Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

COOK - Modul IV

105,00 EUR p. Pers.

inkl. des kompletten Buffet-Equipments/-Personals.

Buffet – TABLE TOP

Für einen gemeinsamen Start werden mediterrane Vorspeisen als „Tischbuffet" auf Portionstellern am Tisch einsetzt.
Am Büfett folgen dann Spezialitäten, wie Lachsforelle, vegetarisches Spargel-Risotto und sous vide gegartes Rinderfilet auf Tellern angerichtet.
Für den krönenden Abschluss sorgen feine Dessert-Variationen in Portionsschälchen angerichtet am Büfett.

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

Buffet – TABLE TOP 63,00 EUR p. Pers.

>>> SERVIERT AM TISCH

Focaccia & Grisini
Weizenmehl I Olive I Tomate I Rosmarin I Meersalz

Rotwein-Schalottenbutter

Spanische Tapas
Serrano Schinken I Chorizo I Ziegenfrischkäse im Sesammantel I Olive

Süßkartoffel-Tortilla
Süßkartoffel I Paprika I Erbse I Olive I Chorizo I Ei

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

>>> MARKTSTAND I – FRONTCOOKING RISOTTO

Spargel Risotto
Grüner Spargel I Parmesan I Limette I Weißwein I Kirschtomate

>>> MARKTSTAND II – FRONTCOOKING FISCH

Lachsforelle-Filet, gebraten *(ohne Gräten)*

Safran- Sauce

Erbsenpüree
Minze I Zitrone I Kartoffel

Wildkräuter
Roter Senf I Landkresse I Portulak I Mizuna

Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

>>> MARKTSTAND III – FRONTCOOKING RIND

Rinderfilet vom Angusrind, „sous-vide"

Portwein-Jus

Wilder Spargel-Brokkoli

Pommes macaire
Kartoffel I Schnittlauch I Ziegenfrischkäse

>>> BUFFETSTAND IV – DESSERT

Moelleux au chocolat
Waldbeeren-Confit I Krokant

Pfirsich-Buttermilch-Mousse

Anteil Buffet-Equipment 18,50 EUR p. Pers.

Inklusivleistung Buffetmaterial:

- 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 23,50 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-, Grill- und/ oder Tranchierstationen
- An- und Abfahrtszeiten zum/ vom Veranstaltungsort

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.

Cook & Chill - Consulting GmbH

Candy-Bar 5,10 EUR p. Pers.

Mit allem, was das Herz von Naschkatzen höherschlagen 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!