

Herbst-/Winterkarte 2026/27



Unsere Speisen & Buffets für Ihre Feier im privaten und geschäftlichen Rahmen

- GESCHMACKVOLLES ZU JEDEM ANLASS -

Werte Gäste,

schön, dass Sie sich entschieden haben, die Speisen / das Buffet für Ihre Feier bei uns zu bestellen.

Zu diesem Anlass haben wir Ihnen einmal verschiedene herbstlich-winterliche Buffetvorschläge zusammengestellt, um Ihnen die Entscheidung zu erleichtern. Ergänzen können Sie diese durch Vorspeisen, Salate, Suppen, Desserts und Käse, so dass Sie IHR persönliches Wunschbuffet erhalten.

Selbstverständlich können Sie uns auch Ihre individuellen Wünsche mitteilen, so dass wir Ihnen dafür dann ein exklusives Angebot zukommen lassen können.

*Genuss
verbindet
Menschen.*



Alle Einzelpreise verstehen sich pro Person zzgl. der gesetzlichen MwSt. ab einer Bestellung für mindestens 8 Personen.

Lieferung, Geschirr, Servicepersonal und zusätzliche Ausstattung kalkulieren wir gerne separat.

Die Vorspeisen



FEINE KÜCHE
FÜR BESONDERE MOMENTE

- **Carpaccio von Roter Bete** 8,90 €
Ziegenkäsemousse / Birne / geröstete Walnuss / Portwein-Vinaigrette
- **Rosa Kalbstafelspitz, kalt aufgeschnitten** 10,50 €
Apfel-Meerrettichcreme / Feldsalat / eingelegte Senfkörner
- **Geräucherte Entenbrust** 11,50 €
Waldorfsalat von Sellerie & Apfel / Walnuss / Preiselbeere
- **Herbstliche Antipasti** 8,50 €
Ofenkürbis / gebratene Pilze / marinierte Rote Bete / Fenchel / getrocknete Tomate
- **Graved Lachs mit Roter Bete** 11,90 €
Dill-Senfcreme / Gurke / Meerrettich
- **Vitello Tonnato „Herbst“** 10,50 €
sous-vide gegartes Kalb / Thunfischcreme / gebackene Kapern / eingelegte Pilze



- Ofenfrische Kartoffelpartybrötchen, 2 Stck. 1,50 €
- Trüffelbutter 3,20 €
- Kräuterquark 2,20 €

*Kleine Begleiter.
Große Wirkung.*



Die Salate



FEINE KÜCHE
FÜR BESONDERE MOMENTE

- **Feldsalat „Winter Art“**
 Speck / Croûtons / rote Zwiebel / Kartoffel-Senf-Dressing

5,50 €
- **Wintersalat mit Birne & Walnuss**
 Feldsalat / Radicchio / Birne / Walnuss /
 Blauschimmelkäse / Honig-Senf-Dressing

6,80 €
- **Rote-Bete-Salat**
 Apfel / Meerrettich / Schnittlauch / Walnussöl

5,80 €
- **Ofenkürbis-Salat**
 Babyspinat / Feta / Kürbiskerne / Ahorn-Balsamico-Dressing

6,50 €
- **Rotkohlsalat mit Orange**
 Apfel / geröstete Kerne / Preiselbeer-Dressing

5,50 €
- **Bunter Wintersalat**
 Feldsalat / Radicchio / Endivie / Gurke / Tomate / Sprossen
dazu reichen wir
Joghurt-Kräuter-Dressing & Balsamico-Dressing

4,90 €



Die Suppen



FEINE KÜCHE
FÜR BESONDERE MOMENTE

Kalkulationsmenge – 300 ml = 1,5 Tassen p. P.

- **Maronencremesuppe**
 Madeira / Thymian / geröstete Maronen

9,20 €
- **Kürbis-Birnen-Cremesuppe**
 Ingwer / Kürbiskernöl / geröstete Kerne

8,90 €
- **Sellerie-Apfel-Cremesuppe**
 Meerrettich / Schnittlauchöl / Croûtons

8,70 €
- **Waldpilzrahmsuppe**
 Steinpilze / Kräuterseitlinge / Petersilienöl

9,50 €
- **Festtagssuppe vom Rind**
 Eierstich / Gemüse / Markklößchen / Kräuter

9,20 €



Buffet 1

Westfälischer Herbst

- **Geschmorte Schweinebäckchen**
Dunkelbier / Schalotten / Majoran-Jus
- **Hähnchenbrust sous-vide**
Waldpilze / Thymian / leichte Rahmsauce
- **Speck-Rahmwirsing**
- **Ofenkürbis & Wurzelgemüse**
Honig / Rosmarin
- **Kartoffel-Sellerie-Stampf**
- **Serviettenknödel**
Petersilie / braune Butter

Preis p. P.

39,90 €

*Herzhaft, saisonal
und ideal für klassische
Familienfeiern und
Business-Anlässe.*



Buffet 2

Herbstliche Landküche

- **Rosa gegarter Kalbstafelspitz**
Apfel / Silberzwiebel / Möhren / Meerrettichrahm
- **Gefüllte Hähnchenbrust**
Spinat / Bergkäse / getrocknete Tomate / Geflügeljus
- **Rahmwirsing**
Muskat / Speck separat
- **Glasierte bunte Möhren**
- **Kartoffel-Sellerie-Gratin**
Sahne / Muskat / Bergkäse
- **Gebratene Schupfnudeln**
Salbeibutter / Mohn

*Bodenständig
interpretiert und
gleichzeitig hochwertig -
perfekt für herbstliche
Feiern.*



Preis p. P.

42,50 €



Buffet 3

Wild & Wald

- **Ragout vom heimischen Wild**
Wacholder / Portwein / Preiselbeere / Waldpilze
- **Maispoulardenbrust sous-vide**
Marone / Thymian / Geflügeljus
- **Apfel-Rotkohl**
Zimt / Johannisbeere
- **Gebratener Rosenkohl**
Speck / Schalotte
- **Pastinaken-Sellerie-Creme**
braune Butter / Muskat / Thymian
- **Semmelknödel**
Petersilie / braune Butter

Preis p. P.
44,90 €

*Ausdrucksstark,
winterlich und
besonders passend
für festliche
Abendveranstaltungen.*



Buffet 4



Winterliches Gourmetbuffet

- **Barbarie-Entenbrust – sous-vide gegart**
Orange / 5-Gewürze / Thymianjus
- **Geschmorte Rinderbäckchen**
Portwein / Perlzwiebeln / Steinchampignons
- **Feigen-Rotkohl**
- **Honigglasierte Pastinaken & Möhren**
- **Getrüffelte Rahmkartoffeln**
- **Serviettenknödel**
Petersilie / Nussbutter

Preis p. P.

46,90 €

*Festlich, aromatisch
und ein Highlight für
anspruchsvolle
Wintererevents.*



Buffet 5 Winter Deluxe

- **Rosa Kalbsbraten sous-vide**
Steinpilze / Madeira / Kräuterjus
- **Barbarie-Entenkeule, langsam geschmort**
Orangen-Portweinjus / Gewürze
- **Rahmwirsing**
- **Ofenkürbis**
Ahornsirup / Rosmarin / Kürbiskerne
- **Kartoffel-Trüffelgratin**
- **Kleine Semmelknödel**
braune Butter / Petersilie



Preis p. P.

47,90 €

Vegetarisch-vegane Alternativen

Diese Speisen bieten wir Ihnen als Einzelpotionsalternativen in den gewählten Buffets an:

- **Kürbis-Gnocchi**
Waldpilze / Babyspinat / Salbei / Parmesan
oder
- **Geschmorter Spitzkohl (vegan)**
Belugalinsen / Selleriecreme / Portweinschalotten
oder
- **Winterliches Gemüse-Curry (vegan)**
Süßkartoffel / Kürbis / Kichererbse / Kokos / Ingwer
oder
- **Gebratene Polenta**
Waldpilzragout / Trüffel / Parmesan
oder
- **Sellerie-Steak (vegan)**
Portweinjus / Kartoffelcreme / glasierte Möhren

*Pflanzlich.
Saisonal.
Voller Genuss.*



Preis p. P.

21,50 €

Für den süßen Zahn

Damit jeder Ihrer Gäste die Möglichkeit hat, ein wunderschönes, ausdekoriertes Dessert zu bekommen, bieten wir Ihnen dieses im Fingerfood-Glas oder als feines Dessert im Portionsglas an.

- **Bratapfel-Tiramisu**
Mascarpone / Zimt / Mandelbiskuit
- **Spekulatius-Mousse**
Mandarine / Gewürzcrunch
- **Schokoladen-Crème-brûlée**
Glühweinkirschen
- **Mousse au chocolat**
Salzkaramell / Haselnusscrunch
- **Lebkuchen-Panna-Cotta**
Kirschragout / Schokolade
- **Winterliche Herrencreme**
Rum / Schokolade / Amarena-Kirsche

Alle Desserts kosten 6,50 € pro Stck.



Zum Abschluss



- **Käsehäppchen klassisch**

Gouda / Leerdammer / Brie /
Traube / Cracker

Preis p. P.

8,50 €

- **Winterliche Käseauswahl**

Bergkäse / Tête de Moine / Brie /
Ziegenkäse / Früchtebrot /
Walnüsse / Feigensenf

Preis p. P.

14,90 €



Fragen oder Wünsche? Wir beraten Sie gerne persönlich.

Telefon: 02381 – 439231

E-Mail: rk@cookandchill.de

*Genuss
verbindet Menschen.*



Zusätzliche Informationen

● Kinder:

- Kinder unter 4 Jahren: ohne Berechnung
- Kinder zwischen 4–8 Jahren: 50 % des Buffetpreises
- Kinder ab 9 Jahren: Berechnung lt. Buffetpreis

● Geschirr, Besteck & Gläser:

Sie haben die Möglichkeit, unser exklusives Geschirr und Besteck sowie Tischwäsche und Stoffservietten für Ihre Festtafel bei uns zu leihen. Hochwertige Wein-, Sekt- und Wassergläser runden das Gesamtangebot für Ihre Feier ab. Nach Absprache können Sie das Geschirr einen Tag vor Ihrer Veranstaltung abholen; andernfalls liefern wir es mit den Speisen aus.

● Lieferung & Rückgabe:

Die Lieferung der Speisen erfolgt nach Absprache gegen Gebühr. Für die Lieferzeit ist ein Zeitfenster von +/- 15 Minuten vorgesehen. Die Abholung des verschmutzten Buffetmaterials / Geschirrs erfolgt am Folgetag der Veranstaltung durch uns.

Geschirr & Ausstattung

Sektglas	0,80 €
Rotwein-/Weißweinglas	0,80 €
Wasserglas	0,80 €
Suppentasse + Untertasse	1,80 €
Suppenlöffel	0,60 €
Menüteller 28 cm	1,20 €
Menügabel	0,60 €
Menümesser	0,60 €
Mittel- / Kuchenteller	0,80 €
Kaffeetasse + Untertasse	1,50 €
Kaffeelöffel	0,60 €
Kuchengabel	0,60 €

Alle Preise verstehen sich inkl. Endreinigung.

● Sonstiges:

- Sämtliches Geschirr und Ausstattung wird von uns angeliefert und ungereinigt wieder abgeholt.
- Die angegebenen Preise sind reine Nettopreise; hinzu kommt die jeweils gültige MwSt.
- Lieferpauschalen und Anfahrtszeiten für Auf- und Abbau sowie Buffetpersonal berechnen wir separat nach der Entfernung zum Veranstaltungsort.
- Für Sonn- und Feiertagslieferungen berechnen wir einen Aufschlag von 10 % auf die Gesamtrechnung.

Allgemeine Geschäftsbedingungen



- Der Auftrag wird mit der schriftlichen Auftragsbestätigung verbindlich, sofern der Kunde nicht innerhalb von 5 Tagen widerspricht.
- Bei Aufträgen über 1.000,00 € ist eine Anzahlung in Höhe von 30 % des Auftragswertes fällig.
- Die gemeldete Personenzahl ist verbindlich, sofern nicht 5 Tage vor der Veranstaltung eine schriftliche Änderung erfolgt.
- Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.; der Rechnungsbetrag ist netto ohne Abzug fällig.
- Beanstandungen sind unverzüglich geltend zu machen; berechnete Schadensersatzansprüche werden nur im Rahmen der Rechnungssumme erstattet.
- Mietartikel sind bei Anlieferung auf Menge und Unversehrtheit zu prüfen; bei Bruch, Verlust oder Beschädigung berechnen wir den Wiederbeschaffungswert.
- Transport: Im Stadtgebiet Hamm / Ahlen 15,00 € pro Anfahrt; außerhalb 1,60 € pro Fahrkilometer; ohne Fahrstuhl ab der 2. Etage 5,00 € Erschwerungszulage pro Etage; Sonntag und Feiertag 10 % Aufschlag.
- Stornierung: bis 14 Tage vor der Veranstaltung 30 %, zwischen 13 bis 5 Tagen 60 %, bei 4 bis 0 Tagen 90 % des Auftragswertes.
- Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Hamm/Westf.



Fragen oder Wünsche? Wir beraten Sie gerne persönlich.

Telefon: 02381 – 439231

E-Mail: rk@cookandchill.de

Genuss verbindet Menschen.