

COOK - Modul I

92,70 EUR p. Pers.

inkl. des kompletten Buffet-Equipments/-Personals.



Buffet – SOLE MIO

Hier haben wir immer wieder beliebte italienische Speisenklassikern mit Salaten vom Buffet, als Pasta-Highlight Spaghetti aus dem Parmesanlaib, Schweinefilet, am Buffet tranchiert, Hähnchenbrust mit pfannenfrischem Gemüse und natürlich typischen Dessert-Variationen zu einem einladenden Buffet zusammengestellt.

- wahlweise auch mit veganen Alternativen

So setzt sich das **COOK - Modul I** im Einzelnen zusammen:

Buffet – SOLE MIO

48,50 EUR p. Pers.

>>> IN DER BROTTÜTE AM TISCH EINGESETZT

Unser hausgebackenes Ciabatta

Walnuss | Olive | Kräuter | Natur

Frischkäse-Kräuter-Dip

>>> FOOD-POINT I - VORSPEISEN

Rucolasalat

Cocktailtomate | Parmesan

Sizilianischer Orangensalat

Frisée | Fenchel | Radicchio | Orangenfilets

Caprese tradizionale

Cocktailtomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto

Vitello Tonnato

"sous-vide"-rosa gegartes Kalb | gebackene Apfelkaper | Thunfischcreme

Anti Pasti Gemüse vom Grill

Zucchini | Aubergine | Champignons | Paprika | Rosmarin



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

>>> FOOD-POINT II – FRONTCOOKING PASTA

Spaghetti Parmigiano, zubereitet im Parmesanlaib

Trüffelöl

Basilikumpesto

Pinienkern | Erdnuss | Parmesan | Knoblauch | Olivenöl

Tomatenpesto

Pinienkern | Erdnuss | Parmesan | Knoblauch | Olivenöl

>>> FOOD-POINT III - TRANCHIERSTATION FLEISCH

Rosa Schweinelende, "sous-vide"-gegart

Thymian-Jus

Bohnenpotpourri

Prinzessbohne | Saubohne | Edamame | Bohnenkraut | Schalotte

Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten

Olivenöl | Meersalz | Rosmarin | getrocknete Tomaten | Oliven

>>> FOOD-POINT IV – FRONTCOOKING GEFLÜGEL & GEMÜSE

Hähnchenbrustfilet mit Kräuterfüllung, gebraten

Tomaten-Kräuter-Kompott

Ratatouille - Mediterranes Grillgemüse

Aubergine | Zucchini | Paprika | Cocktailtomate | Knoblauch

Salbeibutter-Gnocchi

>>> FOOD-POINT – VEGAN

Gemüse-Lasagne (vegan)

Aubergine | Paprika | Zucchini | Tomate | Möhre | Sellerie | Rosmarin

>>> FOOD-POINT – DESSERT

Zitronen Tiramisu

Mascarpone | Biscuit | Kaffee | Limoncello

Himbeertraum

Schmand | Himbeere | Rohrzucker



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Anteil Buffet-Equipment

21,90 EUR p. Pers.

Inklusivleistung Büfettmaterial:

- Exklusiver **C&C**-Look (Präsentation der Speisen & Getränke, z.B. auf Marktständen)
- Das komplette, erforderliche Geschirr und Besteck inkl. Endreinigung
- Buffet- und Arbeitstische, Buffet-Regale & Buffet-Warmhaltetechnik
- Frontcooking-Technik und Zubehör, ggf. Grills und Smoker

Anteil Buffet-Personal

22,30 EUR p. Pers.

Inklusivleistung Buffet-Personal und Logistik:

- Transport sowie Auf- und Abbau des Büfettequipments
- Büfettservicekräfte zur Anlieferung und zum Anrichten der Speisen an den Büfettstationen
- Köche zur frischen Zubereitung der Speisen an den Frontcooking-, Grill- und/ oder Tranchierstationen
- An- und Abfahrtszeiten zum/ vom Veranstaltungsort

Add-ons



Fingerfood Empfang, 3 Stk./ Person

9,60 EUR p. Pers.

Herzhafte Kleinigkeiten zum Empfang.
Besiegen den ersten kleinen Hunger und ergänzen wunderbar
Eure Kaffee- und Kuchentafel.



Candy-Bar

6,80 EUR p. Pers.

Mit allem, was das Herz von Naschkatzen höherschlagen lässt:
Macarons, Cupcakes und Sweets!
Serviert in Retro-Candy Gläsern und auf der Etagere.



Mitternachts-Imbiss

6,80 EUR p. Pers.

Unser berühmt-berüchtigtes „**RUHRPOTT-GULASCH**“.
DER Currywurst-Topf mit unserer hausgemachten, pikant-scharfen Soße.
Dazu ofenfrisches Baguette

Davon reden Ihre Gäste noch Wochen später!



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -



Mini-Stullen, 2 Stk./ Person

7,60 EUR p. Pers.

Senfcreme-Stulle (Rosa gebratenes Roastbeef | Honig | Rosa Beere)
Meerrettich-Apfel-Stulle (Hausgeräucherter Lachs | Frischkäse | Daikonkresse)
Kichererbsen-Püree-Stulle - vegan (Feige | Kreuzkümmel | Sesampaste)



Kuchen, 2 Stk./ Person

5,60 EUR p. Pers.

Schokoladige Brownies, saftige Greenies & bunte Cupcakes.



Kleinigkeiten von der Etagere

8,50 EUR p. Pers.

Herzhaftes Kleinigkeiten zum Empfang. Besiegen den ersten kleinen Hunger:
Chorizo | Hackbällchen | Schinken | Käse | Obstspieß | Grissini

Alle genannten Preise verstehen sich in EURO zzgl. der zurzeit geltenden gesetzl. MwSt.; Änderungen bleiben vorbehalten. Stand: Juni 2025.