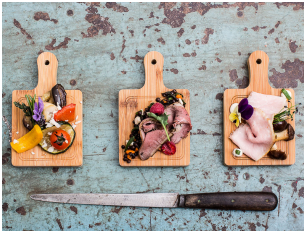


COOK - Modul II

inkl. des kompletten Buffet-Equipments/-Personals.

96,50 EUR p. Pers.



Buffet – QUERBEET u.a. mit:

- feinen Vorspeisen, auf kl. Tellern angerichtet, am Buffet serviert
- Pasta-Highlight - Maccheroni con Asparagi
- zarten, geschmorten Ochsenbäckchen
- "sous-vide" gegarter Maispoularde
- veganem indischem Curry
- Crème brûlée als krönender Abschluss

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

Buffet - QUERBEET

52,70 EUR p. Pers.

>>> IN DER BROTTÜTE AM TISCH EINGESETZT

Unser Roggen-Hausbrot

Hummus

Kichererbse | Sesam | Kreuzkümmel | Petersilie

Ziegenkäse-Aprikosencreme

Thymian | Honig

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

Westfälische Kleinigkeiten

Petersilienwurzel | Kürbis | Rote Bete | Möhre | Sellerie

Duroc Landschweinrücken, "sous-vide"

Waldpilz | Lauchzwiebel | Senf

Lachstatar-Taler

Avocado | Apfel | Staudensellerie | Dill | Pumpernickel

Andensalat

Quinoa | Aubergine | Lauchzwiebel | Petersilie | Minze | Johannesbrotsirup

>>> FOOD-POINT II – FRONTCOOKING PASTA

Maccheroni con Asparagi

Grüner Spargel | Cocktailltomate | Basilikum | Knoblauch | Garnele



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

>>> FOOD-POINT III - VEGAN

Indisches Curry

Kokosmilch | Limettenblatt | Rotes Curry | Linse | Gemüse | Garam masala

Basmatireis

>>> FOOD-POINT IV – OCHSENBÄCKCHEN

Ochsenbäckchen, geschmort

Barolo-Lakritz-Sauce *lein Genuss!*

Pommes macaire

Kartoffel | Schnittlauch | Ziegenfrischkäse

glasierte Vanillemöhren

>>> FOOD-POINT V – HÄHNCHEN

Maispoularde, "sous-vide"

Kräuter-Frischkäse-Farce | Zitronengrassauce | Gemüse-Couscous

>>> FOOD-POINT VI – DESSERT

Basilikum-Erdbeertiramisu

Schokoladen-Biskuit | Mascarpone

Crème brûlée | Tonka-Bohne

Himbeeren

Erdnuss-Schokoladen-Mousse

Erdnussbutter | Sahne | Salz | Karamell

Anteil Buffet-Equipment

20,70 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
enternant genießen

Anteil Buffet-Personal

23,10 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.

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 Etagere.



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-Stullen, 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)



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -



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