



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

COOK - Modul III

inkl. des kompletten Buffet-Equipments/-Personals.

97,00 EUR p. Pers.



Buffet – MEAT & MORE

Ein Highlight jagt das nächste.

Mediterrane Vorspeisen zur Auswahl, gefolgt von Spaghetti aus dem Parmesanlaib – Roastbeef vom Angusrind, direkt am Buffet tranchiert, und norwegischem Bio-Lachs aus dem Smoker.

Feine Beilagen und eine Dessertauswahl runden das Geschmackserlebnis ab.

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

Buffet – MEAT & MORE

55,00 EUR p. Pers.

>>> IN DER BROTTÜTE AM TISCH EINGESETZT

Unser hausgebackenes Ciabatta

Walnuss | Olive | Kräuter | Natur

Tomatenbutter

>>> MARKTSTAND I - VORSPEISEN

Caprese

Cocktailtomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto

Griechischer Bauernsalat

Gurke | Tomate | Paprika | Feta | Olive | Peperoni | Zwiebel

Rucolasalat

Cocktailtomate | Parmesan

Vinaigrette

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf

Italienische Antipasti

Aubergine | Champignon | Zucchini | Paprika | Olive | getrocknete Tomate | Knoblauch | Rosmarin

Mediterraner Nudelsalat

Olive | Feta | Cocktailtomate | Rucola | Pesto



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

>>> MARKTSTAND II – FRONTCOOKING PASTA

Spaghetti Parmigiano, zubereitet im Parmesanlaib

Trüffelöl

Basilikumpesto

Pinienkern | Parmesan | Knoblauch | Olivenöl

Tomatenpesto

Erdnuss | Parmesan | Knoblauch | Zitronen-Olivenöl

>>> MARKTSTAND III – LACHS, FRISCH VOM SMOKER

Lachs aus nachhaltiger Zucht vom Zedernholzbrett

Honig | Thymian | Limette

Guacamole

Vegan Genuss - Gefüllte Grillchampignons

Getrocknete Tomaten | Petersilie | Basilikum

Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten

Olivenöl | Meersalz | Rosmarin

>>> MARKTSTAND IV – RIND, FRISCH VOM SMOKER

Roastbeef vom Angusrind, "sous-vide"

Salz- & Pfeffer-Bar

Fleur de Sel | Steak Pfeffermischung | Hawaii Salz

Cumberlandsauce

Gremolata

Trüffelöl | Senfkorn | Parmesan | Thymian | Rosmarin

Süßkartoffelgratin

>>> BUFFETSTAND V – DESSERT

Limetten Panna Cotta

Mango-Topping

Mousse au Chocolat

Haselnuss-Crunch

Anteil Buffet-Equipment

20,00 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

22,00 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.



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!