



Cook & Chill - Consulting GmbH  
- entspannt genießen -

## COOK - Modul V

126,00 EUR p. Pers.

inkl. des kompletten Küchen-Equipments & der Köche  
zzgl. einer Getränkepauschale nach Wahl inkl. des Personals für den Tischservice



### Menü – SUPERIOR

Ein Menü in vier Gängen - am Tisch serviert, u.a. mit:

- Tomaten-Consommé | Ravioli
- Kabeljau-Loin | Rucola-Stampf
- Kalbsrücken | getrüffelte Hollandaise
- Passionsfrucht-Mousse | Mascarpone-Parfait

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

### COOK - Modul V - Menü – SUPERIOR

47,50 EUR p. Pers.

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

Ofenfrische Kartoffelbrötchen

Mehrkorn | Roggen | Weizen

Gekräuterter Hüttenkäse | Meersalzbutter

#### >>> DIE VORSPEISE

Tomaten-Consommé

Ravioli | Basilikum | Kirschtomate

#### >>> DER ZWISCHENGANG

Kabeljau

Chorizoöl | getrocknete Tomate | Chorizo-Chip

Rucola-Kartoffelstampf

Kartoffel | Sahne | Muskat | Rucola

#### >>> DER HAUPTGANG

Kalbsrücken "sous-vide"

Getrüffelte Sc. Hollandaise

Wald- & Wiesenpilze

Kartoffelbaumkuchen-Törtchen



Cook & Chill - Consulting GmbH  
- entspannt genießen -

## >>> DAS DESSERT

### Passionsfrucht-Mousse

Kokos | Mandelhippe | Mascarpone-Parfait

### Anteil Menü-Equipment

28,00 EUR p. Pers.

Inklusivleistung Küchenmaterial:

- mobiles Küchenequipment inkl. Arbeitstischen, Kombidämpfern & Koch- und Warmhaltetechnik
- das komplette erforderliche Geschirr und Besteck inkl. Reinigung

### Anteil Küchen-Personal

50,50 EUR p. Pers.

Inklusivleistung Küchenpersonal und Logistik:

- Transport sowie Auf- und Abbau des Küchen-Equipments
- Köche zur Anlieferung, zur frischen Zubereitung und zum Anrichten der Menü-Speisen
- 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!



Cook & Chill - Consulting GmbH  
entspannt genießen



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  
Obstspieße | Grissini