

COOK - Modul V

151,20 EUR p. Pers.

inkl. des kompletten Küchen-Equipments & der Köche
zzgl. einer Getränkepauschale nach Wahl inkl. des Personals für den Tischservice



Menü – SUPERIOR

Ein Menü in vier Gängen - am Tisch serviert, u.a. mit:

- Tomaten-Consommé | Ravioli
- Kabeljau-Loin | Rucola-Stampf
- Kalbsrücken | getrüffelte Hollandaise
- Passionsfrucht-Mousse | Mascarpone-Parfait

So setzt sich das COOK - Modul V im Einzelnen zusammen:

COOK - Modul V - Menü – SUPERIOR

57,50 EUR p. Pers.

>>> IN DER BROTTÜTE AM TISCH EINGESETZT

Ofenfrische Kartoffelbrötchen

Mehrkorn | Roggen | Weizen

Gekräuterter Hüttenkäse | Meersalzbutter

>>> DIE VORSPEISE

Tomaten-Consommé

Ravioli | Basilikum | Kirschtomate

>>> DER ZWISCHENGANG

Kabeljau

Chorizoöl | getrocknete Tomate | Chorizo-Chip

Rucola-Kartoffelstampf

Kartoffel | Sahne | Muskat | Rucola

>>> DER HAUPTGANG

Kalbsrücken "sous-vide"

Getrüffelte Sc. Hollandaise

Wald- & Wiesenpilze

Kartoffelbaumkuchen-Törtchen

>>> DAS DESSERT

Passionsfrucht-Mousse

Kokos | Mandelhippe | Mascarpone-Parfait

Anteil Menü-Equipment

33,60 EUR p. Pers.

Inklusivleistung Küchenmaterial:

- mobiles Küchenequipment inkl. Arbeitstischen, Kombidämpfern & Koch- und Warmhaltetechnik
- das komplette erforderliche Geschirr und Besteck inkl. Reinigung

Anteil Küchen-Personal

60,10 EUR p. Pers.

Inklusivleistung Küchenpersonal und Logistik:

- Transport sowie Auf- und Abbau des Küchen-Equipments
- Köche zur Anlieferung, zur frischen Zubereitung und zum Anrichten der Menü-Speisen
- An- und Abfahrtszeiten zum/ vom Veranstaltungsort

Add-ons



Fingerfood Empfang, 3 Stk./ Person

9,60 EUR p. Pers.

Herzhaftes 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.

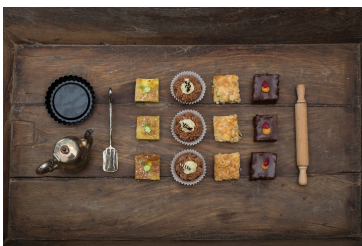
Unser berühmt-berüchtigtes „**RUHRPOTT-GULASCH**“.
DER Currywurst-Topf mit unserer hausgemachten, pikant-scharfen Soße.
Dazu ofenfrisches Baguette
Davon reden Ihre Gäste noch Wochen später!



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.

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

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