Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Unser Home Cooking & Private Dining Service

PRIVATE DINING IN WESTFALEN UND UMGEBUNG

Gastgeber aus Leidenschaft

UNSER ANSPRUCH:
Ihre Erwartungen übertreffen

Die Einladung zum „Private Dining" bedeutet mehr als nur ein gemeinsames Essen. In der Vorbereitung geht es deshalb auch um mehr als nur um reines Kochen. Der Abend ist Ihre Visitenkarte, Ihr Geschenk, Ihr emotionales Foto im Erinnerungsalbum Ihrer Gäste. Das klingt für viele Menschen nach Druck und Stress…

Unser Anspruch ist es, Sie von der Vorbereitung über die Umsetzung bis zur Nacharbeit optimal zu begleiten. Sie haben eine Erwartung – und wir wollen diese übertreffen. Gemeinsam mit Ihnen wollen wir die Freude auf die Gäste und den Abend wecken und warmhalten. Um alles andere kümmern wir uns: die optimale Speisen-Auswahl und Menü-Folge, korrespondierende Getränke, harmonische Dekoration, Full-Service und gerne auch die ein oder andere originelle Überraschung für einen rundum gelungenen Abend.

Ob Flying Fingerfood oder ein exklusives 5-Gang-Menü. Für einen Abend machen wir aus Ihren Privaträumen ein Restaurant; komplett mit Service, Ausstattung und festlich gedeckter Tafel.

Schauen Sie uns in Ihrer Küche über die Schulter, erfahren Sie nebenbei Tipps und Tricks aus der Profiküche und seien Sie Gast und Gastgeber in einer Person.

Wir verwöhnen Ihre Sinne mit unserem Home Cooking in den eigenen vier Wänden. Gefühlte Sternequalität inklusiv. Das Lob Ihrer Gäste ist Ihnen sicher.

Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Rahmenbedingungen für unsere Home Cooking Events:

- Es sollte eine Küche mit Grundausstattung vor Ort sein

Und das können Sie erwarten:

- Individuelle Menügestaltung
- Wir übernehmen den kompletten Einkauf
- Frische Zubereitung Ihres Menüs vor Ort
- Tipps & Tricks während des Kochens
- Servieren der Speisen (bis 12 Gäste)
- Abräumen des Geschirrs
- Reinigung der Küche und des Equipments

Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Unsere Konditionen

Candle-Light-Dinner

5-Gang-Menü mit Candle-Light für 2 Personen
Mo. - Do. 380,00 €, Fr. – So. & feiertags 420,00 €
inkl. Lebensmittel & Getränke
zzgl. 0,80 €/Fahrt-km für An- & Abreise

Private Dining im kleinen Kreis

Privatkoch für 4 Personen
Mo. - Do. 470,00 €, Fr. – So. & feiertags 520,00 €
inkl. Lebensmittel, zzgl. Kosten für begleitende Weine (rot & weiß) je Flasche 15,00 €.
zzgl. 0,80 €/Fahrt-km für An- & Abreise

Private Dining für Gruppen

Privatkoch von 5 bis 9 Personen
Mo. - Do. 470,00 €, Fr. – So. & feiertags 520,00 €

Privatkoch 10-25 Personen
Mo. - Do. 520,00 €, Fr. – So. & feiertags 570,00 €

beides
zzgl. Kosten für Lebensmittel. Diese werden an Hand der Einkaufsbelege abgerechnet. (Erfahrungswert je nach Menüwahl 20 – 25 € p.P.)
zzgl. Kosten für begleitende Weine (rot & weiß) je Flasche 15,00 €.
zzgl. 0,80 €/Fahrt-km für An- & Abreise
zzgl. Kosten für Menü-Karten, falls gewünscht
zzgl. Kosten für Service-Personal, falls gewünscht (ab 12 Pers. empfohlen)
Sollten Sie zum Menü passendes Geschirr oder Gläser benötigen, so fallen hierfür je Set und Person 3,50 € inkl. Endreinigung an.

Alle Home Cooking-Preise gelten inkl. Mehrwertsteuer.

Im Anhang haben wir einmal drei Muster-Dinner zusammengestellt, damit Sie schon jetzt erkennen, was Sie erwarten können. Selbstverständlich können alle Menüs in Auswahl und Zusammenstellung individuell an Ihre persönlichen Vorlieben angepasst werden. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Muster-Dinner 1

Gruß aus der Küche

Rote-Bete-Ziegenkäse-Taler / Wasabinüsse

1. Gang

Sashimi vom Thunfisch
Salat vom Meeresspargel / Orange / Bananen-Crostini

2. Gang

Kokossuppe *Tom Kha Gai*
Wok-Gemüse / Cashew / Gamba

3. Gang

Maronen-Risotto / geröstete Chorizo

4. Gang

Kalbsinvoltini - sous vide / Pesto / Cognac-Peffersauce
Kräuterseitlinge / Kräuter-Polentasticks

5. Gang „Für den süßen Zahn“

Crème brûlèe / Tonka-Bohne / Minzbeeren
&
Münsterländer Herrenkrem im Glas

Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Muster-Dinner 2

Gruß aus der Küche

Medaillons vom warmgeräucherten Lachs /
Salat von rosa Linsen

1. Gang

„Sushi in the box"
Gebackene California Roll Sushi / Flusskrebs / Sesam-Wakame
&
Chili lime basket / Gamba

2. Gang

Maronensuppe / Lakritze /
Wildsalamichips

3. Gang

Rotbarbe / Pfifferlings-Risotto / Chorizo-Erde

4. Gang

Rosa Lammrücken - sous vide / Rosmarin-Jus
Ratatouille / gebutterte Drillinge

5. Gang „Für den süßen Zahn"

Braune Schoko-Mousse / Zwergorangenkompott
&
American Cheesecake im Glas

Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Muster-Dinner 3

Gruß aus der Küche

hausgebeizter Kaffeelachs /
Safran-Limetten-Soße

1. Gang

Salat von Steinchampignons / Himbeerdressing /
rosa gebratene Entenbrust

2. Gang

Bärlauch-Cappuccino / Garnele im Engelshaar

3. Gang

Seezungenröllchen / Mascarpone-Cremepolenta /
Tomatenmarmelade

4. Gang

Hirschkalbsrücken - sous vide gegart - / Holunderjus
Schwarzwurzelmousse / Rosenkohlblättern
Pfifferlingsknödel

5. Gang „Für den süßen Zahn“

Erdbeer-Tiramisu
&
Limetten Crème brûlée