

OOK - Modul II

66,00 EUR p. Pers.

inkl. des kompletten Buffet-Equipments/-Personals.



Buffet - CULINARIUM

Wir servieren als Vorspeisen eine feine Fingerfood-Auswahl, gefolgt von kulinarischen Köstlichkeiten an verschiedenen Foodstationen mit einer Auswahl an Pasta, Ochsenbäckchen, veganem Curry bis hin zu feinen Dessert-Variationen.

So setzt sich das OOK - Modul II im Einzelnen zusammen:

Buffet - CULINARIUM

39,00 EUR p. Pers.

>>> IN DER BROTTÜTE AM TISCH EINGESETZT

Unser Roggen-Hausbrot

Hummus

Kichererbse | Sesam | Kreuzkümmel | Petersilie

Ziegenkäse-Aprikosencreme

Thymian I Honig

>>> MARKTSTAND I – FINGERFOOD-Variationen, angerichtet auf Portionstellem oder Gläschen

Westfälische Kleinigkeiten

Petersilienwurzel | Kürbis | Rote Bete | Möhre | Sellerie

Rücken vom Strohschwein, "sous-vide"

Waldpilz I Lauchzwiebel I Senf

Lachstatar-Taler

Avocado | Apfel | Staudensellerie | Dill | Pumpernickel

Andensalat

Quinoa | Aubergine | Lauchzwiebel | Petersilie | Minze | Johannesbrotsirup

>>> MARKTSTAND II - FRONTCOOKING PASTA

Spaghetti Parmigiano, zubereitet im Parmesanlaib Gewürzöl

Petersilie I Rosmarin I Knoblauch I Chili



> TOPPINGS ZUR PASTA

Cocktailtomaten

Rucola

Oliven

>>> MARKTSTAND III - VEGAN

Indisches Curry

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

Basmatireis

>>> MARKTSTAND IV - OCHSENBÄCKCHEN

Ochsenbäckchen, geschmort

Barolo-Lakritz-Sauce lein Genussl

Pommes macaire

Kartoffel I Schnittlauch I Ziegenfrischkäse

glasierte Vanillemöhren

>>> BUFFETSTAND V - DESSERT

Basilikum-Erdbeertiramisu

Schokoladen-Biskuit I Mascarpone

Crème brûlée I Tonka-Bohne

Himbeeren

Erdnuss-Schokoladen-Mousse

Erdnussbutter | Sahne | Salz | Karamell

Anteil Buffet-Equipment

14,00 EUR p. Pers.

Inklusivleistung Buffetmaterial:

- · Exklusiver &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

13,00 EUR p. Pers.

Inklusivleistung Buffetpersonal und Logistik:

- · Transport sowie Auf- und Abbau des Buffetequipments
- \cdot Buffetservicekräfte zur Anlieferung und zum Anrichten der Speisen an den Buffetstationen
- · Köche zur frischen Zubereitung der Speisen an den Frontcooking-, Grillund/ oder Tranchierstationen
- · An- und Abfahrtszeiten zum/ vom Veranstaltungsort

Add-ons



Fingerfood Empfang, 3 Stk./ Person

6,00 EUR p. Pers.

Herzhafte Kleinigkeiten zum Empfang. Besiegen den ersten kleinen Hunger und ergänzen wunderbar Eure Kaffee- und Kuchentafel.



Candy-Bar

4,75 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

3,80 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!