



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Unsere Speisen & Buffets für Ihre Veranstaltung im Herbst 2022

Werte Gäste,

schön, dass Sie sich entschieden haben, das Buffet für Ihre Veranstaltung bei uns zu bestellen.

Zu diesem Anlass haben wir Ihnen einmal verschiedene Buffetvorschläge zusammengestellt, um Ihnen die Entscheidung zu erleichtern. Ergänzen können Sie diese durch Vorspeisen, Suppen und Desserts, so dass Sie IHR persönliches Wunschbuffet erhalten.

Selbstverständlich können Sie uns auch Ihre individuellen Wünsche mitteilen, so dass wir Ihnen dafür dann ein exklusives Angebot zukommen lassen können.



Nachfolgend finden Sie unsere Vorschläge. Alle Einzelpreise verstehen sich pro Person zzgl. der zurzeit geltenden gesetzl. MwSt. ab einer Bestellung für **mindestens 12 Personen**.

Aufgrund der aktuell nicht planbaren Einkaufspreisentwicklung behalten wir uns vor, die Preise wochenaktuell pauschal anzupassen. Auch inhaltliche Änderungen bleiben vorbehalten, sollte es zu Engpässen bei der Warenverfügbarkeit kommen.

Alle bisherigen Preisangaben und Buffetvorschläge für private Veranstaltungen haben keine Gültigkeit; Änderungen bleiben vorbehalten.

Stand: 30.08.2022.

Zusätzliche Informationen

Kinder:

Folgende Berechnung der Buffets gilt für Ihre kleinen Gäste:

- Kinder unter 4 Jahren: ohne Berechnung
- Kinder zwischen 4- 8 Jahren: 50% des Buffetpreises
- Kinder ab 9 Jahren: Berechnung lt. Buffetpreis

Geschirr, Besteck & Gläser:

Sie haben die Möglichkeit unser exklusives Geschirr und Besteck sowie Tischwäsche und Stoffservietten für Ihre Festtafel bei uns zu leihen.

Hochwertige Wein-, Sekt -und Wassergläser runden das Gesamtangebot für Ihre Feier ab. Bitte entnehmen Sie die Preise dafür aus der unten aufgeführten Material- und Zubehörpreisliste.

Ihren Wünschen entsprechend können Sie das Geschirr nach Absprache einen Tag vor Ihrer Veranstaltung bei uns abholen, um dadurch im Vorfeld entspannt eindecken und dekorieren zu können. Anderenfalls liefern wir es am Veranstaltungstag mit den Speisen aus.

Lieferung & Rückgabe:

Die Lieferung der Speisen erfolgt nach Absprache gegen Gebühr. Für die Lieferzeit ist ein Zeitfenster von +/- 15 Minuten vorgesehen.

Die Abholung des verschmutzten Buffetmaterials / Geschirrs erfolgt am Folgetag der Veranstaltung durch uns. Eine genaue Uhrzeit wird Ihnen im Vorfeld mitgeteilt.

Bei Fragen oder Wünschen melden Sie sich gerne telefonisch oder per E- Mail bei uns!

Wir freuen uns auf Sie!

Telefon: 02381 – 439231

E-Mail: rk@cookandchill.de

Rainer Kaczmarek & Team



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Die Vorspeisen

- 
- **Vitello Tonnato**
sous-vide-gegartes Kalb, rosa / gebackene Apfelkaper / Thunfischsauce 8,20 €
 - **Italienische Antipasti**
Aubergine / Balsamico-Champignons / Zucchini / Grillpaprika / Olive / getrocknete Tomate 6,90 €
 - **Rosa Linsensalat / geräucherte Entenbrust**
Himbeere / Rucola 5,80 €
 - **2 Garnelen in Kartoffelspaghetti**
Koriander-Chilisauce 5,60 €
 - **Fischvorspeise**
Bachsaibling / Lachsforelle / Makrele - heiß geräuchert / Lachs – gebeizt
Dill-Senfsauce / Wasabi-Creme 11,50 €
 - **Unsere ofenfrischen Kartoffelpartybrötchen** 2 Stck. 1,50 €
 - **Kräuter-Frühlingsquark** 1,90 €
 - **Trüffelbutter** 2,70 €
- 

Die Salate

Bunter Salat, gemischt

Gartenfrische Blattsalate / Gurke / Cocktailtomate / Sprossen
dazu reichen wir
Joghurt-Zitronen-Dressing & Balsamico-Dressing



3,50 €

Rucolasalat

Cocktailtomate / Parmesansplitter / Olivenöl / Balsamico

4,50 €

Caprese 2.0

Gebackene Strauchtomaten / Büffelmozzarella / Basilikumpesto / Pinienkerne

6,40 €



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -



Die Suppen

Kalkulationsmenge - 300 ml = 1,5 Tassen p. P.

- **Münsterländer Festtagssuppe** / Eierstich / Mark- & Griesklößchen / Gemüse 6,50 €
- **Kräftige Kartoffel-Möhrensuppe** / Cabanossi (separat) / Röstzwiebeln 6,50 €
- **Kürbis-Süßkartoffelsuppe** / Chorizo (separat) / Schmand 6,30 €
- **Mexikanische Tomatensuppe** / Avocado / Sauerrahm 6,20 €
- **Spitzkohlrahmsuppe** / Rauchlachsstreifen 6,50 €
- **Rote Kokos-Curry-Suppe** / Kokosmilch / Hühnchen / Wok-Gemüse 6,90 €
- **Rotkrautsuppe** / karamellierte Maroni / Zimtroutons 6,10 €
- **Kartoffelrahmsuppe** / Pfifferlinge / Majoran 6,70 €



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

Davon reden Ihre Gäste noch Wochen später !!

6,50 €



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Die Buffetvorschläge

Buffet 1

- Das Beste vom Schwein - Filet -sous-vide gegart-
Steinchampignons / Pfefferrahmsauce
- Putengeschnetzeltes „Asia Style“
Sesam / Shiitakes / Mango / Thai-Kokos-Currysauce
- Gemüseauswahl
Brokkoli / bunte Möhren / Blumenkohl / grüne Bohnen / Zuckerschoten
- Sauce Hollandaise
- Kartoffel-Lauchgratin
Sahne / Emmentaler
- Eierspätzle



Preis p. P. 29,40 €

Buffet 2

- Kalbsinvoltini (Roulade) / Bärlauch-Pesto
Kräuterseitlinge / Cognac-Pfeffersauce
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust
Salbei / Parmaschinken / Tomatenkompott
- Prinzessbohnen / Bacon / Bohnenkraut
- Kräuter-Polenta-Sticks
- Gebratene Drillinge
Speck / Zwiebeln / Petersilie



Preis p. P. 31,50 €



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Buffet 3

- Honig-Senf-Lachs – sous vide -
Pinien-Gremolata / Gemüse-Spaghetti / Zitronensauce
- Wildschweingulasch / Waldpilze / Wacholdersauce
- „Alte Gemüse“ / Zwiebelbutter
Kürbis / Pastinaken / Petersilienwurzel
- Breznknödel / Kräuter / Butterschmelz
- Camargue-Reis
Roter Reis / Schalotten / Pilze / Kräuter



Preis p. P. 32,90 €

Buffet 4

- Gefüllte Hähnchenbrust „Caprese“
Tomate / Büffelmozzarella / Basilikum-Pesto / Parmesansauce
- Kalbsbäckchen, butterzart
Apfel / Champignons / Calvados-Rahmsauce
- „Ratatouille“ - mediterranes Grillgemüse
Zucchini / Aubergine / Zwiebeln / Kräuter der Provence / Tomate
- Rosmarin-Drillinge in der Schale
Getrocknete Tomate / Oliven / Knoblauch
- Kürbis-Kartoffelstampf



Preis p. P. 33,90 €



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Vegetarische Alternativen

Diese Speisen bieten wir Ihnen als Einzelportionsalternativen in den gewählten Buffets an:

- **Duft des Orients** (vegan)
Süßkartoffel / Kichererbse / frisches Gemüse / Kokosmilch / Ingwer

oder

- **Gemüse-Lasagne**
Aubergine / Paprika / Zucchini / Tomate / Möhre / Sellerie / Rosmarin

oder

- **Südtiroler Kasnocken**
Salbeibutter / Parmesanfäden

oder

- **Rote Bete** Gnocchi / Rucola / Schafskäse / Haselnuss-Butter



Preis p. P. 17,90 €

Für den süßen Zahn

Damit jeder Ihrer Gäste die Möglichkeit hat, ein wunderschönes, ausdekoriertes Dessert zu bekommen, bieten wir Ihnen dieses im Fingerfood-Glas an. Wir rechnen dabei mit 1,5 Gläsern pro Person.



- **Weißer Schokomousse-Törtchen** – gebläht – mit frischen Beeren
- **Crème brûlée** von der Tonkabohne / frische Beeren
- **Braune Schokomousse** / karamellisierte Zwergorangen
- **Vanille Panna Cotta** mit Mangospiegel
- **Mango-Tiramisu**
Mascarpone / Cantuccini / Mango
- **Schwarzwälder Kirsch im Glas**
Schoko-Biskuit / Kirschen / weiße Mousse
- **Münsterländer Herrenkrem**
Rum / Kirschen



Alle Desserts kosten **5,40 €** pro Stck.



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

Geschirr und Ausstattung:



• Sektglas	0,80 €
• Rotwein-/Weißweinglas	0,80 €
• Wasserglas	0,80 €
• Suppentasse + Untertasse	1,80 €
• Suppenlöffel	0,60 €
• Menüteller 28 cm	1,20 €
• Menügabel	0,60 €
• Menümesser	0,60 €
• Mittel- / Kuchenteller	0,80 €
• Kaffeetasse + Untertasse	1,50 €
• Kaffeelöffel	0,60 €
• Kuchengabel	0,60 €

Alle Preise verstehen sich 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.
- Gem. unserer AGB berechnen wir für Sonntag- und Feiertagslieferungen einen Aufschlag von 10 % auf die Gesamtrechnung.

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 15,00 € pro Anfahrt. Für Lieferungen außerhalb des Stadtgebietes von Hamm / Ahlen berechnen wir die Anlieferung und Abholung grundsätzlich mit 0,90 € 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%.



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

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 August 2022.