COOKING & MORE GMBH

Cooking&More bedeutet für uns Genuss, Lebensfreude und die Kunst der Leidenschaft.

Die Vielfalt macht unser Catering aussergewöhnlich. Dabei finden wir die passende Auswahl für Ihr Catering.

Wir kochen mit Leidenschaft und Ideenreichtum, denn wir lieben was wir tun.

Inhalt

Business-Catering	6
Lunch-Vital Buffet	8
Vegi und Vegan	9
Klassiker	9
Gala-Events	10
Edles Menü	11
Crew-Catering	12
Weihnachtsfeier	14
Finger-Food & Flying Service	16
Slow-Food & Brain-Food	18
Burger Buffet	19
Mitternachtssnack	19
Four Season	20
Specials & Erlebniselemente	22
Privates Catering	24
Fingerfood & Flying Buffet	26
Kölsches Fingerfood	28
Menü Beispiele	31

Business-Catering

Ein Event der Spitzenklasse – Ob Gala-, Messe- oder Firmenevent, Cooking&More begeistert Sie mit Innovation, kombiniert mit Frische und kontinuierlicher Perfektion.
Frisch vom Grill, ein üppiges Buffet oder ein Service, der Ihren Gästen höchsten Komfort bietet und Geschmackserlebnisse an den Tisch serviert?

Auf den nächsten Seiten stellen wir Ihnen Beispiel-Menüs vor, die natürlich jederzeit auf Ihre Wünsche angepasst werden können.

Lunch-Vital Buffet

Reiche Auswahl an Blatt und Rohkostsalaten
(Heidelbeere Vinaigrette, Granatapfelvinaigrette, Limonen – Ingwervinaigrette)
Gemüsesticks mit Mangochutney und Kräuterdipp

Antipasti

Ziegenfrischkäse im Pistazienmantel
Couscous Salat mit roter Paprikacreme und Zitronenmelisse
Zucchiniröllchen mit Feta und Tomaten gefüllt

Artschockenragout mit Barigoule, Topinambur und Süßkartoffelpüree
Pochierter Kalbsrücken mit Trüffelsoße, Zander mit Kartoffelkruste und Cafe de Paris
Pastinakenpüree, Naturreis , Gemüseragout, Brokkoli

Joghurt mit Müesli Ahornsirup, Mandeln und frischen Trauben

Cremiges Schokoladenküchlein, Beerenespuma, Waldhonig-Joghurt-Parfait im Glas

Preis: 38,50€ pro Person

Großes Salatbuffet vom Tagesmarkt mit Möhren, Gurken, Sonnenblumenkernen, Tomate, Kürbiskerne, Ei, Thunfisch dazu Avocado und Walnuss Dressing

Schwarzbrotcanapes mit feinem Räucherlachs auf Meerrettichbutter

Ofenfrisches Baguette und Brotauswahl dazu französische Kräuter und Salzbutter

Pasta-Live-Station als Bowl-Food mit der Option auf Flying Service

dazu zur Wahl als Sauce:
„Arrabiata“ mit Speck, Zwiebeln, Erbsen in pkanter Tomatensauce

Rinderfiletstreifen in Olivenöl mit Frühlingszwiebeln und Knoblauch

Garnelen mit frischen Kräutern in Knoblauch und Chiliöl

Agli Olio mit Basilikum und Pesto -vegidazu gehobelter Parmesan und Trüffel als Topping

Griechischer Joghurt an verschiedenen Toppings zur Wahl

Preis: 26,50€ pro Person

Vegi und Vegan Buffet

Mille feuille von Apfel und Sellerie
mit Wallnussvinaigrette und Feldsalat

Gebratene TOFU Streifen mit Pourple
Curry Dip und
Saftigem Cous Cous Salat

Karotten -Ingwersuppe

Gefüllte Zucchini mit Thymian Graupen
und
Schmorgemüse dazu eine Petersiliensoße

Artischocken Fenchelrogout mit
Kartoffel-Wirsing Stampf und
Pilzsoße

Gebackener Mozzarella auf
geschwenkter Penne in Tomatenpesto

Exotischer Früchtesalat mit
Himbeerespuma

Passionsfrucht Gelee mit Granatapfel
Schokobrownie mit Nuss-Karamell Keks

Preis: 36,00€ pro Person

Buffet Klassiker

Salat Buffet mit Verschieden
angemachten Rohkostsalaten
Blattsalat und dreierlei Dressings der
Saison

Mariniertes Grillgemüse (Antipasti)

Spagetti Salat mit Pinienkerne und
getrocknete Tomaten

Rauch- Forelle mit Senfdillsoße und mari-
nierten Kirschtomaten

Rinderconsomme mit Flädle und
Gemüsestreifen

Kalbs-Rahm-Gulasch mit Kräuterspätzle
und frischem Brokoli

Rosa gebratene Rinderhüfte mit
Portwein -Schalottensoße
dazu glasierte Böhnchen und
Rosmarin-Kartoffeln
Süßkartoffelcurry mit weißen Bohnen
Spinat und frischem Rosmarin

Valrhoner Schokoladen Mousse
Panna Cotta von Waldbeeren
Bunte Obstplatte vom Tagesmarkt

Preis: 40,50€ pro Person

Gala-Events

Edles Menü

Vorspeise

Zweierlei
Carpaccio und Tatar vom Rind mit
Wachtelei und Gänseleber Praline

Kerbelschaumsuppe vom
Bergischem Wiesenkerbel

Hauptgerichte

Pochiertes Kalbsfilet mit
Kartoffel-Lauch-Gratin
Karottenpüree und gebratenen Pilzen

Dessert

Schokaladenmousse mit Früchtetartlett
und
Honigminz Parfait

Alternativ kann die Vorspeise auch als
Flying Buffet präsentiert werden.

Auf Seite 26 finden Sie Beispiele für ein
Flying-Buffet.

Preis: 46,50€ pro Person

Crew-Catering

Frühstück

1/2 belegte Bäcker-Brötchen Körner und
klassische mit verschiedenen
Wurst und Käsesorten garniert und mit
frischem Salat unterlegt

Warme Eierspeise nach Wunsch mit Bacon

Obstkorb über den Tag als Begleitung

Getränke

Softdrinks
Kaffee vor Ort
Cappuccino und andere Spezialitäten
vom Cafe-Vollautomaten

Buffet mittags

Salatauswahl,
Hauptgang nach Wahl & Dessert
Speiseplan ist individuell bestimmbar

zum Kaffee

Verschiedene Blechkuchen und
Muffins vor Ort
Obstkorb und Energieriegel

Preis: 26,50€ pro Person

Weihnachtsfeier

Weihnachtsbuffet

Vorspeisen

Geräuchert und pochierter Saibling mit Wacholder und Anis Aromen verfeinert

Vitello vom Kalb mit Limetten-Filets und Kapern-Apfel
Mit Rosmarin geräucherte Gänsebrust an Englischer Senfsoße

Sellerie-Apfelsalat mit gerösteten Walnüssen und Wildpreiselbeeren
Wildpastete an Rotkohlsalat und Orangen
Winterliche Blattsalate

Hauptgerichte

Souvide gegarter Wildschweinbraten mit Pflaumen-Soße

saftiger Gänsebraten in Apfel-Wacholder-Sauce

Getrüffelte Pilzmaultaschen
Zanderfilet auf Tomaten-Lauch-Rahmgemüse

Apfelrotkohl und Grünkohl
Kartoffelklöße, Butterspätzle und Kräuterreis

Dessert

Bratapfel mit Vanillesoße

Bratapfelcreme mit Glühweinfrüchten

Orangen Marzipancreme

Stollen und Weihnachtsgebäck

Preis: 43,90€ pro Person

Vorspeisen

Maronen Cremesuppe mit Trüffel

Geräucherter Schinken mit Melonenspalten

Feldsalat mit Kartoffeldressing

Carpaccio von gelber Beete mit Granatapfel und Granny Smith Chutney

Rosa gebratenes Roastbeef

Tomate Mozzarella

Hauptgerichte

Pot au feu von Edelfischen (Französischer Fischragout)

Gebratener Rehrücken mit Portwein-Thymianjus

Gebratene Entenbrust mit Orangensoße

Schwarzwurzel a la creme
RoteBeete Ragout
Brokkoli
Kartoffel-Rosmarin-Gratin
Gebratene Serviertenknödel

Dessert

Amaretto creme

Tiramisu

Mousse au Chocolate

Apfelstrudel

Internationale Käseauswahl

Preis: 45,90€ pro Person

Finger-Food & Flying-Service

Flying Service

Vorspeisen

Büffelmozzarella mit Pesto auf Rucola

Feta -Rösti mit Kräuterdipp

Kartoffelgurkensalat mit Hähnchen Stick im Glas

Verschieden belegte Bruschetta mit
Avocado, Oliventapenade und Tomate-Basilikum

Couscous Salat mit Koriander
Fenchelsalat mit Minze und Apfel

Walnusshonig gratinierter Ziegenkäse mit Feldsalat und Granatapfelvinaigrette

Gebratene Zucchini mit Ratatouille

Zwiebelkuchen

Gemüse Quiche

Preis: 15,50€ pro Person

Suppen

(als kleine Shots)

Gurken Lassi

Kürbisschaumsuppe

Steinpilzsuppe

Preis: 4,00€ pro Person

Degustationsteller am Platz serviert

Lachstatar auf Pumpernickeltalern

Rheinisches Caprese Röggelchen mit Beemster Gouda

Schaum von Dicke Bunne mit gebratener Mettwurst am Spieß

San Daniele Schinken auf Chiabatta

Cous Cous Salat mit Paprika und frischem Kerbel im Glas

Frische Wraps mit Putenbrust und einer Currycreme

Dessert

Mousse au Chocolate von belgischer Valrhona Schokolade im Windlicht

Dazu servieren wir eine ofenfrische Brotauswahl
mit französischer Salz- oder Kräuterbutter als Couvert

Preis: 16,50€ pro Person

Slow-Food & Brain-Food

Brain-Food & Burger Buffet

Vorspeisen

Avocado-Algen-Salat
mit Feldsalat und Garnele garniert

Geröstetes Vollkornbrot
unter Ricotta mit frischen Kräutern und Radischen

Green-Power-Smoothie
aus Blattspinat, Rucola und Guarana

„Vitaler Cole-Slaw“
Frischer Krautsalat mit Möhren- und Paprikajulienne in fruchtig-pikantem Dressing mit Chili-Orange abgeschmeck

Bunter Brotkorb vom Bäckermeister
dazu französische Salzbutter und Kräuterbutter

Frisch vom Fresh-Air-Grill live vor dem Gast

Slow-Food-Burger vom Rind
von der Land-Metzgerei Max-Herchenbach
bergisches Land

Oder

Crafted Falaffel mit Zitronenzesten und Curcuma verfeinert
-vegan

Verschiedene Burger-Buns zur Auswahl

Yellow Burger

Red Burger

Black Burger

Toppings

Rucola, Feldsalat oder Romanasalat

Ochsenherztomaten

Essig-Gurke

Schmorzwiebeln, rote Zwiebeln oder Röstzwiebeln

Bacon

Cheddar-Cheese, Schweizer Bergkäse oder Manchego

Saucen

Apfel-Zwiebel-Chutney, BBQ-Sauce, Charlotten-Walnuss-Chutney oder Purple-Curry-Dip

Beilagen

Süßkartoffel-Wedges

„Papas-Asadas“
Kartoffelspalten mit Paprika und Meersalz verfeinert

Geschmortes Ranchgemüse

Dessert

Iberische Churros aus Brandteigmasse
dazu
Schokoladensauce, Erdbeersauce, Karamellsauce, Vanille-Sauce

Süße Creperoulladen am Spieß mit verschiedenen Saucen und Toppings zzgl optional Schokobrunnnen

Mitternachtssnack

Chili con Carne

Oder

Gelber Linsen-Zucchini-Topf
mit geräuchertem Tofu

Preis: 42,50€ pro Person

Four Season Buffet

Frühjahr

Vorspeisen

Gebeizte Forelle mit Kartoffelrösti,
Selleriesalat und marinierte Zuckerschoten

Tomaten Basilikumsuppe

Zwischengang

Seeteufelmedaillons im Escabeschsud mit
Kartoffelperlen

Hauptgerichte

Rosagebratener Kalbstafelspitz mit
Lauchgemüse, cremiger Polenta und
Thymian-Merretich-Jus

Dessert

Geflämmtes Ananas Carpachio
mit Himbeersorbet und Kokossoß

Preis: 48,00€ pro Person

Vorspeisen

Vitello Tonnato vom Kalb mit
frischem Salat und zweierlei Bruschetta

Kartoffel-Trüffelsuppe

Hauptgerichte

Roastbeef Tranche mit Speckbohnen,
Resulett Kartoffeln und Liebstöckelsoße

Dessert

Grießflammerie mit
Rhabarberkompott und Vanilleeis

Preis: 42,00€ pro Person

Specials & Erlebniselemente

Im Parmesan-Laib

Aus Wok und Leib
geschwenkte Spagetti

Preis: 350,00€ pro Laib

Wahlweise

mit Roucola, Kirschtomaten,
Wallnüssen in Chiliöl Marinade

Preis: 9,50€ pro Person

mit Rinderfiletstreifen,
Frühlingszwiebeln in feiner
Trüffel-Pilzsoße

Preis: 15,90€ pro Person

mit geschmorten
Kalbsbäckchen Würfel,
Brokoli und Pfefferrahmsoße

Preis: 12,50€ pro Person

Zanderbäckchen mit Schnittlauch Soße
(Preis auf Anfrage)

Preis auf Anfrage

Seeteufel mit Safran Pernod Soße

Preis auf Anfrage

Streetfood-Grillanhänger

Preis auf Anfrage

Tundra-Grill-Smoker
800 Grad

Preis auf Anfrage

Privates Catering

Hochzeit, Geburtstag oder ein sonstiger wichtiger privater Anlass?

Wir lassen Sie an Ihrem persönlichen Tag nicht im Stich und unterstützen Sie mit innovativen Catering-Ideen. Kaltes oder warmes Buffet, modernes Live-Cooking oder Streetfood, Grillfest oder exquisites Menü.

Cooking&More bereitet Ihnen und Ihren Gästen unvergessliche kulinarische Momente.
Durch Passion und Feingefühl setzen wir Ihre Vorstellungen und Wünsche in die Tat um – lassen Sie sich überzeugen!

Fingerfood Empfänge Flying Buffet

Sektempfang

Frische „Pinxos“
verschieden belegte Ciabatta oder
Baguettscheiben
mit z.B.
Tortilla Espanola, Cannelloni di Carne,
Datteln im Speckmantel
oder Reibekuchen und Lachs

Preis: 5,00€ pro Person

dazu dazu Sekt „Toitzkloof“ Südafrika
Sauvignon blanc

Preis: 17,50€ pro 0.7l

Fingerfood zum Empfang

Ofenfrisches Laugenkonfekt
in verschiedenen Varianten

Herzhafte Mini-Twister
Teigzöpfe mit Füllungen wie z.B.
Tomaten-Käsecreme, Spinat-Lauch und
Käse

Käse-Brezn
mit Gouda überbackene Laugenbretzel

Mini-Halven-Hahn
mittelalter Gouda auf Röggelchen
wahlweise mit
Senf

Preis: 5,50€ pro Person

Warm aus der Bowl

Rheinische Gulaschsuppe
mit herzhaftem Röggelchen

Feines Zucchini-Lauchcreme-Suppe
mit Chiabatta
-vegi-

Dessert

Mousse au Chocolate von belgischer
Valrhona Schokolade im Windlicht

Preis: 10,50€ pro Person

Getränke

Sekt Du Toitskloof
Süd Afrika, Sauvignon Blanc, fruchtig leicht
–trocken

Preis: 17,50€ pro 0.7l

Päffgen Kölsch
vom Faß

Preis: 1,30€ pro 0.2l Glas

Softdrinks

Preis: 1,20€ pro 0.2l Glas

Organensaft

Preis: 5,50€ pro 0.7l

Fingerfood Buffet

Garnele im Teigmantel
auf rotem Wakawe-Salat im Weinglas
angerichtet

Räucherlachstranche auf Röstitaler mit
Sahnemeerrettich

Saccestini Spieße mit Tomaten-Mozzarella
und Basilikum
-vegi-

Salat von grünem Spargel
mit San Daniele Schinken und
Tête de Moine Blüte im Glas

Nachos und Brotsticks
mit Aioli, Salsa und Guacamole auf den
Tischen eingesetzt

Dessert

Karamellisierte Panna Cotta
unter Erdbeerkompott mit frischer
Minze garniert im Windlicht

Tiramisu
Joghurt-Mascarpone-Creme
mit einem in Espresso getauchtes
Bisquittgebäck und
edlem Staub von der Kaffeebohne im Glas
serviert

Mousse au Chocolat
von belgischer Valrhona-Schokolade
im Glas

Preis 22,50€ pro Person

Kölsches Fingerfood

„Rut un Wiess“
Scheiben von frischen Tomaten mit
Mozzarella unter Basilikumpesto mit
Balsamico verfeinert

„Kölsche Ädappleschlot“
Feine Kartoffelscheiben in einer Marinade
von Essig und Öl sowie Senf
und mit frischen Gartenkräutern verfeinert

Herzhafter Nudelsalat
sommerlich frisch mit Rucola,
Kirchtomaten
und frischen Kräutern verfeinert

Zum satt weede

„Kölsche Klüngel un Schmuus“
Belegte Röggelchen und Laugengebäck
mit frischem Mett und Zwiebeln

„Halver Hahn“ Buffet
Mittelalter Beemster Gouda
auf ofenfrischem Röggelchen mit
einer Auswahl von: Dänischen Gürkchen,
Mostradm, Zwiebelstreifen

Hausgemachte Frikadelle mit
Hot-Sweet-Chili Sauce oder Ketchup

Mini-Schnitzel vom Schwein
in herzhafter Panade
mit Dip

Dessert

Obstsalat unter einer Haube
griechischem Joghurts, mit Honig
verfeinert im Glas

Preis 19,50€ pro Person

Fingerfood

Frischkäsecreme mit frischen Kräutern

Preis: 1,80€ pro Person

Mittelalter Gouda auf Röggelchen

Preis: 1,80€ pro Person

Matjes - Tatar mit Äpfeln, Zwiebeln

Preis: 1,80€ pro Person

Räucherfischcreme auf Pumpernickel

Preis: 2,20€ pro Person

Forellenfiletmit Preiselbeer- Meerrettich-sahne

Preis: 2,20€ pro Person

Gebeizter Würzlachs mit Senf-Dill-Sauce

Preis: 2,80€ pro Person

Rindertatar mit Cornichons

Preis: 2,80€ pro Person

Französischer Tortenbrie

Preis: 1,80€ pro Person

San Daniele Schinken

Preis: 2,20€ pro Person

Kasselerbraten

Preis: 1,80€ pro Person

Bündner Fleisch mit Melone

Preis: 2,80€ pro Person

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar

Preis: 2,80€ pro Person

Lachs - Tatar mit frischem Dill und Schalotten

Preis: 1,80€ pro Person

Gorgonzolacreme mit Birnenkonfitt

Preis: 1,80€ pro Person

Avocadoreme mit Chorizo

Preis: 2,20€ pro Person

Thunfischcreme mit Schalotten und Paprikawürfeln

Preis: 1,80€ pro Person

Gebratene Steinpilze, frische Petersilie und Schalotte

Preis: 2,80€ pro Person

Vitello Tonnato

Preis: 2,20€ pro Person

Rinderfilet mit Salza Verd

Preis: 4,80€ pro Person

Mariniertes Rinder - Carpaccio mit Rucola und Parmesan

Preis: 4,80€ pro Person

Fingerfood

Rosa gebratenes Roastbeef mit
Sauce Tatar

Preis: 2,80€ pro Person

Rinder Hackfleischbällchen mit Senf

Preis: 1,80€ pro Person

Käse Würfel von verschiedenen Beemster
Sorten (Gouda) und Brie
mit Obst gespießt und Feigensenf

Preis: 1,80€ pro Person

Kleine Mini Quiche

Preis: 1,80€ pro Person

Mini Kalbsfrikadel

Preis: 1,80€ pro Person

Alpenländische Blätterteig Taschen mit
Kräutern, Pilzen, Topfen und Käse

Preis: 2,20€ pro Person

Kleine Medaillons von der Hähnchenbrust
in der Knusperpanade, gespießt,
mit Purpel- Curry Dip

Preis: 2,80€ pro Person

Mini Schnitzel Wiener Art, gespießt, mit
Preiselbeeren

Preis: 2,80€ pro Person

Mitternachtssnack

Chili con Carne

oder

Gelber Linsen-Zucchini-Topf
Mit geräuchertem Tofu

oder

Currywurst
mit hausgemachter Sauce, verschiedenen
Curry-Pulvern und Toppings

oder

Rheinische Gulasch-Suppe
mit Röggelchen

oder

Europäische Käseauswahl
vom Brett mit Nüssen und Trauben, dazu
Feigensenf

oder

Süßkartoffel-Broccoli-Curry
mit Zitronengras verfeinert

oder

Käse-Lauch-Suppe
mit Hackfleisch-Einlage

Preis 5,50€ pro Person
(veggi)

Preis 6,50€ pro Person
(mit Fleisch)

Menü Beispiele

Gerne stellen wir Ihnen Ihr Wunschmenü zusammen.
Nachfolgend finden Sie einige Menü Beispiele für jede Gelegenheit.

Die von uns ausgewählten Beispiele können für jede Veranstaltung oder Event bestellt werden.

Gerne setzen wir uns mit Ihnen zusammen und planen Ihr Wunschcatering.

Fine Dinning

Empfang

Herzhafte Yakitori-Sticks
Zartes Hähnchenfilet in Crispy Panade auf Sourcreme im Glas
Mini-Sandwich von Beemster Gouda und getrockneten Tomaten im Foccacia

Vorspeise

Vorspeisenteller mit einem Zucchini-Cocos-Süppchen aus der Espressotasse, einem Spieß von frischen Falaffelbällchen an Avocado-Dip, und verschiedenem gegrilltem Gemüse und einem erfrischendem Salat-Bouquet dazu ofenfrisches Chiabatta

Hauptgerichte

Frisches Rinderfilet vom 800° Grill an einem Kartoffelgratintörtchen und Prinzessbohnen im
Speckmantel

wahlweise

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet an frischem Tumbets (Gemüse mallorquinischer Art) und Rosmarinkartoffeln

wahlweise

Lauwarmes Steak vom Tallegio im Pankomehlmantel auf sautiertem Blattspinat an Rosmarinkartoffeln -vegi-

Dessert

Variation von Valrhona-Schokolade als Törtchen, Mousse und Parfait an Kumquats und Minzdip

Preis 52,00€ pro Person

Vorspeise

Großes Salatbuffet vom Tagesmarkt mit Möhren, Gurken, Sonnenblumenkernen, Tomate, Kürbiskerne, Ei und Croutons dazu Avocado und Walnuss-Dressing

Hauptgerichte

live von der Grill-Station

Putenbruststeaks in Joghurt-Ingwer-Marinade mit frischen Kräutern und Curry-Vanille verfeinert

Metzgerfrische Grillwurst vom Rost

Feta-Käse in der Folie gegart mit mediterranen Kräutern, Olivenöl und Peperoni

Schweinenackensteaks in Paprika-Marinade eingelegt

Beilagen

Papas Asadas (Kartoffelviertel) aus dem Ofen mit Fleur de Sel und Paprika verfeinert

Basmati Duftreis mit Paprikapesto verfeinert

Dips

Honig-Senf-Dip, Kräuterbutterauswahl, Sour Creme, Mango-Chutney, Senf/Ketchup, Alioli

Dessert:

Griechischer Joghurt mit Honig verfeinert dazu verschiedene Toppings zur Auswahl wie z.B.
Obst, Müsli, Schokodrops etc.

Preis 25,00€ pro Person

Hochzeiten

Vorspeise

Spargel-Limonesuppe

Hauptgericht

Geschmorte Kalbsbeckchen-Würfel auf gebratenem grünem Spargel mit Kartoffel-Kräuter-Stampf

Gebratener Saibling mit Stangenspargel, Pestokartoffeln und Sauce Barnaise

oder

Bunter Spargelsalat mit gebackenem Buffelmozzarella und Himbeervinaigrette

*** Nur in der Spargel- und Erdbeerzeit erhältlich

Preis auf Anfrage

Vorspeise

Bunter Salat mit Gerösteten Nüssen, Frischen Tomaten und Frischkäse Bällchen

oder

Tomaten Consomme mit eigener Einlage

Hauptgericht

Trüffelnudeln mit Brokkoli und Soja-Schnitzel

oder

Waldpilzrisotto mit gebackenem Brie de meaux und feinen Gemüsewürfel

Dessert

Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten

Preis auf Anfrage

Hochzeiten

Vorspeise

Mille feuille von Apfel und Sellerie
mit Wallnussvinaigrette und Feldsalat

Gebratene TOFU Streifen mit Pourple
Curry Dip und
Saftigem Cous Cous Salat

Karotten -Ingwersuppe

Hauptgerichte

Gefüllte Zucchini mit Thymian Graupen
und Schmorgemüse dazu eine
Petersiliensoße

Artischocken Fenchelrogout mit
Kartoffel-Wirsing Stampf
und Pilzsoße

Gebackene Mozzarella auf
Geschwenkte Penne in Tomatenpesto

Dessert

Exotischer Früchtesalat mit
Himbeerespuma

Passionsfrucht Gelee mit Granatapfel
Schokobrownie mit Nuss-Karamell Keks

***Wird in Buffet-Form dargestellt.

Preis 34,00€ pro Person

Vorspeise

Zweierlei Carpaccio und Tatar
vom Rind mit
Wachtelei und Gänseleber Praline

Kerbelschaumsuppe vom
Bergischem Wiesenkerbel

Hauptgerichte

Pochiertes Kalbsfilet mit
Kartoffel-Lauch-Gratin
Karottenpüree und gebratenen Pilzen

Dessert

Schokaladenmousse mit
Früchtetartlett und
Honigminz Parfait

Preis auf Anfrage

Geburtstagsfeier

Vorspeise

Lauch-Quichemit Büsumer Krabben auf Glastableau

Im Pankomehl gebackene Blutwurst rheinisch auf Kartoffelpüree mit Röst-zwiebeln garniert

Nudelsalat im Dicke Bunne

Pesto mit Riesengarnele im Kartoffelfadenmantel getoppt

Grüner Spargel auf peruanischen Lila-Kartoffeln mit Ostsee-Schinken undTê-te de Moine im Glas

Ofenfrische Brotauswahl dazu reichen wir frischen Kräuterschmand, Meersalzbutter, Paprika-Creme (Ayran) und Alioli

Hauptgerichte

Live vom 800° Grill

Frisches Rumpsteak
-natur- zum selber würzen mit verschiedenen
Pfeffern und Salzen

Beilagen:

Papas Asadas (Kartoffelviertel) aus dem Ofen mit
Fleur de Sel und Paprika verfeinert

Feta-Käse in der Folie
mediterran mit Peperoni, Olivenöl,
und Meersalz verfeinert

Winterlicher Gemüsemix vom Tagesmarkt

Dips:

Schattenmorellen Chutney
Kräuterbutterauswahl
Sour Creme
Mango-Chutney
Aioli
BBQ-Sauce

Dessert:

Dessert Variation jeweils im Gläschen:

Apfelrahm-Zimt-Kompott
mit Kaiserschmarrn getoppt

Creme Brulee mit braunem
Zucker karamellisiert

Tiramisu

Preis 44,50€ pro Person

Geburtstagsfeier

Vorspeise

Frische Auswahl von Anti-Pasti aus
gegrilltem Gemüse wie z.B.
Champignons, getrockneten Tomaten,
Oliven und Möhren

Fruchtige Tomaten mit
Scheiben von Mozzarella unter
einer Haube von Walnuss-Basilikum-Pesto

Hausgemachter Krautsalat

Ofenfrische Brotauswahl
im Korb
dazu reichen wir frische Kräuterbutter
und Meersalzbutter

Hauptgerichte

Live von der Grill-Station

Metzgerfrische Grillwurst

Zarte Hüftsteaks -natur -
wahlweise zum selber würzen
mit Fleur de Sel
oder
gestoßenem Pfeffer

Stielkotelettes vom Schwein
in Rub Marinade mit Paprika

Beilagen:

Ofenkartoffeln
in der Folie mit Sour Creme

Dips:

AliOli
BBQ Sauce
Chimi Churri
Erdbeer Chutney
Senf

Preis 27,50€ pro Person

Viva Las Vegas

Vorspeise

California Chrispy-Chicken Nuggets
mit Hot Sweet Chili Dip oder Sour-Creme

BBQ Chickenwings mit Sweet-Chili
oder Relish

Ceasars-Palace-Wrap
mit Romana-Salat, Parmesandressing
und dryed Sweet-Tomatoes

Gefüllte Mini-Teigtaschen mit
Mozzarella, Schinken-Käse, Ricotta-Spinat
sowie Emmentaler,

Ziegenkäse und Tomate-Basilikum

Sommerliches Salatbuffet mit
verschiedenen, angemachten Salaten
sowie zweierlei Dressings und einer
Rohkostauswahl und Blattsalaten
wie z.B. Rucola, Friseé, Endivie, Eichblatt

Ofenfrische Brotauswahl vom
heimischen Bäcker
mit Sauerteig und Krustenbrot sowie
Zwiebelbaguette
dazu Land- und Kräuterbutter

Hauptspeisen

American-Streetfood

Independence-Day-Roast

Honigkrustenbraten von der
Schweineschulter

in kräftiger Malzbiersauce dazu Speckboh-
nen und Mashed-Potatoes

Spare-Ribs in Smokey-BBQ-Rub
dazu Maiskolben

Las Vegas Hot-Dog-Streetfood-Station
mit Relish, Ketchup, Röstzwiebeln,
rote Zwiebeln,

Jalapenos, Cole-Slaw und Hot-Dog Senf

Black-Angus Burger Station mit Ched-
dar-Cheese, Bacon-Crumble, Onions,
Essiggurken und Burger-Sauce

Dessert
American Candy Shop

Popcorn-Corner
mit frischem Popcorn in süß und salzig

Bellagio Schokobrunnen
mit Vollmilchschokolade, frischem Obst,
Marshmellows und Eiswaffeln

New York Cheesekakes und Cookies

American Pan-Cakes

Zuckerwattenstand

Preis 36,50€ pro Person

Cooking & More GmbH

Richard-Byrd-Straße 6
50829 Köln
Deutschland

Telefon: 0221 78948950

E-Mail: info@cookingandmore.de

Geschäftsführer:
Hans-Herrmann Klein

Köln HRB 64469

Steuer Nr. 217/5718/2171
Finanzamt Köln

Stand: Mai 2019