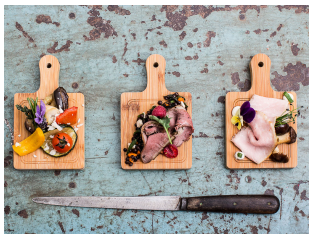
Cook & Chill - Consulting GmbH

COOK - Modul II

85,00 EUR p. Pers.

inkl. des kompletten Buffet-Equipments/-Personals.



Buffet - CULINARIUM

Wir servieren als Vorspeisen eine feine Fingerfood-Auswahl, gefolgt von kulinarischen Köstlichkeiten an verschiedenen Foodstationen mit einer Auswahl an Pasta, Ochsenbäckchen, veganem Curry bis hin zu feinen Dessert-Variationen.

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

Buffet - CULINARIUM 49,00 EUR p. Pers.

>>> IN DER BROTTÜTE AM TISCH EINGESETZT

Unser Roggen-Hausbrot

Hummus
Kichererbse I Sesam I Kreuzkümmel I Petersilie

Ziegenkäse-Aprikosencreme
Thymian I Honig

>>> MARKTSTAND I – FINGERFOOD-Variationen, angerichtet auf Portionstellern oder Gläschen

Westfälische Kleinigkeiten
Petersilienwurzel I Kürbis I Rote Bete I Möhre I Sellerie

Rücken vom Strohschwein, "sous-vide"
Waldpilz I Lauchzwiebel I Senf

Lachstatar-Taler
Avocado I Apfel I Staudensellerie I Dill I Pumpernickel

Andensalat
Quinoa I Aubergine I Lauchzwiebel I Petersilie I Minze I Johannesbrotsirup

>>> MARKTSTAND II – FRONTCOOKING PASTA

Spaghetti Parmigiano, zubereitet im Parmesanlaib
Gewürzöl
Petersilie I Rosmarin I Knoblauch I Chili

Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

> TOPPINGS ZUR PASTA

Cocktailtomaten
Rucola
Oliven

>>> MARKTSTAND III - VEGAN

Indisches Curry
Kokosmilch I Limettenblatt I Rotes Curry I Linse I Gemüse I Garam masala

Basmatireis

>>> MARKTSTAND IV – OCHSENBÄCKCHEN

Ochsenbäckchen, geschmort

Barolo-Lakritz-Sauce *(ein Genuss!)*

Pommes macaire
Kartoffel I Schnittlauch I Ziegenfrischkäse

glasierte Vanillemöhren

>>> BUFFETSTAND V – DESSERT

Basilikum-Erdbeertiramisu
Schokoladen-Biskuit I Mascarpone
Crème brûlée I Tonka-Bohne
Himbeeren
Erdnuss-Schokoladen-Mousse
Erdnussbutter I Sahne I Salz I Karamell

Anteil Buffet-Equipment 17,00 EUR p. Pers.

Inklusivleistung Buffetmaterial:

- 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

Cook & Chill - Consulting GmbH

Anteil Buffet-Personal 19,00 EUR p. Pers.

Inklusivleistung Buffetpersonal und Logistik:

- Transport sowie Auf- und Abbau des Buffetequipments
- Buffetservicekräfte zur Anlieferung und zum Anrichten der Speisen an den Buffetstationen
- 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 6,60 EUR p. Pers.

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

Candy-Bar 6,50 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 4,80 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 5,50 EUR p. Pers.

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