

## COOK - Modul I

inkl. des kompletten Buffet-Equipments/-Personals.

72,00 EUR p. Pers.



### Buffet - BELLISSIMA

Hier haben wir immer wieder beliebte italienische Speisenklassikern mit Salaten vom Buffet, Lasagne mit frischem Lachs, Schweinefilet, am Buffet tranchiert, pfannenfrischem Gemüse und natürlich typischen Dessert-Variationen zu einem einladenden Buffet zusammengestellt.

- wahlweise auch mit veganen Alternativen

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

#### Buffet - BELLISSIMA

42,00 EUR p. Pers.

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

Unser hausgebackenes Ciabatta

Walnuss | Olive | Kräuter | Natur

Tomatenbutter

Rucola-Walnusscreme

#### >>> MARKTSTAND I - VORSPEISEN

Rucolasalat

Cocktailtomate | Parmesan

Sizilianischer Orangensalat

Frisée | Fenchel | Radicchio | Orangenfilets

Caprese tradizionale

Cocktailtomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto

Vitello Tonnato

"sous-vide"-garte Kalbskeule | gebackene Apfelkaper | Thunfischcreme

Anti Pasti Gemüse vom Grill

Zucchini | Aubergine | Champignons | Paprika | Rosmarin

#### >>> MARKTSTAND II - PASTA

Lachs-Lasagne

Spinat | Schmand | Zwiebel | Knoblauch



Cook & Chill - Consulting GmbH  
- entspannt genießen -

### >>> MARKTSTAND III - TRANCHIERSTATION FLEISCH

Rosa Schweinelende, "sous-vide"-gegart

Thymian-Jus

Prinzessbohnen

Speck | Bohnenkraut

Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten

Olivenöl | Meersalz | Rosmarin | getrocknete Tomaten | Oliven

### >>> MARKTSTAND IV – FRONTCOOKING GEFLÜGEL & GEMÜSE

Hähnchenbrustfilet mit Kräuterfüllung, gebraten

Tomaten-Kräuter-Kompott

Ratatouille - Mediterranes Grillgemüse

Aubergine | Zucchini | Paprika | Cocktailtomate | Knoblauch

Polenta-Herzen

Maisgrieß | Sahne | Kräuter | Knoblauch | Parmesan

### >>> BUFFETSTAND V – DESSERT

Tiramisu

Mascarpone | Biscuit | Kaffee | Amaretto

Himbeertraum

Schmand | Himbeere | Rohrzucker

### Anteil Buffet-Equipment

15,00 EUR p. Pers.

Inklusivleistung Büfettmaterial:

- Exklusiver C&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

15,00 EUR p. Pers.

Inklusivleistung Buffet-Personal und Logistik:

- Transport sowie Auf- und Abbau des Büfettequipments
- Büfettservicekräfte zur Anlieferung und zum Anrichten der Speisen an den Büfettstationen
- Köche zur frischen Zubereitung der Speisen an den Frontcooking-, Grill- und/ oder Tranchierstationen
- An- und Abfahrtszeiten zum/ vom Veranstaltungsort



Cook & Chill - Consulting GmbH  
- entspannt genießen -

## Add-ons



Fingerfood Empfang, 3 Stk./ Person **6,60 EUR p. Pers.**

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



Candy-Bar **5,10 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 **4,20 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!