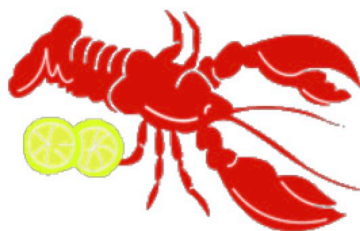





RAINER KACZMAREK



Cook & Chill - Consulting GmbH

IHR Caterer, nicht nur auf der Zeche Westfalen

Heßlerstraße 22
59065 Hamm
&
Zeche Westfalen 1
59229 Ahlen

Telefon: 02381- 439 231
Telefax: 02381 - 439 233
Mobil: 0172 - 287 71 71
E-Mail: rk@cookandchill.de

 www.facebook.com/CookandChillGmbH



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Fingerfood

..die kommunikativste Form des Essens

Fingerfood ist in der heutigen Zeit ein sehr weit verbreiteter, fast schon in unserer Esskultur etablierter Begriff. Seiner weiter steigenden Beliebtheit tut dies jedoch keinen Abbruch, weil die handgemachten „Häppchen“ immer wieder ein Genuss-Erlebnis der besonderen Art garantieren. Und das bei jedem Anlass – egal ob Hochzeit, Vernissage, Party oder Firmenfeier. Wir möchten Ihnen mit diesem Prospekt verschiedene Möglichkeiten vorstellen, wie Sie durch Fingerfood Ihre Veranstaltung nachhaltig in Szene setzen können...

Aus praktischer Sicht handelt es sich bei Fingerfood (wie schon der Name sagt) ganz einfach um Speisen, die man mit den Fingern isst. Doch für leidenschaftliche Anhänger der Kochkunst ist es natürlich vielmehr: ein Aha-Effekt am Gaumen, ein kulinarischer Begleiter beim Flanieren, ein Menü in Puzzleteilen, die kommunikativste Form des Essens!

Wir beraten Sie natürlich nicht nur bei der Auswahl des Fingerfoods, sondern auch bei der kulinarischen Inszenierung. Ob Schälchen, Pfännchen, Tablettis, Trays, Gläser oder essbare Unterlage wie Waffel oder Tartelette – der Kreativität beim Servieren sind kaum Grenzen gesetzt.

Wie viel darf es denn sein?



„STARTER – kleine Häppchen, große Wirkung“

Als kulinarischer Auftakt werden zum Empfang Fingerfoodspezialitäten in mundgerechten Häppchen gereicht. Beim Starter kalkulieren wir 3-4 Teile pro Person.

„SNACK – kalte, warme und süße Verführung“

Kleine Köstlichkeiten werden auf dem Buffet oder als Flying-Food präsentiert. Bei der Einweihungsfeier, in der Konferenzpause und bei privaten Anlässen eine sehr beliebte Präsentationsform des Caterings. Die Auswahl des Fingerfoods sollte kalte, warme und süße Kreationen berücksichtigen. 6-8 Teile pro Person sind ein guter Richtwert.

„MENÜ – von Antipasti bis Zuckergebäck“

Im „Dreivierteltakt“ unserer Servicecrew reiht sich die Speisenfolge „flying“ in die Veranstaltungsabläufe ein. Raffinierte Vorspeisen, pikante Süsschen, leichte Zwischengerichte, heiße Hauptgänge und verführerische Desserts lassen keine Wünsche offen. Stylish angerichtet sind die Speisen unkompliziert auch mit Gabel und Löffel zu genießen – eine klassische Menüfolge in bewegender Form. Eine Auswahl von 8-12 Gaumenfreuden garantiert ein Feuerwerk für die Sinne.





Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Fingerfood-Variationen

Nachfolgend finden Sie unsere Vorschläge. Bitte beachten Sie hierbei die **Mindestbestellmenge** von 8 Stck. pro Sorte.

Fleischiges



Knusperschalen mit Brie & Bacon Jam
Preis p. Stck. **3,50 €**



Steak-Crostini mit Balsamico-Pilzen
Preis p. Stck. **3,80 €**

Herzhafte Käsewaffel
mit Parmaschinken und Kräuterschmand
Preis p. Stck. **3,50 €**



Carpaccio vom US-Beef
an Trüffelrahm
Preis p. Stck. **4,20 €**



Mini-Burger
Preis p. Stck. **3,80 €**

Kürbistarte
mit span. Chorizo
Preis p. Stck. **3,50 €**



Beef Balls Triple
- Indien, Mexico & Italien lassen grüßen -
Preis p. Stck. **3,80 €**





Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

"Caesar Salad"
mit Grillhuhnstreifen im Parmesancup
Preis p. Stck. 4,80 €



Salat von rosa Linsen im Himbeerdressing
mit hausgeräucherter Entenbrust
Preis p. Stck. 4,80 €

Geräucherte Wildentenbrust
an Thai-Spargel in Mohnvinaigrette
Preis p. Stck. 4,80 €



PINCHOS MALLORQUINE
verschieden belegte Baguettescheiben
mit typisch spanischen Spezialitäten:

Ziegenkäse-Crostini mit Feigencarpaccio

Sardinenfilet auf Paprikamus

Serrano mit Melonenspieß

Scharfe Hackbällchen Piri Piri

Shrimps auf Avocadomus

Pimientos de padrón und Chorizo

Preis p. Stck. 3,80 €

Parmesan-Hörnchen
mit Ricotta und Bresaola
Preis p. Stck. 3,80 €





Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -



Vitello tonnato
Zartes Kalbfleisch an Thunfischcreme
mit gebackenen Apfelkapern
Preis p. Port. 4,80 €



Hähnchen in Mangosalsa
Preis p. Port. 4,20 €



Münsterländer Bratkartoffelsalat
mit Mini-Hähnchenschnitzel
Preis p. Port. 4,50 €



Ratatouille (mediterranes Grillgemüse)
mit Merguez (Lammbratwürstchen)
- warm -
Preis p. Stck. 6,20 €



Zarte Kalbsbäckchen
in Barolo-Lakritzsauce
auf Kürbis-Kartoffelstampf
- warm -
Preis p. Port. 9,50 €



Crispy Pork Belly
mit Miso-Chilisauce
- warm -
Preis p. Port. 5,20 €



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Fischiges



2 Empanadas Surf & Turf mit
Thunfisch & Chorizo gefüllt
Preis p. Port. **3,50 €**



Gebackene Hosomaki Sushi mit Rauchlachs
auf Sesamsprossen
Preis p. Stck. **4,50 €**

Rauchforelle
auf Belugalinsen
Preis p. Stck. **4,20 €**



Flusskrebstartelette
mit Spargel und Dill
Preis p. Stck. **4,80 €**

Flusskrebsscocktail
in der Baby-Ananas
Preis p. Stck. **5,80 €**



Lachspraline mit buntem Pfeffer
an Senf-Dill-Tunke
Preis p. Stck. **3,80 €**

Matjes-Salat
im Chicorée-Schiffchen
Preis p. Stck. **3,80 €**





Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -



2 Garnelen in Kartoffelspaghetti
auf Koriander-Chilisauce
Preis p. Port. **3,80 €**



Chili lime basket mit Gamba
Preis p. Stck. **3,50 €**



Rauchlachsroulade
im Teigmantel
Preis p. Stck. **3,50 €**



Sardinen-Crostino
mit Avocado- und Paprikamus
Preis p. Stck. **3,50 €**



Gegrillte Jakobsmuscheln
auf Sesam-Algensalat
Preis p. Stck. **4,50 €**



Terrine von Lachs und Rauchforelle
an Koriander-Dip
Preis p. Stck. **5,50 €**



Salat vom Meeresspargel
im Orangendressing mit Jakobsmuscheln
Preis p. Stck. **5,50 €**

Vitello tonnato 2.0
– Thunfisch, Kalb und Apfelkaper neu interpretiert –
Preis p. Stck. **5,50 €**



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -



„Sushi in the box“
Gebackene Hosomaki Sushi
auf Sesamsprossen
Preis p. Stck. 6,50 €



Warm geräucherter Lachs
an Salat von rosa Linsen
Preis p. Stck. 5,50 €



Saiblingstatar
auf Avocado
Preis p. Stck. 5,50 €



Gamba & Chorizo
in Peppersoup
Preis p. Stck. 4,80 €



Warme Lachstartelettes
mit Dill
Preis p. Stck. 4,20 €



Lachs Sashimi
Ingwer/Schnittlauch/Yuzu/Sesamöl
Preis p. Stck. 6,60 €



Tuna Tataki
Gelbflossen Thunfisch/Koriander/Jalapeños Dressing
Preis p. Stck. 8,60 €



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -



Steinbeißer mit Salbei und Bacon
auf tomatierten Rahmbohnen

- warm -

Preis p. Stck. 6,50 €



Gegrillte Jakobsmuschel
auf Rosinenstollentoast mit Proseccoschaum

- warm -

Preis p. Stck. 6,50 €

Veggi & Co



Karamellisierte Ziegenbrie
mit Feigensenf

Preis p. Stck. 3,50 €



Geflämmte Feige mit
Ziegenbrie und Pinien

Preis p. Stck. 3,50 €

„Quer durch den Garten“
- Gegrilltes Gartengemüse mit Ziegenfrischkäse
Preis p. Stck. 3,50 €



Carpaccio von der Cour de boeuf-Tomate
mit Pfifferlingssalat

Preis p. Stck. 4,50 €



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -



Ziegenkäsecreme
mit Feigenchutney
Preis p. Stck. **3,80 €**

Falafel-Bällchen
auf Minz-Tomatensalat
Preis p. Stck. **3,80 €**



Tête de Moine-Käse
auf Früchtebrottaler mit Feigensenf
Preis p. Stck. **3,50 €**

3 Frischkäse-Dips
mit kleinem Kartoffelbrötchen
Preis p. Port. **3,50 €**



Antipasti-Gemüse mit verschiedenen Dressings
dazu unser ofenfrisches Ciabatta
Preis p. Pers. **3,80 €**

Spinatsalat mit Shiitake
im Yuzu-Trüffel-Dressing
Preis p. Pers. **4,20 €**





Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Unsere „*Feinschmeckerbüchsen*“ gefüllt mit:

Spanischer Kartoffelsalat mit gebratener Chorizo

oder

*Karamellisierter Ziegenbrie
an Blattsalaten*

oder

*Mini Burger
auf Cole Slaw und BBQ Sauce*

oder

*ital. Farfalle-Salat
mit gebackenem Knusperhuhn*

oder

*Wildkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenbrie
& Balsamico-Pipette*



Preis p. Feinschmeckerbüchse **3,80 €**



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Für den süßen Zahn

Sauerrahm Panna Cotta
mit Minzzucker und gegrillte Ananas



„Limetten Pie“
Limettencreme mit Pistazien-Kürbis-Schokolade



Zabaione Creme
mit Orangen-Aprikosen-Ragout



XL-Macarons
mit Grand Marnier Mousse
und frischen Himbeeren



Crème brûlée von der Tonkabohne
mit frischen Beeren



Espresso- oder Braune Schokomousse
auf karamellisierten Zwergorangen



Schwarzwälder Kirsch im Glas



Limetten Panna Cotta
mit Mangospiegel
oder Erdbeeren



Schoko-Erdbeeren
auf Eierlikörspiegel





Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -



Zitronen-Tiramisu im Glas

Weißer Schoko-Törtchen mit Mango



Cappuccino-Mousse



Himbeer-Käsekuchen im Glas



Crema Catalana
mit Orangen



Erdbeer-Tiramisu



Westfälische Pumpnickelcreme
auf Rumkirschen

Mango Tiramisu im Glas



Münsterländer Herrencreme
mit feinem Rum und Kirschen



Buttermilch-Limetten Panna Cotta
mit Himbeeren

Alle Desserts kosten p. Stck. 3,60 €



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Begleitende Suppenvorschläge

Hauptspeisensuppen - 400 ml = 2 Tassen p. P.

- Französische Zwiebelsuppe mit Lauchringen und Käsecroutons (separat) Preis pro Person 6,50 €

- Kürbissuppe mit Hackfleischinlage und Sauerrahm
dazu krosse Kartoffelbrötchen

Preis pro Person 6,90 €

- Tomaten-Bulgur-Suppe mit Blumenkohlröschen,
dazu ofenfrisches Baguette

Preis pro Person 6,20 €

- Spitzkohlsuppe mit Rauchlachsstreifen,
dazu krosse Kartoffelbrötchen

Preis pro Person 6,90 €

- Rotes Chicken Curry
mit Kokosmilch, Hühnchen und asiatischem Gemüse
dazu ofenfrisches Baguette

Preis pro Person 7,20 €

- Pikante Möhrensuppe mit Bacon und Croûtons
dazu krosse Kartoffelbrötchen

Preis pro Person 6,50 €



- MULLIGATAWNY - Indische Curryrahmsuppe mit Huhn, Zwiebeln und Äpfeln
dazu krosse Kartoffelbrötchen

Preis pro Person 6,90 €

- Paprika-Tomaten-Suppe mit Cabanossi
dazu krosse Kartoffelbrötchen

Preis pro Person 6,50 €



„Ruhrpottgulasch“ - Currywurst-Topf mit hausgemachter Currysauce
dazu ofenfrisches Baguette

Davon reden Ihre Gäste noch Wochen später !!

Preis p. Pers. 6,40 €



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Geschirr und Ausstattung:

Geschirr, Besteck & Servietten

- Suppentassen, Teller, Besteck & Servietten von uns

Preis p. P. 2,50 €
inkl. Endreinigung

Sonstiges:

- Sämtliches Geschirr und Ausstattung wird von uns angeliefert und ungereinigt wieder abgeholt.
- Die angegebenen Preise sind reine Speisenpreise. Die Anlieferung erfolgt nach Absprache. Hierfür fallen separate Lieferservicegebühren an.
- Bitte beachten Sie, dass sich Lieferpauschalen und Anfahrtszeiten für das Auf- und Abbau- sowie Buffetpersonal (wenn gewünscht) separat nach der Entfernung zum Veranstaltungsort berechnen. Darüber erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Der Auftrag.

Die Auftragserteilung ist mit der schriftlichen Auftragsbestätigung an den Kunden per Email oder Post verbindlich erfolgt, sobald der Kunde nicht innerhalb von 5 Tagen nach Versanddatum der Bestätigung Widerspruch erhebt. Bei Aufträgen über einen Wert von EUR 1.000,- ist eine Anzahlung in Höhe von 30% des Auftragswertes bei Auftragserteilung fällig. Die angemeldete Personenzahl ist verbindlich, sofern nicht 5 Tage vor der Veranstaltung eine schriftliche Mitteilung durch den Auftraggeber erfolgt.

Zahlungsbedingungen

Alle angegebenen Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

Die mitgelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Der Rechnungsbetrag wird rein netto, ohne Abzug und sofern nichts anderes vereinbart ist, nach Erhalt der Rechnung fällig.

Die Rechnungserstellung erfolgt in schriftlicher Form.

Beanstandungen

Sollte eine Reklamation begründet sein, so ist diese unverzüglich – ggf. telefonisch – geltend zu machen, damit wir eine umgehende Überprüfungsmöglichkeit haben. Schadensersatzansprüche auf Grund höherer Gewalt werden nicht erstattet. Gerechtfertigte Schadensersatzansprüche werden nur im Rahmen der Rechnungssumme erstattet, nicht darüber hinaus. Die Teilnahme an allen Events erfolgt auf eigene Gefahr. Dies gilt auch für Lebensmittelallergien und sonstige körperliche Reaktionen auf sämtliche verwendeten Lebensmittel und Getränke.

Mietinformation

Alle Ausstattungsartikel wie z.B. Gläser, Tischwäsche etc. überlassen wir Ihnen für die vereinbarte Mietzeit.

Geschirrlieferungen sind unverzüglich bei der Anlieferung auf Menge und Unversehrtheit zu überprüfen, spätere Reklamationen können nicht berücksichtigt werden.

Sollten wir für Sie Geschirr oder Gläser zuleihen müssen, da Sie ein anderes Design wünschen oder unser Vorrat an Mietgeschirr erschöpft ist, müssen wir Ihnen den Preis neu kalkulieren.

Die Lieferung umfasst nicht mögliche Auf- und Abbauarbeiten.

Die gemieteten Artikel werden vor Ort angeliefert und müssen vom Mieter an einem vorher vereinbarten Ort zur Abholung bereitgestellt werden.

Bei nicht ordnungsgemäßer Zusammenstellung der Artikel werden die Aufräumarbeiten im Anschluss in Rechnung gestellt. Siehe hierzu die Preise für unser Fachpersonal.

Der Auftraggeber verpflichtet sich bis zum Zeitpunkt der Anlieferung beziehungsweise Abholung für einen Ansprechpartner zu sorgen.

Gestatten Sie uns an dieser Stelle den Hinweis, dass wir Ihnen für Bruch, Verlust oder beschädigtes Equipment den Wiederbeschaffungswert in Rechnung stellen müssen.

Für durch uns beschafften Ausstattungs- und Mietgegenstände erheben wir eine Bearbeitungspauschale von 20 % auf die nachgewiesenen Originalbruttokosten.

Transport

Für die Anlieferung berechnen wir Ihnen im Stadtgebiet von Hamm / Ahlen 11,00 € pro Anfahrt. Für Lieferungen außerhalb des Stadtgebietes von Hamm / Ahlen berechnen wir die Anlieferung und Abholung grundsätzlich mit 0,80 € pro Fahrkilometer. Bei Anlieferung muss eine Toleranz von 30 Minuten einkalkuliert werden. Wir übernehmen keine Gewähr für verspätete Lieferungen durch höhere Gewalt.

Wir behalten uns bei Häusern ohne Fahrstuhl ab der 2. Etage eine Erschwerniszulage von 5,00 € pro Etage zu berechnen.

Sonntag und Feiertag ist Ruhetag. Eine Lieferung ist nach Absprache möglich. Wir berechnen dann einen Aufschlag von 10%.

Mitbringen von Lebensmitteln und Speisen/ Haftungsausschluss

In unsere Exklusiv-Location, der Zeche Westfalen, Ahlen (ansprechbar, Schichtwechsel, Lohnhalle und angrenzende Seminarräume) ist das Mitbringen von Lebensmitteln, Speisen (z.B. Kuchen) und Getränken durch den Auftraggeber selbst und/oder das Anliefern durch von ihm beauftragte Dritte grundsätzlich nicht gestattet.

Ausnahmen bedürfen der vorherigen schriftlichen Anzeige durch den Auftraggeber und der schriftlichen Zustimmung durch die **Cook & Chill - Consulting GmbH**. Hierfür wird die **Cook & Chill - Consulting GmbH** einen finanziellen Ausgleich (Kork- bzw. Gabelgeld) beim Auftraggeber erheben.

Die Anlieferung der vom Auftraggeber selbst mitgebrachten Lebensmittel, Speisen oder Getränken hat – die schriftliche Gestattung vorausgesetzt – am Veranstaltungstag selbst zu erfolgen. Sollte der Auftraggeber selbst Lebensmittel, Speisen oder Getränke mitbringen, geschieht dieses ausschließlich auf eigene Gefahr des Auftraggebers.

Die **Cook & Chill - Consulting GmbH** schließt jegliche Haftung hinsichtlich etwaiger nachteiliger gesundheitlicher Folgen beim Auftraggeber und/oder Teilnehmern an seiner Veranstaltung, etwa wegen der Zutaten (z.B. Unverträglichkeit hinsichtlich eines Nahrungsmittels und/oder seiner Bestandteile) oder wegen des Zustandes der mitgebrachten Lebensmittel (etwa mangelnde Lebensmittelhygiene, Befall mit Keimen), ausdrücklich aus. Der Auftraggeber stellt die **Cook & Chill - Consulting GmbH** bereits heute von sämtlichen Schadensersatzansprüchen Dritter im Innenverhältnis frei.

Mitnahme von Lebensmitteln durch den Auftraggeber/ Haftungsausschluss

Der Umgang mit Lebensmittel unterliegt strengen gesetzlichen Bestimmungen. Die **Cook & Chill - Consulting GmbH** darf daher Lebensmittel, die bereits zum Verzehr angeboten wurden, kein weiteres Mal anbieten. Sie sind, den gesetzlichen Bestimmungen entsprechend, zu entsorgen.

Sollte der Auftraggeber dennoch wünschen, übrig gebliebene Mengen von Speisen/ einzelne Speisen aus dem Betrieb der **Cook & Chill - Consulting GmbH** mitzunehmen, geschieht dieses auf eigene Gefahr. Die **Cook & Chill - Consulting GmbH** schließt jegliche Haftung wegen etwaiger nachteiliger gesundheitlicher Folgen, die bei dem Gast selbst oder bei Dritten auftreten, an die der Gast diese Speisen weiterreicht, ausdrücklich aus. Der Auftraggeber stellt die **Cook & Chill - Consulting GmbH** bereits heute von sämtlichen Schadensersatzansprüchen Dritter im Innenverhältnis frei.

Auftragsbestätigungen

Bitte überprüfen Sie bei Angebotserstellung die Rechnungsadresse. Sollten wir auf Grund einer falschen oder unvollständigen Rechnungsadresse eine neue Rechnung erstellen müssen, berechnen wir Ihnen eine Bearbeitungsgebühr von 8,00 €.

Annahme und Bestätigung der zustande kommenden Aufträge bedürfen grundsätzlich der Schriftform.

Im Falle der Stornierung eines bereits bestätigten Auftrages gelten folgende Regeln:

- Bis zu 14 Tagen vor der Veranstaltung: 30% des Auftragswertes.
- Zwischen 13 bis 5 Tagen vor der Veranstaltung: 60 % des Auftragswertes.
- Bei Stornierung 4 - 0 Tagen vor der Veranstaltung: 90% des Auftragswertes.

Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages unwirksam oder undurchführbar sein oder nach Vertragsschluss unwirksam oder undurchführbar werden, so wird dadurch die Wirksamkeit des Vertrages im Übrigen nicht berührt.

An die Stelle der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung soll diejenige wirksame und durchführbare Regelung treten, deren Wirkungen der wirtschaftlichen Zielsetzung möglichst nahekommen, die die Vertragsparteien mit der unwirksamen beziehungsweise undurchführbaren Bestimmung verfolgt haben.

Die vorstehenden Bestimmungen gelten entsprechend für den Fall, dass sich der Vertrag als lückenhaft erweist. § 139 BGB findet keine Anwendung.

Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist Hamm/Westf.

Der Katalog einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung von **Cook & Chill - Consulting GmbH** unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Alle bisherigen Preislisten und AGB verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Stand Januar 2021.