

## COOK - Modul I

88,50 EUR p. Pers.

inkl. des kompletten Buffet-Equipments/-Personals.



### Buffet – SOLE MIO

Hier haben wir immer wieder beliebte italienische Speisenklassikern mit Salaten vom Buffet, als Pasta-Highlight Spaghetti aus dem Parmesanlaib, Schweinefilet, am Buffet tranchiert, Hähnchenbrust mit pfannenfrischem Gemüse und natürlich typischen Dessert-Variationen zu einem einladenden Buffet zusammengestellt.

- wahlweise auch mit veganen Alternativen

So setzt sich das **COOK - Modul I** im Einzelnen zusammen:

#### Buffet – SOLE MIO

48,50 EUR p. Pers.

#### >>> IN DER BROTTÜTE AM TISCH EINGESETZT

Unser hausgebackenes Ciabatta

Walnuss | Olive | Kräuter | Natur

Frischkäse-Kräuter-Dip

#### >>> FOOD-POINT I - VORSPEISEN

Rucolasalat

Cocktailtomate | Parmesan

Sizilianischer Orangensalat

Frisée | Fenchel | Radicchio | Orangenfilets

Caprese tradizionale

Cocktailtomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto

Vitello Tonnato

"sous-vide"-rosa gegartes Kalb | gebackene Apfelkaper | Thunfischcreme

Anti Pasti Gemüse vom Grill

Zucchini | Aubergine | Champignons | Paprika | Rosmarin



Cook & Chill - Consulting GmbH  
- entspannt genießen -

### >>> FOOD-POINT II – FRONTCOOKING PASTA

Spaghetti Parmigiano, zubereitet im Parmesanlaib

Trüffelöl

Basilikumpesto

Pinienkern | Erdnuss | Parmesan | Knoblauch | Olivenöl

Tomatenpesto

Pinienkern | Erdnuss | Parmesan | Knoblauch | Olivenöl

### >>> FOOD-POINT III - TRANCHIERSTATION FLEISCH

Rosa Schweinelende, "sous-vide"-gegart

Thymian-Jus

Bohnenpotpourri

Prinzessbohne | Saubohne | Edamame | Bohnenkraut | Schalotte

Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten

Olivenöl | Meersalz | Rosmarin | getrocknete Tomaten | Oliven

### >>> FOOD-POINT IV – FRONTCOOKING GEFLÜGEL & GEMÜSE

Hähnchenbrustfilet mit Kräuterfüllung, gebraten

Tomaten-Kräuter-Kompott

Ratatouille - Mediterranes Grillgemüse

Aubergine | Zucchini | Paprika | Cocktailtomate | Knoblauch

Salbeibutter-Gnocchi

### >>> FOOD-POINT – VEGAN

Gemüse-Lasagne (vegan)

Aubergine | Paprika | Zucchini | Tomate | Möhre | Sellerie | Rosmarin

### >>> FOOD-POINT – DESSERT

Zitronen Tiramisu

Mascarpone | Biscuit | Kaffee | Limoncello

Himbeertraum

Schmand | Himbeere | Rohrzucker



Cook & Chill - Consulting GmbH  
- entspannt genießen -

## Anteil Buffet-Equipment

18,80 EUR p. Pers.

Inklusivleistung Büfettmaterial:

- 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

## Anteil Buffet-Personal

21,20 EUR p. Pers.

Inklusivleistung Buffet-Personal und Logistik:

- Transport sowie Auf- und Abbau des Büfettequipments
- Büfettservicekräfte zur Anlieferung und zum Anrichten der Speisen an den Büfettstationen
- 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.

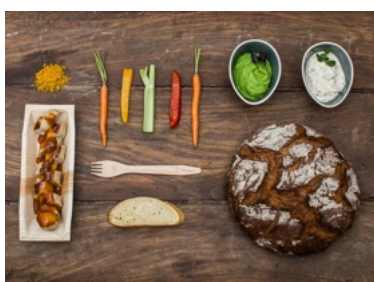
Herzhaftes Kleinigkeiten zum Empfang.  
Besiegen den ersten kleinen Hunger und ergänzen wunderbar  
Eure Kaffee- und Kuchentafel.



### 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 Etageren.



### Mitternachts-Imbiss

5,20 EUR p. Pers.

Unser berühmt-berüchtigtes „**RUHRPOTT-GULASCH**“.  
DER Currywurst-Topf mit unserer hausgemachten, pikant-scharfen Soße.  
Dazu ofenfrisches Baguette

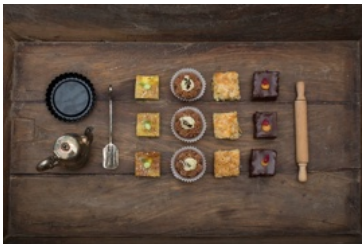
Davon reden Ihre Gäste noch Wochen später!



**Mini-Stollen, 2 Stk./ Person**

**5,90 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**

**4,90 EUR p. Pers.**

Schokoladige Brownies, saftige Greenies & bunte Cupcakes.



**Kleinigkeiten von der Etagere**

**6,90 EUR p. Pers.**

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