



Taco loco Hürth
Inh. Helmut Praß
Luxemburger Str. 318
50354 Hürth
Tel. 02233 - 205705
Fax. 02233 - 205706
St.Nr. 214 5169 0596

www.taco-loco.de
info@taco-loco.de

Enjoy your favorite

Köln - City -- Nippes -- Müngersdorf + Hürth

LIEFER - ANGEBOT

Diverse Snacks – Lieferung ab 15 Personen

Taco loco`s Chili con Carne pro Pers. 7,90 EUR

Deftiges Chili mit bestem Rinderhack, Mais, Bohnen, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, medium scharf. Dazu reichen wir Saucendipps zum Nachwürzen, Fladenbrot und Mais – Tortillachips

Taco loco`s Chicken Chili pro Pers. 8,90 €

wie Chili con Carne, nur statt Rinderhack mit gebratenen Hähnchenbrust - Würfeln, dazu auch Fladenbrot und Mais - Tortillachips

Einfach Kölsch pro Pers. 12,90 €

Kölsche Platte mit mittelaltem Gouda in Würfeln, Party – Frikadellen, Cabanossi, Mettenden, Kölner Blut- und Leberwurst, frischem Zwiebelmett und Pellkartoffelsalat, ausdekoriert mit Gurke, Tomate, Radieschen, Mixed Pickles und Petersilie, dazu diverse Brötchen und Butter

Exotic – Dream pro Pers. 14,90 €

Räucherlachs, gegrillte Truthahnbrust, geräucherte Hähnchenbrust, Pastete, diverse Käse - und Schinkensorten, Curry – Florida - Salat, Dipp – Saucen, Butter, Brot -- alles ausdekoriert mit reichlich exotischen Früchten

Fingerfood - Buffet ab 20 Personen wählen Sie aus gut geeignet zur Ergänzung mit Hauptspeisen oder Kurzveranstaltungen

> 5 Artikel pro Person 11,00 € > 7 Artikel pro Person 14,50 €

Fingersandwiches mit Räucherlachsfüllung, Gurke und Meerrettich
Pumpernickel - Canape mit gebratener Putenbrust, Salat und Mango - Chutney
Empanadas -- mit bestem Rinderhack gefüllte Teigtaschen
Mozzarella – Spieße mit Frischem Pesto und Kirschtomaten
Goudawürfel gespießt mit frischen Früchten oder Cornichons
Chorizo - Spieße (Spanische Paprika - Salami) mit Oliven
Wraps -- vegetarisch gefüllte Tortillaröllchen, mundgerecht aufgeschnitten
Flautas – knusprige, mit Hähnchenbrust, Paprika und Käse gefüllte Tortillaröllchen

Warm

Mexikanische Hackbällchen in einer scharfen Tomatensauce
Fischhappen
gebratene Gemüsespieße
gebratene Fleischspieße
gebratene Fischspieße
alles mit verschiedenen Dippsaucen

Süß

Kleine gefüllte Windbeutel
Browniekonfekt mit Vanillesauce
Donuts
Exotischer Obstaufschnitt

Buffetvorschlag Mexiko ab 25 Personen pro Pers. 24,90 € (ff = Fingerfood)

Kalte Speisen auf dem Buffet

gemischte exotische Salatlandschaft
Mais - Chips mit Chilisauce, Sauerrahm und Guacamole (Avocadocreme)
Flautas, mit Hähnchenbrustfilet, Käse und Paprika gefüllte,
knusprige Tortillaröllchen (ff)
Pikante Hackbällchen auf einer scharfen Tomatensalsa (ff)
Wraps – verschieden gefüllte, gerollte Weizentortillas (ff)
Krabbensalat mit Räucherlachs
Chorizo (scharfe Paprikasalami) – Kräuter - Oliven – Spieße (ff)
Serrano - Schinken mit Papaya – Kugeln
Dippsaucen, Dressings und Fladenbrot

Hauptgerichte warm

Pavo "Veracruz"

Putenbruststreifen mit geschwenkten, kleinen Bratlingen (Kartoffeln)
in einer Sauce aus milden Chili - Jalapenos, Tomaten, Sahne und Knoblauch

und

Enchiladas de Carne

Gerollte Maistortillas in Enchilada – Sauce, gefüllt mit Rinderhack, Zwiebeln,
und frischem Koriander, mit Käse im Ofen überbacken
(auch vegetarisch möglich)

Dessert

Mango Mouse
frischer Obstsalat

Buffetvorschlag Mexico - Superior ab 50 Personen pro Person 25,90 €

Kalte Speisen auf dem Buffet

Maistortilla - Chips mit Chilisauce und Sauerrahm
Empanadas -- mit bestem Rinderhack gefüllte Teigtaschen
Mini - Wraps – Thunfisch, Mini - Wraps – Hähnchen und Veggie - Wraps , mit Frischkäse und knackigen Gemüsestückchen.
Krabbensalat und Räucherlachs, ausdekoriert mit reichlich Gambas
Serrano - Schinken mit Papaya – Kugeln
knusprige Fischhappen
Flautas, mit Hähnchenbrustfilet, Käse und Paprika gefüllte, knusprige Tortillaröllchen
Gewürzte Chicken Wings
Hackbällchen, nicht scharf, mit einer scharfen Tomatensauce extra
gemischte exotische Salatlandschaft
„Caesar Salad“ mit Walnüssen, Croutons und Parmesandressing

Hauptgerichte warm

Superior Fajitas

Gegrillte Hähnchenbrust und Hüftsteakstreifen separat,
zu den Fajitas geschmorte Zwiebeln, gemischten Paprikastreifen, Zucchini,
Möhren, Knoblauch und Butter
an weiteren Beilagen dazu:
Mexikanischer Reis und Bohnen, warme Weizentortillas, Guacamole,
Pico de Gallo, Sauerrahm, geschnittener Eisbergsalat, Käse,
Jalapenos – Scheiben und Tortillachips mit den üblichen Saucen.

Elotes

Maiskolben in Kräuterbutter

Lachslasagne

Dessert

Caipimisu – Caipirinha einmal anders (mit Alkohol)
Browniekonfekt mit Vanillesauce
frischer Obstsalat
Karibik Mousse

Buffetvorschlag International 1 ab 25 Personen pro Pers. 22,90 €

Vorspeisen

Mozzarellaspieße mit frischer Pesto und Kirschtomaten
Schinkenplatte mit Lauchsalat
Räucherlachs mit Ei und Meerrettichsahne
Gebratene Gemüse - Antipasti
Pellkartoffelsalat
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
Käseplatte, Brot, Butter

Heiße Hauptgerichte

reichlich Spießbraten vom Schweinerücken
mit Cremechampignons oder grüner Pfeffersauce
dazu Kräuter - Backkartoffeln

Dessert

Tiramisu
Frischer Obstsalat

Alternative: statt Spießbraten mit einem Aufschlag von 3,50 €

Angus - Roastbeef, im Ganzen Medium gebraten, aufgeschnitten
dazu die genannten Saucen

Buffetvorschlag International 2 ab 25 Personen pro Pers. 24,90 €

Vorspeisen

Salatplatte gemischt, herzhaft mit zwei Dressings
Räucherfischauswahl mit Ei, Preiselbeeren und Meerrettichsahne
Gebratene Gemüse - Antipasti
Schinkenplatte – Backrauch - und Serrano -- ausdekoriert mit Spargel
Krabbensalat mit mittelgroßen Gambas ausdekoriert
Käseplatte, Brot, Butter

Heiße Hauptgerichte

Schweinefilet im Steinpilzrahm, dazu Spätzle
Überbackene Kartoffeln mit Blattspinat, Champignons und Käse
in Knoblauchsauce

Dessert

Mousse au Chocolat
Obstsalat mit Maracuja Creme Fraiche

Gala Buffet Vorschlag bei 50 Personen pro Person 27,90 €

Vorspeisen

Mit reichlich exotischen Früchten dekorierte Platte
gegrillte Truthahnbrust und geräucherte Hähnchenbrust, Pastete

Räucherlachs mit Ei und Meerrettichsahne
herzhafter, erfrischender Krabbensalat, ausdekoriert mit reichlich Gambas
Parma – Schinken an Chicoreesalat mit Gorgonzola und Nüssen
Gebratene Gemüse - Antipasti – Paprika und Champignons
Gemischte Marktsalate mit zwei Dressings
Käseplatte französisch – spanisch orientiert
Dipp – Saucen , zwei Salatdressing und Brot

Heiße Hauptgerichte

Seezungenröllchen, gefüllt mit frischem Lachs
in Champagner – Sahnesauce
Tranchen vom Puterbraten in scharfer Currysauce
Variationen vom Lamm auf Ratatouille

An Beilagen liefern wir

Basmati – Reis mit Wildreis
Kräuter Backkartoffeln
Broccoli – Blumenkohl in leichtem Butter – Gemüsesud

Dessert

Mousse au Chocolat
Mousse Mango
Obstaufschnitt

Wir hoffen, mit dieser Auswahl Ihren Geschmack getroffen zu haben.
Wenn Sie eigene Wünsche haben, ob Sie Personal benötigen,
Ihren Gästen einen Cocktailstand mit Barmixer oder
ein BBQ – Grillbuffet mit Grillkoch vor Ort anbieten wollen.
Fordern Sie uns heraus. Von Erbsensuppe bis Hummer.
Wir sind für Sie bereit.

Wir arbeiten immer ein speziell auf Ihre Wünsche zugeschnittenes Buffet aus.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Alle Angebote freibleibend -- Stand: 01.01.2007

Ihr Kontakt – Helmut Praß – Handy Nr. 0170 516 59 70