



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -



Fingerfood

..die kommunikativste Form des Essens



Fingerfood ist in der heutigen Zeit ein sehr weit verbreiteter, fast schon in unserer Esskultur etablierter Begriff. Seiner weiter steigenden Beliebtheit tut dies jedoch keinen Abbruch, weil die handgemachten „Häppchen“ immer wieder ein Genuss-Erlebnis der besonderen Art garantieren. Und dass bei jedem Anlass – egal ob Hochzeit, Vernissage, Party oder Firmenfeier. Wir möchten Ihnen mit diesem Prospekt verschiedene Möglichkeiten vorstellen, wie Sie durch Fingerfood Ihre Veranstaltung nachhaltig in Szene setzen können...

Aus praktischer Sicht handelt es sich bei Fingerfood (wie schon der Name sagt) ganz einfach um Speisen, die man mit dem Fingern isst. Doch für leidenschaftliche Anhänger der Kochkunst ist es natürlich viel mehr: ein Aha-Effekt am Gaumen, ein kulinarischer Begleiter beim Flanieren, ein Menü in Puzzleteilen, die kommunikativste Form des Essens!

Wir beraten Sie natürlich nicht nur bei der Auswahl des Fingerfoods, sondern auch bei der kulinarischen Inszenierung. Ob Schälchen, Pfännchen, Tablettis, Trays, Gläser oder essbare Unterlage wie Waffel oder Tartelette – der Kreativität beim Servieren sind kaum Grenzen gesetzt.





Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -



Wie viel darf es denn sein?

„STARTER – kleine Häppchen, große Wirkung“

Als kulinarischer Auftakt werden zum Empfang Fingerfood-Spezialitäten in mundgerechten Häppchen gereicht. Beim Starter kalkulieren wir 3-4 Teile pro Person.



„SNACK – kalte, warme und süße Verführung“

Kleine Köstlichkeiten werden auf dem Buffet oder als Flying-Food präsentiert. Bei der Einweihungsfeier, in der Konferenzpause und bei privaten Anlässen eine sehr beliebte Präsentationsform des Caterings. Die Auswahl des Fingerfoods sollte kalte, warme und süße Kreationen berücksichtigen. 6-8 Teile pro Person sind ein guter Richtwert.



„MENÜ – von Antipasti bis Zuckergebäck“

Im „Dreivierteltakt“ unserer Servicecrew reiht sich die Speisenfolge „flying“ in die Veranstaltungsabläufe ein. Raffinierte Vorspeisen, pikante Süsschen, leichte Zwischengerichte, heiße Hauptgänge und verführerische Desserts lassen keine Wünsche offen. Stylish angerichtet sind die Speisen unkompliziert auch mit Gabel und Löffel zu genießen – eine klassische Menüfolge in bewegender Form. Eine Auswahl von 8-12 Gaumenfreuden garantiert ein Feuerwerk für die Sinne.



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -



Fingerfood-Variationen

Nachfolgend finden Sie unsere Vorschläge. Bitte beachten Sie hierbei die Mindestbestellmenge von 8 Stck. pro Sorte.



Fleischiges

Knusperschalen mit Brie & Bacon Jam	Preis p. Stck.	4,80 €
Steak-Crostini mit Balsamico-Pilzen	Preis p. Stck.	6,50 €
Herzhafte Käsewaffel mit Parmaschinken und Kräuterschmand	Preis p. Stck.	5,60 €
Carpaccio vom US-Beef an Trüffelrahm	Preis p. Port.	7,10 €
Mini-Burger an Cole Slaw	Preis p. Port.	5,20 €
Kürbistarte mit span. Chorizo	Preis p. Port.	5,20 €
"Caesar Salad" mit Grillhuhnstreifen im Parmesancup	Preis p. Port.	6,20 €
Salat von rosa Linsen im Himbeerdressing mit hausgeräucherter Entenbrust	Preis p. Port.	6,80 €
Geräucherte Wildentenbrust an Thai-Spargel in Mohnvinaigrette	Preis p. Port.	7,20 €





Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -



PINCHOS MALLORQUINE

verschieden belegte Baguettescheiben mit typisch spanischen Spezialitäten:

Ziegenkäse-Crostini mit Feigencarpaccio

Serrano mit Melonenspieß

Scharfe Hackbällchen Piri Piri

Shrimps auf Avocadomus

Pimientos de padrón und Chorizo

Preis p. Stck. 4,80 €



2 Parmesan-Hörnchen mit Ricotta und Bresaola Preis p. Port. 4,80 €

Vitello tonnato

Zartes Kalbfleisch an Thunfischkrem mit gebackenen Apfelkugeln

Preis p. Port. 7,30 €

Hähnchenspieß in Mangosalsa

Preis p. Port. 5,20 €

Münsterländer Kartoffelsalat mit Mini-Schnitzel

Preis p. Port. 6,50 €

Warm:

Ratatouille (mediterranes Grillgemüse)
mit *Merguez* (Lammbratwürstchen)

Preis p. Port. 8,50 €

Zarte Kalbsbäckchen / Barolo-Lakritzsauce
Kürbis-Kartoffelstampf

Preis p. Port. 15,40 €

Kleine Kalbsroulade / Steinpilzfüllung
Pesto / Zartweizen-Risotto

Preis p. Port. 11,60 €





Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Fischiges



Kürbisrösti mit gebeiztem Zitronenlachs
Honig-Senf-Dressing

Preis p. Port. 7,80 €

gebackene Hosomaki Sushi mit Rauchlachs
auf Sesamsprossen

Preis p. Port. 6,80 €

Rauchforelle auf Belugalinsen

Preis p. Port. 6,20 €

Flusskrebscocktail in der Baby-Ananas

Preis p. Port. 9,30 €

Lachspraline mit buntem Pfeffer
an Senf-Dill-Tunke

Preis p. Port. 6,20 €

Matjes-Salat im Chicorée-Schiffchen

Preis p. Port. 4,80 €

2 Garnelen in Kartoffelpaghetti
auf Koriander-Chilisauce

Preis p. Port. 5,60 €

Chili lime basket mit Gamba

Preis p. Port. 4,80 €

Rauchlachsroulade im Teigmantel

Preis p. Port. 4,80 €

Sardinen-Crostino mit Avocado- und Paprikamus Preis p. Port. 4,80 €

gegrillte Jakobsmuscheln auf Sesam-Algensalat Preis p. Port. 8,60 €

Vitello tonnato 2.0

– Thunfisch-Tataki, Kalb und Apfelkaper neu interpretiert –

Preis p. Port. 9,20 €

„Sushi in the box“

gebackene Hosomaki Sushi auf Sesamsprossen Preis p. Port. 9,50 €

Warm geräucherter Lachs
an Salat von rosa Linsen

Preis p. Port. 7,20 €

Saiblingstatar auf Avocado

Preis p. Port. 9,60 €





Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -



Gamba & Chorizo in Peppersoup Preis p. Port. 6,20 €

Lachs Sashimi
Ingwer/Schnittlauch/Yuzu/Sesamöl Preis p. Port. 8,50 €

Tuna Tataki
Gelbflossen Thunfisch/Wasabi-Mayo/Knoblauchchips
Preis p. Port. 11,30 €

Warm:

Flusskrebs-Tartelette mit Spargel und Dill Preis p. Port. 7,80 €

warme Lachs-Tartelette mit Dill Preis p. Port. 6,80 €

Saltimbocca vom Steinbeißer / Salbei / Bacon
tomatierte Rahmbohnen Preis p. Port. 10,50 €

gegrillte Jakobsmuschel
Rosinenstollentost / Prosecco-Schaum Preis p. Port. 8,50 €

Spinat-Cappelletti / Trüffelbutter / Garnelen
Romanesco-Tomaten-Gemüse Preis p. Port. 11,30 €

Lachsfilet / Rahmspitzkohl / Rosa Pfeffer Preis p. Port. 11,50 €

Veggi & Co

geflämmte Feige mit Ziegenbrie und Pinien Preis p. Port. 5,20 €

„Quer durch den Garten“
- gegrilltes Gartengemüse mit Ziegenfrischkäse Preis p. Port. 4,80 €

Carpaccio von der Cour de boeuf-Tomate
mit Pfifferling Salat (Saison abhängig) Preis p. Port. 7,50 €





Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -



Kürbis-Falafel-Bällchen auf Minz-Tomatensalat Preis p. Port. 5,20 €

Tête de Moin-Käse auf Früchtebrottaler
mit Feigensenf Preis p. Port. 4,80 €

3 Frischkäse-Dips mit kleinem Kartoffelbrötchen Preis p. Port. 4,80 €

Antipasti-Gemüse / verschiedenen Dressings
unser ofenfrisches Ciabatta Preis p. Port. 5,10 €

Spinatsalat / Shiitake / Yuzu-Trüffel-Dressing Preis p. Port. 6,10 €

Warm:

Rote-Bete-Schnitzel / Orangensenf / Kresse Preis p. Port. 7,80 €

Südtiroler Kasnocken / Salbeibutter
Parmesanfäden Preis p. Port. 8,50 €

Rote Bete Gnocchi / Rucola
Schafskäse / Haselnuss-Butter Preis p. Port. 7,80 €





Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Unsere „*Feinschmeckerbüchsen*“ gefüllt mit:

Spanischer Kartoffelsalat mit gebratener Chorizo

oder

Mini Burger
auf Cole Slaw und BBQ Sauce

oder

ital. Nudel-Salat
mit gebackenem Knusperhuhn

oder

Wildkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenbrie
& Balsamico-Pipette

oder

Knusprige Blätterteigzigarren
auf Asia-Chilisauce

Preis p. Feinschmeckerbüchse **5,20 €**



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Für den süßen Zahn

- Törtchen von Zitrone-Thymian-Creme
Pistazien-Biskuit / Beerentopping
- „Popcorn-Traum“
Weiße Mousse / Popcorn / salted caramel / Vanille
- Marsala-Creme / Portweifeige / Haselnüsse
- Weiße Schokomousse-Törtchen – gebläht – mit frischen Beeren
- Crème brûlée von der Tonkabohne mit frischen Beeren
- Braune Schokomousse / Kirschgrütze / Kokosraspeln
- Schwarzwälder Kirsch im Glas
- Schoko-Erdbeeren auf Eierlikörspiegel
- Zitronen-Tiramisu im Glas / Limoncello
- Cappuccino-Mousse
- Himbeer-Käsekuchen im Glas
- Schokoladen-Crème brûlée / Orangen
- Erdbeer-Tiramisu
- Westfälische Pumpnickelkrem / Rumkirschen
- Apfel Tiramisu / Cantuccini / Zimt
- Münsterländer Herrenkrem / Rum / Kirschen
- Kaffee-Panna-Cotta / Karamellsauce / Löffelbiskuit

Alle Desserts kosten Preis p. Stck. **4,80 €**



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Begleitende Suppenvorschläge

Hauptspeisensuppen - 300 ml = 1,5 Tassen p. P.

Kräftige Kartoffel-Möhrensuppe mit Cabanossi (separat) und Röstzwiebeln
dazu deftiges Bauernbrot Preis pro Person **8,50 €**

Kürbis-Süßkartoffelsuppe / Chorizo (separat) / Schmand
dazu krosse Kartoffelbrötchen Preis pro Person **8,50 €**

Mexikanische Tomatensuppe / Avocado / Sauerrahm,
dazu reichen wir Nachos Preis pro Person **8,20 €**

Spitzkohlsuppe / Rauchlachsstreifen
dazu krosse Kartoffelbrötchen Preis pro Person **9,50 €**

Kesselgulaschsuppe / Rind / Paprika / Champignons
dazu krosse Kartoffelbrötchen Preis pro Person **10,50 €**

Chili con Carne / Rind / Kidneybohnen / Mais / Guacamole
dazu Nachos Preis pro Person **10,50 €**

Rotes Chicken Curry
mit Kokosmilch, Hühnchen und asiatischem Gemüse
dazu ofenfrisches Baguette Preis pro Person **9,20 €**

Rote Bete Suppe / Kokosmilch / Pastinake
dazu krosse Kartoffelbrötchen Preis pro Person **8,70 €**

Rotkrautsuppe / karamellisierte Maroni / Zimtcroustons
dazu krosse Kartoffelbrötchen Preis pro Person **8,20 €**

Minestrone – ital. Gemüsesuppe mit Salamistreifen
dazu ofenfrisches Ciabatta Preis pro Person **8,50 €**



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -



„Ruhpottgulasch“ - Currywurst-Topf mit hausgemachter Currysauce
dazu ofenfrisches Baguette

Davon reden Ihre Gäste noch Wochen später !!

Preis p. Pers. **8,80 €**

Geschirr und Ausstattung:

Geschirr, Besteck & Servietten

Suppentassen, Teller, Besteck & Servietten von uns

Preis p. P. **2,50 €**
Inkl. Endreinigung

Sonstiges:

Sämtliches Geschirr und Ausstattung wird von uns angeliefert und ungereinigt wieder abgeholt.

Die angegebenen Preise sind reine Speisenpreise. Die Anlieferung erfolgt nach Absprache. Hierfür fallen separate Lieferservicegebühren an.

Bitte beachten Sie, dass sich Lieferpauschalen und Anfahrtszeiten für das Auf- und Abbau- sowie Buffetpersonal (wenn gewünscht) separat nach der Entfernung zum Veranstaltungsort berechnen. Darüber erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Der Auftrag.

Die Auftragserteilung ist mit der schriftlichen Auftragsbestätigung an den Kunden per Email oder Post verbindlich erfolgt, sobald der Kunde nicht innerhalb von 5 Tagen nach Versanddatum der Bestätigung Widerspruch erhebt. Bei Aufträgen über einen Wert von EUR 1.000,- ist eine Anzahlung in Höhe von 30% des Auftragswertes bei Auftragserteilung fällig. Die angemeldete Personenzahl ist verbindlich, sofern nicht 5 Tage vor der Veranstaltung eine schriftliche Mitteilung durch den Auftraggeber erfolgt.

Zahlungsbedingungen

Alle angegebenen Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

Die mitgelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Der Rechnungsbetrag wird rein netto, ohne Abzug und sofern nichts anderes vereinbart ist, nach Erhalt der Rechnung fällig.

Die Rechnungserstellung erfolgt in schriftlicher Form.

Beanstandungen

Sollte eine Reklamation begründet sein, so ist diese unverzüglich – ggf. telefonisch – geltend zu machen, damit wir eine umgehende Überprüfungsmöglichkeit haben. Schadensersatzansprüche auf Grund höherer Gewalt werden nicht erstattet. Gerechtfertigte Schadensersatzansprüche werden nur im Rahmen der Rechnungssumme erstattet, nicht darüber hinaus. Die Teilnahme an allen Events erfolgt auf eigene Gefahr. Dies gilt auch für Lebensmittelallergien und sonstige körperliche Reaktionen auf sämtliche verwendeten Lebensmittel und Getränke.

Mietinformation

Alle Ausstattungsartikel wie z.B. Gläser, Tischwäsche etc. überlassen wir Ihnen für die vereinbarte Mietzeit.

Geschirrlieferungen sind unverzüglich bei der Anlieferung auf Menge und Unversehrtheit zu überprüfen, spätere Reklamationen können nicht berücksichtigt werden.

Sollten wir für Sie Geschirr oder Gläser zuleihen müssen, da Sie ein anderes Design wünschen oder unser Vorrat an Mietgeschirr erschöpft ist, müssen wir Ihnen den Preis neu kalkulieren.

Die Lieferung umfasst nicht mögliche Auf- und Abbauarbeiten.

Die gemieteten Artikel werden vor Ort angeliefert und müssen vom Mieter an einem vorher vereinbarten Ort zur Abholung bereitgestellt werden.

Bei nicht ordnungsgemäßer Zusammenstellung der Artikel werden die Aufräumarbeiten im Anschluss in Rechnung gestellt. Siehe hierzu die Preise für unser Fachpersonal.

Der Auftraggeber verpflichtet sich bis zum Zeitpunkt der Anlieferung beziehungsweise Abholung für einen Ansprechpartner zu sorgen.

Gestatten Sie uns an dieser Stelle den Hinweis, dass wir Ihnen für Bruch, Verlust oder beschädigtes Equipment den Wiederbeschaffungswert in Rechnung stellen müssen.

Für durch uns beschafften Ausstattungs- und Mietgegenstände erheben wir eine Bearbeitungspauschale von 20 % auf die nachgewiesenen Originalbruttokosten.

Transport

Für die Anlieferung berechnen wir Ihnen im Stadtgebiet von Hamm / Ahlen 15,00 € pro Anfahrt. Für Lieferungen außerhalb des Stadtgebietes von Hamm / Ahlen berechnen wir die Anlieferung und Abholung grundsätzlich mit 1,60 € pro Fahrkilometer. Bei Anlieferung muss eine Toleranz von 30 Minuten einkalkuliert werden. Wir übernehmen keine Gewähr für verspätete Lieferungen durch höhere Gewalt.

Wir behalten uns bei Häusern ohne Fahrstuhl ab der 2. Etage eine Erschwerniszulage von 5,00 € pro Etage zu berechnen.

Sonntag und Feiertag ist Ruhetag. Eine Lieferung ist nach Absprache möglich. Wir berechnen dann einen Aufschlag von 10%.



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Mitbringen von Lebensmitteln und Speisen/ Haftungsausschluss

In unsere Exklusiv-Location, der Zeche Westfalen, Ahlen (ansprechbar, Schichtwechsel, Lohnhalle und angrenzende Seminarräume) ist das Mitbringen von Lebensmitteln, Speisen (z.B. Kuchen) und Getränken durch den Auftraggeber selbst und/oder das Anliefern durch von ihm beauftragte Dritte grundsätzlich nicht gestattet.

Ausnahmen bedürfen der vorherigen schriftlichen Anzeige durch den Auftraggeber und der schriftlichen Zustimmung durch die **Cook & Chill - Consulting GmbH**. Hierfür wird die **Cook & Chill - Consulting GmbH** einen finanziellen Ausgleich (Kork- bzw. Gabelgeld) beim Auftraggeber erheben.

Die Anlieferung der vom Auftraggeber selbst mitgebrachten Lebensmittel, Speisen oder Getränken hat – die schriftliche Gestattung vorausgesetzt – am Veranstaltungstag selbst zu erfolgen. Sollte der Auftraggeber selbst Lebensmittel, Speisen oder Getränke mitbringen, geschieht dieses ausschließlich auf eigene Gefahr des Auftraggebers.

Die **Cook & Chill - Consulting GmbH** schließt jegliche Haftung hinsichtlich etwaiger nachteiliger gesundheitlicher Folgen beim Auftraggeber und/oder Teilnehmern an seiner Veranstaltung, etwa wegen der Zutaten (z.B. Unverträglichkeit hinsichtlich eines Nahrungsmittels und/oder seiner Bestandteile) oder wegen des Zustandes der mitgebrachten Lebensmittel (etwa mangelnde Lebensmittelhygiene, Befall mit Keimen), ausdrücklich aus. Der Auftraggeber stellt die **Cook & Chill - Consulting GmbH** bereits heute von sämtlichen Schadensersatzansprüchen Dritter im Innenverhältnis frei.

Mitnahme von Lebensmitteln durch den Auftraggeber/ Haftungsausschluss

Der Umgang mit Lebensmittel unterliegt strengen gesetzlichen Bestimmungen. Die **Cook & Chill - Consulting GmbH** darf daher Lebensmittel, die bereits zum Verzehr angeboten wurden, kein weiteres Mal anbieten. Sie sind, den gesetzlichen Bestimmungen entsprechend, zu entsorgen.

Sollte der Auftraggeber dennoch wünschen, übrig gebliebene Mengen von Speisen/ einzelne Speisen aus dem Betrieb der **Cook & Chill - Consulting GmbH** mitzunehmen, geschieht dieses auf eigene Gefahr. Die **Cook & Chill - Consulting GmbH** schließt jegliche Haftung wegen etwaiger nachteiliger gesundheitlicher Folgen, die bei dem Gast selbst oder bei Dritten auftreten, an die der Gast diese Speisen weiterreicht, ausdrücklich aus. Der Auftraggeber stellt die **Cook & Chill - Consulting GmbH** bereits heute von sämtlichen Schadensersatzansprüchen Dritter im Innenverhältnis frei.

Auftragsbestätigungen

Bitte überprüfen Sie bei Angebotserstellung die Rechnungsadresse. Sollten wir auf Grund einer falschen oder unvollständigen Rechnungsadresse eine neue Rechnung erstellen müssen, berechnen wir Ihnen eine Bearbeitungsgebühr von 8,00 €.

Annahme und Bestätigung der zustande kommenden Aufträge bedürfen grundsätzlich der Schriftform.

Im Falle der Stornierung eines bereits bestätigten Auftrages gelten folgende Regeln:

- Bis zu 14 Tagen vor der Veranstaltung: 30% des Auftragswertes.
- Zwischen 13 bis 5 Tagen vor der Veranstaltung: 60 % des Auftragswertes.
- Bei Stornierung 4 - 0 Tagen vor der Veranstaltung: 90% des Auftragswertes.

Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages unwirksam oder undurchführbar sein oder nach Vertragsschluss unwirksam oder undurchführbar werden, so wird dadurch die Wirksamkeit des Vertrages im Übrigen nicht berührt.

An die Stelle der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung soll diejenige wirksame und durchführbare Regelung treten, deren Wirkungen der wirtschaftlichen Zielsetzung möglichst nahekommen, die die Vertragsparteien mit der unwirksamen beziehungsweise undurchführbaren Bestimmung verfolgt haben.

Die vorstehenden Bestimmungen gelten entsprechend für den Fall, dass sich der Vertrag als lückenhaft erweist. § 139 BGB findet keine Anwendung.

Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist Hamm/Westf.

Der Katalog einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung von **Cook & Chill - Consulting GmbH** unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Alle bisherigen Preislisten und AGB verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Stand Januar 2026.