer Orangenblütencreme

### **Kartoffel-Zucchini Puffer**

Mit Lachs, getrocknetem Schinken und Knoblauchdip

### **Insalata Formaggio**

Rucolasalat mit gebratenen Pinienkerne, Kirschtomaten auf Ziegenkäse mit Honig-Balsamico Vinaigrette

### **Insalata Grande**

Blattsalatmix, Karotten, Gurken, Tomaten und marinierte Schalotten

## Hauptgang

### **Italienisches Schmorgericht**

Rinderhüfte mit Wurzelgemüse und Rotweinsauce

### **Pollo**

Hähnchenbrustfilet im Speckmantel auf einer Dijon-Senf-Sauce

### **Pesce**

Lachsfilet in Weißweincrème mit Blattspinat und Kirschtomaten

### **Beilagen**

- Mediterraner Kartoffelstampf
- Rigatoni
- Kartoffel-Gemüse-Gratin
- Blattspinat
- Romanesco mit Kräuerrahmsauce

## Dessert

**Joghurt-Mascarpone-Creme mit einer Beerensauce**

**Dunkles Mousse mit frischen Früchten**

pro Person  
55,90€







# Kulinarischer Streetfood-Markt

## Special: Unser kleiner kulinarischer Streetfood-Markt auf der Terrasse

### **Bowl-Station**

Stelle dir deine Bowl selbst zusammen:

Grundlagen: Cous Cous, Quinoa, Blumenkohlrisotto, Kichererbsenpasta

Toppings: Edamame, Granatapfelkerne, Zucchini, Möhren, Frühlingszwiebeln, Paprika, Gurken, eingelegte Gurken, Avocado, Kirschtomaten, getrocknete Cranberrys, Rote Bete, Regenbogenrettich, Radicchio, Rotkohl, Süßkartoffeln, eingelegter Sashimi-Lachs

Dressings: Erdnuss-Tahini-Kurkuma, Erdnuss-Tahini

### **Antipasti im Glas**

- Rote Beete Tartar (Rote Bete, Himbeer, Avocadoöl)
- Gegrillte Antipasti (Champignons, Kirschtomaten, Paprika, Zucchini)
- Bruschetta mit frischem Baguette

### **Pasta-Station**

- Ravioli Pesto in Salbei-Butter-Sauce
- Taglierini aus dem Parmesanlaib und frisch gehobeltem Trüffel

### **Grill-Station**

- Garnelen
- Rindersteaks
- Halloumi-Spieße
- Hausgemachte Saucen: BBQ, Salsa, Curry-Ketchup
- Hausgemachte Dips: Knoblauchdip, Kräuterbutter, Trüffelbutter

### **Dessert-Station**

- Waffeln, Vanille-, Heidelbeer-Quark, Mango-Buttermilch und veganes Schokoeis
- Amarenakirschen, Schlagsahne, bunte Streusel, Puderzucker, Schokosauce

pro Person  
61,90€



# Veggie-Vegan-Special

## Vorspeisen

### **Antipasti**

Mit Champignons, Paprika, Zucchini und Kirschtomaten

### **Ofenfrisches Baguette**

- Bruschetta Classica
- Pepe
- Noce
- Rote Bete Hummus
- Knoblauchdip

### **Mozzarella Caprese**

Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

### **Kartoffel-Gemüse-Plätzchen**

### **Gefüllte Champignons**

### **Insalata Mercato**

Blattsalat Mix, Orangenstücke, Kirschtomaten, marinierte Zwiebeln, Ziegenkäse, gehackte Walnüsse

### **Insalata Rucola**

Rucola, gegrillte Kirschtomaten, Pinienkerne, Parmesanhobel)

Wildkräutersalat (Wildkräuter, getr. Tomaten, Oliven, Ziegenfrischkäse)

## Hauptgang

### **Gefüllte Zucchini und Auberginen**

Mit veganem Hack und überbacken oder alternativ mit Kräuter-Kartoffelstampf

### **Ravioli Pesto**

Gefüllt mit Ricotta und Pesto, Salbei-Buttersoße

### **Ravioli Ficci e formaggio**

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Feige in Gorgonzola-Sahnesauce oder in einer Weißwein Sahnesauce

### **Taglierini aus dem Parmesanlaib**

### **Halloumi-Paprika-Spieße**

### **Sellerieschnitzel mit Tomatensugo**

### **Kräutersaitlinge**

### **Beilagen**

- Süßkartoffelpüree
- Fenchel-Karottengemüse
- Geschmorte Böhnchen
- Mediterranes Ofengemüse
- Maiskolben mit Pesto
- Blattspinat
- Auberginen-Tomaten-Auflauf
- Kartoffel-Gemüse-Gratin

## Dessert

**Veganes Schokoeis, Mascarponecreme, Früchte**

pro Person  
48,90€

## Infos zu Änderungen in unseren Menüs:

Änderungen sind grundsätzlich möglich, nur ggf. mit Aufpreisen verbunden.

## Getränkekartepauschale für 10 Stunden

Preis pro Person: € 48,00

- Kölsch 0,2L
- Bitburger | Bitburger- Drive
- San Pellegrino/ Aqua Panna 0,75L Flasche
- Softgetränke (Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta, Sprite) 0,3L
- Orangensaft | Apfelsaft
- Hauslimonade (Minze-Limette, Granatapfel)
- Hauswein Rot 0,5L | Hauswein Weiß 0,5L
- Prosecco
- Kaffee | Espresso | Cappuccino | Tee
- Digestif (einer nach dem Essen): Ramazotti und Grappa

## Incl. 1,5 Std. Prosecco Empfang

### Longdrinks und Cocktails

Longdrinks/ Cocktails ab 16:30 Uhr

Preis pro Person: € 31,00

Longdrinks/ Cocktails ab 21:30 Uhr

Preis pro Person: € 24,00

Auswahl von 3 Cocktails oder Longdrinks nach Wunsch und Absprache.

### Kaffee und Kuchen

Kuchen kann gerne persönlich mitgebracht werden,

dafür erheben wir eine Pauschale von

Preis pro Person: € 9,00;

Kaffee wird vom Purino gestellt, so viel wie gewünscht. (Kaffee wird in Kannen serviert)

### Pane (belegte Baguettescheiben zum Empfang) Preis pro Person: € 7,50

Drei Stück p.P. mit unterschiedlichen Dips wie Pepe, Noce und Hummus

### Flying Pizza gegen Mitternacht

Preis pro Person: € 10,00

So viel wie gewünscht (wird nur noch zur Hälfte der absolut angemeldeten Personen abgerechnet)

## Infos zu Vergünstigungen:

Kinder unter 6 Jahren essen und trinken bei Veranstaltungen kostenfrei, 7-12 Jährige werden für die normale Getränkepauschale sowie für Speisen nur zur Hälfte berechnet, alle unter 18 Jährigen werden in keine Cocktail-Pauschale einbezogen. Dienstleister:innen werden wie erwachsene Gäste hinzugerechnet. Die Infos zu angemeldeten Personen benötigen wir verbindlich bis spätestens 3 Wochen vorher. Diese Personenzahl ist dann fix angemeldet.

## Im Preis enthalten:

Mobiliar, Geschirr, Besteck, Wasser, Prosecco- und Weingläser, Raummiete, Endreinigung, Bedienung und weiße Duni Papier Servietten. Die Tische werden vom Purino mit Servietten, Besteck, Wasser sowie Weingläsern eingedeckt.

## Infos zu saisonal- und Inflationsbedingten Preisschwankungen:

\*Die Menüpreise unterliegen möglichen saisonalen und Inflations-bedingten Schwankungen.

Wir behalten uns daher vor, diese anzupassen oder n. A. mit euch Alternativen zu finden.

## Von uns angebotene und von Herzen empfohlene Zusatzleistungen:

Tisch- und Raumdekorationen, Dekoration unserer Terrasse, Styling freier Trauungen, Accessoires, Floristik sowie beliebte Event-tools über unseren festen Event Partner Pläsierchen Köln ([www.plaesierchen.koeln](http://www.plaesierchen.koeln)): Katalog und Preise werden im Kennenlern-Gespräch zur Verfügung gestellt. Das Mitbringen eigener Dekoration ist mit unserem Event-Partner abzustimmen. Wird die Floristik sowie Tisch- und Raumdekoration nicht über unseren festen Eventpartner gebucht, entsteht für Eigen- oder Fremddekoration eine Pauschale in Höhe von 400 € für den zeitlichen und organisatorischen Mehraufwand in Kommunikation sowie Auf- und Abbauzeiten.

## Der Umbau unserer Terrasse zur freien Trauung gegen einen Aufpreis:

Preise auf Anfrage

## Vermittlung weiterer Dienstleistungen:

Preise auf Anfrage

### **Dies erlauben wir uns aufzupreisen:**

Zerbrochene Gläser in unüblicher Höhe, einzeln gebuchte Getränke nach Ablauf eurer Getränke Pauschale, 500€ Service Pauschale je angefangene Stunde, nach Ablauf eurer 10-stündigen Getränke Pauschale.

### **Mindestumsatz**

Der Mindestumsatz im Restaurant Purino, mit der dazugehörigen überdachten Terrasse, beträgt für eine geschlossene Gesellschaft 9.800€. Sofern der erreichte Umsatz unter diesem Betrag liegt, wird der Differenzbetrag als Raummiete berechnet.

### **Zahlungsbedingungen**

30% der Auftragssumme bitten wir, bei Buchung, unmittelbar auf das folgende Konto zur verbindlichen Reservierung zu überweisen:

Thoro Schanzen GmbH  
Kreissparkasse Köln  
IBAN DE53370502990310562128

Den Restbetrag (70%) des Mindestumsatzes oder Pauschalpreises ist 3 Werktage vor Veranstaltung zu begleichen.

Nach der Feierlichkeit, erhaltet ihr eine Gesamtrechnung. Wenn die Gesamtrechnung über den Pauschalpreis liegt, bitten wir innerhalb von 7 Werktagen um einen Ausgleich des offenen Rechnungsbetrages.

**\*Wir bitten dringend darum, von Konfetti-Kanonen oder ähnlichen Event-Tools (Pyro-Technik, Nebelmaschinen auf dem gesamten Gelände und auch in unserer Location abzusehen, da sonst eine Reinigungspauschale in Höhe von bis zu 7.000€ fällig wird.**

.....  
Ort, Datum

.....  
Unterschrift



Mehr Infos und Kontakt



**PURINO**

Carlswerk-Areal  
Schanzenstraße 6-20  
51063 Köln

Mail: [events-koeln@purino.de](mailto:events-koeln@purino.de)

Fon: 0221 - 9 777 27 44

Web: [www.purino.de](http://www.purino.de)