

COOK - Modul I

76,00 EUR p. Pers.

inkl. des kompletten Buffet-Equipments/-Personals.



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

OOK - Modul I im Einzelnen zusammen:

Buffet - BELLISSIMA

45,00 EUR p. Pers.

>>> IN DER BROTTÜTE AM TISCH EINGESETZT

Unser hausgebackenes Ciabatta

Walnuss I Olive I Kräuter I Natur

Tomatenbutter

Rucola-Walnusscreme

>>> MARKTSTAND I - VORSPEISEN

Rucolasalat

Cocktailtomate I Parmesan

Sizilianischer Orangensalat

Frisée | Fenchel | Radicchio | Orangenfilets

Caprese traditionale

Cocktailtomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto

Vitello Tonnato

"sous-vide"-gegarte Kalbskeule I gebackene Apfelkaper I Thunfischcreme

Anti Pasti Gemüse vom Grill

Zucchini I Aubergine I Champignons I Paprika I Rosmarin

>>> MARKTSTAND II - PASTA

Lachs-Lasagne

Spinat I Schmand I Zwiebel I Knoblauch



>>> MARKTSTAND III - TRANCHIERSTATION FLEISCH

Rosa Schweinelende, "sous-vide"-gegart

Thymian-Jus

Prinzessbohnen

Speck I 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 I Zucchini I Paprika I Cocktailtomate I Knoblauch

Polenta-Herzen

Maisgrieß I Sahne I Kräuter I Knoblauch I 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, gaf. Grills und Smoker

Anteil Buffet-Personal

16,00 EUR p. Pers.

Inklusivleistung Buffet-Personal und Logistik:

- · Transport sowie Auf- und Abbau des Büfettequipments
- \cdot Büfettservicekräfte zur Anlieferung und zum Anrichten der Speisen an den Büfettstationen
- · Köche zur frischen Zubereitung der Speisen an den Frontcooking-, Grillund/ 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

6,50 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

4,80 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!



Mini-Stullen, 2 Stk./ Person

5,50 EUR p. Pers.

Senfcreme-Stulle (Rosa gebratenes Roastbeef | Honig | Rosa Beere) Meerrettich-Apfel-Stulle (Hausgeräucherter Lachs | Frischkäse | Daikonkresse) Kichererbsen-Püree-Stulle - vegan (Feige | Kreuzkümmel | Sesampaste)