



"Alle Jahre wieder...."



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

 RAINER KACZMAREK

....steht Weihnachten vor der Tür und es stellt sich alljährlich die Frage:

„Was essen wir denn?“

ABER.....

Sie wollen das Weihnachtsfest ganz in Ruhe genießen, anstatt stundenlang mit der Vorbereitung eines exklusiven Essens in der Küche zu verbringen? Wir helfen Ihnen gerne dabei!

Alle Speisen bereiten wir frisch für Sie zu, vakuumieren sie ein und kühlen sie direkt herunter. Damit erreichen wir eine Haltbarkeit im Kühlschrank für mindestens drei Tage. Zuhause erhitzen Sie die Beutel je nach vorbestellter Portionsgröße für max. 30 Minuten im Wasserbad und können ihren Festtagsschmaus sofort genießen.

Fertig – das war's!

So stressfrei haben Sie Ihr Festtagsmenü noch nie auf den Tisch gezaubert.

- Vorbestellungen möglich bis: Fr., 19.12.2025
- Wir liefern die Speisen: Di., 23.12.2025, 10:00-17:00 Uhr bzw. nach Absprache

Die Sous-vide-Vorteile auf einen Blick:

- Speisenqualität bleibt konstant hoch
- Volles Aroma – bester Geschmack
- Sehr bequeme Zubereitung
- Keine Vorbereitungen notwendig
- Max. 45 Minuten Vorlauf
- Keine dreckigen Töpfe und Pfannen

„Gut zu wissen!“

Als Vakuumgaren, international: sous-vide (von franz. sous ‚unter‘; vide ‚Vakuum‘), bezeichnet man eine Methode zum Garen von Fleisch, Fisch oder Gemüse in einem Vakuumbeutel bei relativ niedrigen Temperaturen von ca. 55 - 80 °C.

Die Vorteile des Vakuum Garens liegen darin, dass durch das Vakuumieren weder flüchtige Geschmackstoffe und Aromen noch Wasser aus dem Produkt austreten können. Das Gargut, besonders Fleisch, kann so wunderbar zart und Aromen schonend zubereitet werden. **Eine feine Sache!**



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Unser Festtagsschmaus für Sie

Vorspeise:

Hausgebeizter Zitronenlachs (100 g) 10,50 €
Kräuter / Pfefferbeeren / Melissen-Crème fraîche

Suppen:

Steinpilzrahmsuppe / Schnittlauchklößchen (250 ml) 8,50 €

Krebssüppchen (250 ml) 10,50 €
Flusskrebs / Fenchel / Noilly Prat Vermouth

Hauptspeisen:

Steirisches Hirschgulasch (300g) 19,50 €
Rotwein | Waldpilze | Zartbitterschokolade

Kalbsroulade aus der Oberschale „sous vide“ (300g) 21,50 €
gefüllt mit Kräuterseitling | Pesto | Tomaten
Thymiansauce (150ml) inkl.

Ochsenbäckchen, „sous-vide“, butterzart (350g) 20,50 €
Barolo-Lakritz-Sauce – *ein Gedicht* (150ml) inkl. 🍷

Supreme von der Maispoularde „sous vide gegart“ (250g) 19,50 €
Morchelrahmsauce (150ml) inkl.

BEILAGEN:

Schinken-Rosenkohl (200 g) 4,50 €

Getröffelter Rahmspitzkohl (200 g) 5,50 €

Cranberry-Rotkohl (200g) 4,50 €
Apfel | Schmalz | Lorbeerblatt

Haselnuss-Spätzle (200g) 4,00 €

Schwarzes Venere Risotto mit Frühlingszwiebeln & Parmesan (200 g) 6,50 €

Duett von Semmel- und Spinatknödel mit Bergkäsefüllung (2 Stck. à 100 g) 4,50 €

Getröffeltes Kartoffelgratin (200g) 6,50 €

Gedünstete Bimenhälfte | Wildpreiselbeeren 3,50 €

Großer Backapfel | Marzipan | Krokant 3,50 €

(Alle Preise inkl. 7,00 % MwSt. und Lieferung)

Änderungen bleiben vorbehalten. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Unser Festtagsschmaus für Sie

BESTELLUNG



Cook & Chill - Consulting GmbH

- entspannt genießen -

Rainer KACZMAREK- Geschäftsführer -
Heßlerstraße 22
D-59065 Hamm

Name: _____

Straße _____

PLZ, Stadt _____

Tel.: _____

Email: _____

Tel.: +49 2381 439 231

Fax: +49 2381 439 233

Mobil: +49 172 287 7171

Email: rk@cookandchill.de

Web: www.cookandchill.de

Anzahl	Artikel	Preis p. Port.
	Hausgebeizter Zitronenlachs (100 g)	10,50 €
	Steinpilzrahmsuppe / Schnittlauchklößchen (250 ml)	8,50 €
	Krebssüppchen mit Fenchel & Flusskrebs (250 ml)	10,50 €
	Steirisches Hirschgulasch (300g)	19,50 €
	Kalbsroulade gefüllt mit Kräuterseitling Pesto Tomaten (300 g)	21,50 €
	Ochsenbäckchen, „sous-vide“, butterart, Barolo-Lakritz-Sauce	20,50 €
	Supreme von der Maispoularde mit Morchelrahmsauce	19,50 €
	Schinken-Rosenkohl 200g	4,50 €
	Getröffelter Rahmspitzkohl (200 g)	5,50 €
	Cranberry-Rotkohl 200g	4,50 €
	Haselnuss-Spätzle 200g	4,00 €
	Schwarzes Venere Risotto mit Frühlingszwiebeln & Parmesan	6,50 €
	Duett von Semmel- und Spinatknödel mit Bergkäsefüllung (2 Stck. à 100 g)	4,50 €
	Getröffeltes Kartoffelgratin 200g	6,50 €
	Gedünstete Bimenhälfte Wildpreiselbeeren	3,50 €
	Großer Backapfel / Marzipan / Mandeln	3,50 €



Cook & Chill – Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Bestell- und Lieferbedingungen

- Vorbestellungen möglich bis: Fr., 19.12.2025
- Wir liefern die Speisen: Di., 23.12.2025, 10:00-17:00 Uhr bzw. nach Absprache
- Der Mindestbestellwert beträgt 30 €.
- Bitte unterzeichnen Sie die Bestellung und senden sie per Email (rk@cookandchill.de) oder als Foto per WhatsApp ([0172-2877171](https://wa.me/0172-2877171)) an uns zurück.
- Wir liefern die verbindlich vorbestellten Waren in Kühlboxen bis an Ihre Haustür. Sorgen Sie bitte dafür, dass zum Lieferzeitpunkt die Ware entgegengenommen werden kann. Wir melden uns ca. 1 Stunde vor Lieferankunft bei Ihnen, damit Sie disponieren können.
- Die Bezahlung der Ware erfolgt bargeldlos per EC-Karte bei Lieferung.

Ihr Wunschliefertermin
Datum + Uhrzeit

Unterschrift

Unser Festtagsschmaus „to go“

DAS PERFEKTE FINISH in max. 45 Minuten mit Geling-Garantie

Liebe Kunden,

wir freuen uns, dass Sie Ihren vakuumierten und küchenfertigen Festtagsschmaus bei uns bestellt haben!

Und so gelingt Ihr Menü garantiert:

- ⇒ wählen Sie ein ausreichend großes Gefäß für das Wasserbad aus; die Vakuumbbeutel sollten vollständig mit Wasser bedeckt sein.
- ⇒ heizen Sie das Wasser im Kochtopf bzw. Bräter vor. Sobald sich die ersten Bläschen im Wasser bilden, sollten ca. 80°C erreicht sein.
- ⇒ Versuchen Sie die Temperatur zu halten, ohne dass das Wasser sprudelnd kocht.
- ⇒ geben Sie den/die verschlossenen Beutel direkt in das Wasser.
- ⇒ je nach Portionsgröße sind die Speisen in ca. 15 Minuten heiß.
- ⇒ nun können die Beutel geöffnet und die Speisen serviert werden.
- ⇒ wärmen Sie dafür die vorgesehenen Servierplatten, Teller und Schüsseln vor (z.B. in der Mikrowelle; dort nur, wenn das Geschirr keinen Gold-/Silberrand hat!)

Für das Supreme von der Maispoularde:

- ⇒ Die Entenbrust nehmen sie kalt aus dem Vakuumbbeutel und geben die Alu-Schale für ca. 15 Min. in den auf 200° vorgeheizten Backofen. Die Sauce im geschlossenen Vakuumbbeutel im Wasserbad erhitzen.

Für das Kartoffelgratin:

- ⇒ Das Kartoffelgratin nehmen sie kalt aus dem Vakuumbbeutel und geben die Alu-Schale für ca. 20 Min. in den auf 180° vorgeheizten Backofen. Halten Sie es etwas im Auge, damit das Gratin nicht zu dunkeln wird.

Für die Haselnuss-Spätzle:

- ⇒ Die kalten Haselnuss-Spätzle aus dem Vakuumbbeutel in einer Pfanne kurz angebraten und heiß servieren.

Der Backapfel:

- ⇒ Bei den Backäpfeln nehmen Sie die Folie ab und geben die Alu-Schale für ca. 10 Min. in den auf 180° vorgeheizten Backofen. Die Äpfel sind fertig, sobald sie weich sind.

Viel Freude bei der Zubereitung und einen guten Appetit wünschen

Rainer Kaczmarek
und sein Team von Cook & Chill Consulting GmbH