



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

COOK - Modul III

inkl. des kompletten Buffet-Equipments/-Personals.

111,50 EUR p. Pers.



Buffet – BBQ – MARE & MONTE

Ein Highlight jagt das nächste:

- mediterranen Vorspeisen & Salaten am Buffet
- Pasta-Highlight - Spaghetti, zubereitet im Parmesanlaib am Buffet
- Roastbeef vom Angusrind, am Buffet tranchiert
- norwegischem Lachs aus nachhaltiger Zucht - im Smoker gegart
- veganen Zucchini & Quinoa-Bratlingen
- feinem Dessert im Gläschen

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

Buffet – MEAT & MORE

61,50 EUR p. Pers.

>>> IN DER BROTTÜTE AM TISCH EINGESETZT

Unser hausgebackenes Ciabatta

Walnuss | Olive | Kräuter | Natur

Aioli

>>> FOOD-POINT I - VORSPEISEN

Caprese

Cocktailtomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto

Griechischer Bauernsalat

Gurke | Tomate | Paprika | Feta | Olive | Peperoni | Zwiebel

Rucolasalat

Cocktailtomate | Parmesan

Vinaigrette

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf

Italienische Antipasti

Aubergine | Champignon | Zucchini | Paprika | Olive | getrocknete Tomate | Knoblauch | Rosmarin

Mediterraner Nudelsalat

Olive | Feta | Cocktailtomate | Rucola | Pesto



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

>>> FOOD-POINT II – FRONTCOOKING PASTA

Spaghetti Parmigiano, zubereitet im Parmesanlaib

Trüffelöl

Basilikumpesto

Pinienkern | Parmesan | Knoblauch | Olivenöl

Tomatenpesto

Erdnuss | Parmesan | Knoblauch | Zitronen-Olivenöl

>>> FOOD-POINT III – LACHS, FRISCH VOM SMOKER

Lachs aus nachhaltiger Zucht vom Zedernholzbrett

Honig | Thymian | Limette

Guacamole

Vegan Genuss - Gefüllte Grillchampignons

Getrocknete Tomaten | Petersilie | Basilikum

Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten

Olivenöl | Meersalz | Rosmarin

>>> FOOD-POINT IV – RIND, FRISCH VOM SMOKER

Roastbeef vom Angusrind, "sous-vide"

Salz- & Pfeffer-Bar

Fleur de Sel | Steak Pfeffermischung | Hawaii Salz

Cumberlandsauce

Gremolata

Trüffelöl | Senfkorn | Parmesan | Thymian | Rosmarin

Gebratene Wald- & Wiesenpilze

Süßkartoffelgratin

>>> FOOD-POINT V- VEGAN

Gefüllte Zucchini

Kürbiskerncreme | Tomate

Quinoa-Bratling

Kräuterrahmsauce



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

>>> FOOD-POINT VI – DESSERT

Limetten Panna Cotta
Mango-Topping

Mousse au Chocolat
Haselnuss-Crunch

Anteil Buffet-Equipment

23,50 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

Anteil Buffet-Personal

26,50 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 Etager.



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -



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)



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