

COOK - Modul VI

inkl. des kompletten Buffet-Equipments/-Personals.

91,20 EUR p. Pers.



Buffet – WESTFALEN u.a. mit:

- westfälischer Hochzeitssuppe, am Tisch serviert
- Fingerfoodklassikern als Vorspeisen & Salaten vom Buffet
- zarten Rinderrouladen
- Schweinefilet im Speckmantel, am Buffet tranchiert
- Currygeschnetzeltem
- veganem Gemüsegeschnetzeltem
- Vanilleeis & westfälische Herrencreme als krönender Abschluss

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

Buffet - WESTFALEN

51,90 EUR p. Pers.

>>> SERVIERT AM TISCH

Münsterländer Hochzeitssuppe

Eierstich | Markklößchen | Lauch | Kräuter

Unser Roggen-Hausbrot

Griebenschmalz

Kräuterquark

>>> FOOD-POINT I – VORSPEISEN

Reibepätzchen

Kartoffel | Möhre | Zucchini | Forellenmousse

Carpaccio von der roten Bete

Schafskäse | Trüffelöl | Kürbiskerne

Tranchen vom Tafelspitz

Zwiebel | Meerrettich | Gurke

Wildkräuter

Roter Senf | Landkresse | Portulak | Mizuna

Vinaigrette

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf

Selleriesalat

Möhre | Apfel | Walnuss | Schmand



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

>>> FOOD-POINT II – RIND

Rinderroulade aus der Oberschale

Mett | Zwiebel | Speck

Rouladensauce

Zuckerschoten-Möhren-Gemüse

Kräuterspätzle

>>> FOOD-POINT III – SCHWEIN

Schweinefilet, "sous-vide"

Speckmantel

Champignonrahmsauce

Blumenkohl & Brokkoli

Mandel | Butter | Brotkrumen

Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin

Lauch | Sahne | Emmentaler

>>> FOOD-POINT IV – HUHN

Geschnetzeltes vom Landhuhn

Hähnchenbrust | Möhren | Champignons | Spargel | Sahne

Schupfnudeln

>>> FOOD-POINT V - VEGAN

Gemüse-Geschnetzeltes

Zucchini | Paprika | Chinakohl | Möhre | Brokkoli | Tomate

>>> FOOD-POINT VI – DESSERT

Vanilleeis

Beerenfrüchte | Schokolade | Sahne | Minze

Westfälische Herrencreme

Vanillepudding | Sahne | Schokolade | Rum

Anteil Buffet-Equipment

20,80 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

18,50 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 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-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)



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.

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