

COOK - Modul IV

inkl. des kompletten Buffet-Equipments/-Personals.

107,00 EUR p. Pers.



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 | Olive | Tomate | Rosmarin | Meersalz

Rotwein-Schalottenbutter

Spanische Tapas

Serrano Schinken | Chorizo | Ziegenfrischkäse im Sesammantel | Olive

Süßkartoffel-Tortilla

Süßkartoffel | Paprika | Erbse | Olive | Chorizo | Ei

Italienische Antipasti

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

>>> MARKTSTAND I – FRONTCOOKING RISOTTO

Spargel Risotto

Grüner Spargel | Parmesan | Limette | Weißwein | Kirschtomate

>>> MARKTSTAND II – FRONTCOOKING FISCH

Lachsforelle-Filet, gebraten *(ohne Gräten)*

Safran- Sauce

Erbsenpüree

Minze | Zitrone | Kartoffel

Wildkräuter

Roter Senf | Landkresse | Portulak | Mizuna

>>> MARKTSTAND III – FRONTCOOKING RIND

Rinderfilet vom Angusrind, „sous-vide“

Portwein-Jus

Wilder Spargel-Brokkoli

Pommes macaire

Kartoffel | Schnittlauch | Ziegenfrischkäse

>>> BUFFETSTAND IV – DESSERT

Moelleux au chocolat

Waldbeeren-Confit | 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

25,50 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.



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)