

## COOK - Modul III

69,00 EUR p. Pers.

inkl. des kompletten Buffet-Equipments/-Personals.



## Buffet - MEAT & MORE

Ein Highlight jagt das nächste.

Mediterrane Vorspeisen zur Auswahl, gefolgt von Spaghetti aus dem Parmesanlaib – Roastbeef vom Angusrind, direkt am Buffet tranchiert, und norwegischem Bio-Lachs aus dem Smoker. Feine Beilagen und eine Dessertauswahl runden das Geschmackserlebnis ab.

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

Buffet - MEAT & MORE

44,00 EUR p. Pers.

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

# Unser hausgebackenes Ciabatta

Walnuss I Olive I Kräuter I Natur

**Tomatenbutter** 

### >>> MARKTSTAND I - VORSPEISEN

### Caprese

Cocktailtomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto

# Griechischer Bauernsalat

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

### Rucolasalat

Cocktailtomate I Parmesan

### Vinaigrette

Olivenöl I Balsamicoessig I Honig I Senf

### Italienische Antipasti

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

### Mediterraner Nudelsalat

Olive | Feta | Cocktailtomate | Rucola | Pesto



#### >>> MARKTSTAND II - FRONTCOOKING PASTA

Spaghetti Parmigiano, zubereitet im Parmesanlaib

Trüffelöl

Basilikumpesto

Pinienkern I Parmesan I Knoblauch I Olivenöl

Tomatenpesto

Erdnuss I Parmesan I Knoblauch I Zitronen-Olivenöl

## >>> MARKTSTAND III - LACHS, FRISCH VOM SMOKER

Lachs aus nachhaltiger Zucht vom Zedemholzbrett

Honig I Thymian I Limette

Guacamole

Vegan Genuss - Gefüllte Grillchampignons

Getrocknete Tomaten I Petersilie I Basilikum

Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten

Olivenöl I Meersalz I Rosmarin

### >>> MARKTSTAND IV - RIND, FRISCH VOM SMOKER

Roastbeef vom Angusrind, "sous-vide"

Salz- & Pfeffer-Bar

Fleur de Sel I Steak Pfeffermischung I Hawaii Salz

Cumberlandsauce

Gremolata

Trüffelöl I Senfkorn I Parmesan I Thymian I Rosmarin

Süßkartoffelgratin

### >>> BUFFETSTAND V - DESSERT

Limetten Panna Cotta

Mango-Topping

Mousse au Chocolat

Haselnuss-Crunch



### Anteil Buffet-Equipment

15,00 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

10,00 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-, 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 höher schlagen 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!