

COOK - Modul V

82,00 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.
Lassen Sie sich überraschen mit Tomaten-Consommé | Trüffelravioli,
Kabeljau-Loin | Rucola-Stampf,
Kalbsrücken | Estragon-Hollandaise und
Maracuja-Mousse | Mascarpone-Parfait

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

COOK - Modul V - Menü – SUPERIOR

33,00 EUR p. Pers.

>>> IN DER BROTTÜTE AM TISCH EINGESETZT

Ofenfrische Kartoffelbrötchen
Mehrkorn | Roggen | Weizen

Gekräuterter Hüttenkäse | Meersalzbutter

>>> DIE VORSPEISE

Tomaten-Consommé
Trüffel-Ravioli | Basilikum | Kirschtomate

>>> DER ZWISCHENGANG

Kabeljau
Chorizoöl | getrocknete Tomate | Chorizo-Chip

Rucola-Kartoffelstampf
Kartoffel | Sahne | Muskat | Rucola

>>> DER HAUPTGANG

Kalbsrücken "sous-vide"
Wald- & Wiesenpilze
Kartoffelbaumkuchen-Törtchen

>>> DAS DESSERT

Passionsfruchtmousse
Kokos | Mandelhippe | Joghurteis

Anteil Menü-Equipment

22,00 EUR p. Pers.

Inklusivleistung Küchenmaterial:

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

Anteil Küchen-Personal

27,00 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

6,00 EUR p. Pers.

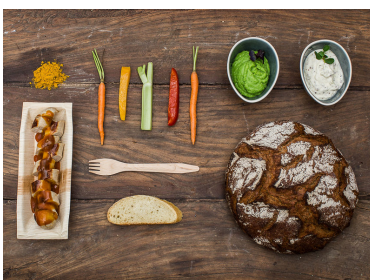
Herzhafte Kleinigkeiten zum Empfang.
Besiegen den ersten kleinen Hunger und ergänzen wunderbar
Eure Kaffee- und Kuchentafel.



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!