

COOK - Modul IV

inkl. des kompletten Buffet-Equipments/-Personals.

118,50 EUR p. Pers.



Buffet – TAFELKUNST u.a. mit:

- einer Vorspeisenauswahl, auf Tellern am Tisch serviert
- Spargel-, Kürbis- oder Waldpilz-Risotto, saisonal abhängig
- gebratener Lachsforelle
- "sous-vide" gegartem Rinderfilet
- Moelleux au chocolat als krönender Abschluss

Bei diesem Modul richten unsere Köche alle Gerichte frisch & liebevoll am Buffet auf Tellern für Euch an. Ein wahrer Genuss – für Gaumen & Auge.

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

Buffet – TABLE TOP **67,00 EUR p. Pers.**

>>> SERVIERT AM TISCH

Focaccia & Grisini

Weizenmehl | Olive | Tomate | Rosmarin | Meersalz

Kräuter- & Salzbutter

Spanische Tapas

Serrano Schinken | Chorizo | Ziegenfrischkäse im Sesammantel | Olive

Süßkartoffel-Tortilla

Süßkartoffel | Paprika | Erbse | Olive | Chorizo | Ei

Italienische Antipasti

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

>>> FOOD-POINT I – FRONTCOOKING RISOTTO - saisonal

Spargelrisotto (vom 17.04. – 24.06.)

Kürbisrisotto (vom 01.09. – 30.11.)

Waldpilzrisotto (ganzjährig - wechselnde Pilzsorten)



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

>>> FOOD-POINT II – FRONTCOOKING FISCH

Lachsforelle-Filet, gebraten *(ohne Gräten)*

Safran- Sauce

Erbsenpüree

Minze | Zitrone | Kartoffel

>>> FOOD-POINT III – FRONTCOOKING RIND

Rinderfilet vom Angusrind, „sous-vide“

Portwein-Jus

Wilder Spargel-Brokkoli

Pommes macaire

Kartoffel | Schnittlauch | Ziegenfrischkäse

>>> FOOD-POINT IV – DESSERT

Moelleux au chocolat

Waldbeeren-Confit | Krokant

Pfirsich-Buttermilch-Mousse

Anteil Buffet-Equipment

22,00 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

Anteil Buffet-Personal

29,50 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



Cook & Chill - Consulting GmbH
enternant genießen

Add-ons



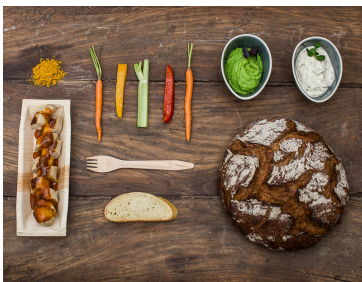
Fingerfood Empfang, 3 Stk./ Person **6,60 EUR p. Pers.**

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 **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.



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -



Kleinigkeiten von der Etagere

6,90 EUR p. Pers.

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