



**Cooking since 1983/ Founded 2003/ Established 2011**

Stellen Sie Ihr Buffet oder Menü oder nur warmes Essen zusammen. Gerne stehe ich Ihnen zu einem Gespräch zur Verfügung.

### **Vorspeisen**

#### **Anti Pasti**

- Zucchini in Olivenöl geschwenkt mit Thymian
  - Paprika mit Knoblauch und Zitrone mariniert
  - Champignons mit weißem Balsamico abgelöscht
  - Möhren mit Pesto eingelegt
  - Kürbis aus dem Ofen mit Knoblauch
- 3 Stück € 6,50  
Jede weitere Portion € 1,80 pro Person

#### **Salate**

- Gemischte Salatplatte der Saison mit Dressing zur Wahl: Balsamico oder Sylter Dressing
  - Rucolasalat mit roten Zwiebeln, Parmesanflakes und Balsamico-Dressing
  - Kräutersalat mit Sprossen und Kernen mit Himbeer-Dressing
  - Römersalat mit Senf-Parmesan-Dressing und Croutons und Coppa-Chips
  - Bulgur Salat mit Zitrone und Minze, Gurke, Paprika und Fetakäse
  - Garnelen mit Avocado, Tomate, Frühlingslauch mit Zitrone und frischem Koriander
  - Italienischer Meeresfrüchtesalat mit Oliven und Knoblauch abgeschmeckt.
  - Nudelsalat mit Kapern und Mortadella, Schnittlauch und Joghurt
- Jede weitere Portion € 5,00 pro Person

#### **Kalte Platten**

- Marinierte Hähnchenbrust gebraten mit Früchten garniert
  - Zweierlei Melone mit Schwarzwälder Schinken
  - Caprese, Tomate mit Mozzarella und Basilikum mit Olivenöl und Balsamico
  - Pochierter Salm im Ganzen mit Dips
  - Räucherfischplatte aus dem Buchenrauch mit Dips
  - Verschiedene Heringsmarinaden
  - Eingelegter Tafelspitz in Kräuter-Vinaigrette und rosa Pfefferbeeren
  - Vitello Tonnato, dünne Kalbsscheiben mit Tunfischcreme und Kapern-Äpfel
- Jede weitere Portion € 7,50 pro Person

Zu den Vorspeisen servieren wir einen Brotkorb so wie Aioli und Kräuterfrischkäsecreme

---

Cook @ Work  
www.cook-at-work.de  
info@cook-at-work.de  
Mobil:0175-3719105

Bernhard Beisker  
Hittfelder Kirchweg 2  
D-21220 Seevetal-Maschen  
Kochschule & Location

Postbank Hamburg  
IBAN:  
DE 6020010020096562207  
BIC: PBNKDEFF

USTDINR :  
DE 230147985  
FA Winsen a. d. Luhe  
St-Nr.:50/103/12936



**Cooking since 1983/ Founded 2003/ Established 2011**

### **Suppen**

- Kräftige Hochzeitssuppe mit Gemüse, Eierstich und Klößchen
  - Tomatenrahmsuppe mit Basilikum und Salamiwürfel
  - Kartoffel-Lauchsuppe mit Gemüsegewürfel und Kasseler Flecken
  - Indische Curry-Suppe mit Kokosmilch und Ingwer
- 1 Portion zu 200 ml € 5,50

### **Pasta / Penne Nudeln mit 2 Saucen zur Wahl**

- Pikante Tomaten-Sauce mit Knoblauch und Thymian
  - Käse-Sauce mit Schinkenstreifen
  - Pilzrahm-Sauce mit Majoran
  - Weißwein-Sauce mit Spinat und Shrimps
- Je Portion € 12,00 pro Person

### **Fisch**

- Fisch-Medaillons gebraten an Ratatouille, Butter-Reis
  - Salmone al Limone, Lachs in Zitronen-Sauce mit Spinat und Rosmarinkartoffeln
  - Pannfisch (gebratene Fischechnitten ) mit Senf-Sauce Wirsing und Butter-Kartoffeln
  - Fischröllchen gefüllt mit Frühlingslauch in Kurkuma-Sauce, Gemüsereis
- Je Portion € 20,00 pro Person

### **Fleisch**

- Brastato, in Chianti geschmorter Rinderbraten mit Pfannengemüse in Olivenöl und Aromaten
  - Nackenbraten mit Braten-Sauce, gemischte Pilze und Röstkartoffeln
  - Ferkelrücken aus dem Ofen mit Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln
  - Piccata von der Poularden Brust (in Parmesan-Eihülle gebraten) mit fruchtiger Tomaten-Sauce, Brokkoli und Gratin Kartoffeln
  - Poularden Medaillons auf Wokgemüse in Tandoori-Sauce, Basmatireis
  - Putenbrust Braten mit Rahm-Sauce, glasierte Möhren und Spätzle
  - Geschmorte Lammkeule mit Thymian und Ratatouille, Röstkartoffeln
  - Hirschbraten in Wacholder-Sauce mit Speckrosenkohl und Schupfnudeln
- Je Portion € 19,50 pro Person

### **Dessert**

- Panna Cotta (gestockte Vanille-Sahne) mit Erdbeermark
  - Mascarponecreme mit Obstsalat
  - Bayerische Creme mit roter Grütze
  - Schokoladen Mousse mit Vanille-Sauce
  - Zitronen-Joghurt Creme mit geminzter Ananas
  - Batida de Coco Creme mit Papaya-Mango-Kompott
- Je weitere Portion dazu € 4,50

|                                                                                        |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Buffet I: 2 Anti Pasti/1 Salat/ 1 Suppe oder 1 Pasta/ 1 Fisch oder Fleisch/ 1 Dessert  | = € 29,00 |
| Buffet II: 2 Anti Pasti/ 1 Salat/1 Platte/ 1 Fisch oder 1 Fleisch/ 2 Dessert           | = € 33,50 |
| Buffet III: 2 Anti Pasti/2 Salat/2 Platten/1 Fisch und 1 Fleisch/ 2 Dessert            | = € 38,00 |
| Buffet IV: 3 Antipasti/ 2 Salat/ 2 Platten/ 1 Pasta/ je 1 Fisch und Fleisch/ 2 Dessert | = € 44,00 |



**Cooking since 1983/ Founded 2003/ Established 2011**

### **Pasta Gerichte Penne Nudeln mit**

- Hausgemachten Pesto mit Gemüsewürfel und Fenchel-Salami
  - Scampi in Paprika-Knoblauch-Olivenöl mit Basilikum
  - Lachswürfel mit Weißwein-Sahne-Sauce und Blattspinat
  - Hähnchenbrust in Tomaten-Sauce mit Thymian und Zucchini
  - Streifen vom Schweinerücken mit Brokkoli und Gorgonzola-Sauce
  - Streifen von der Rinderhüfte mit Pilzen und Porreestreifen in leichter Pfeffer-Rahm
- Pro Gericht € 12,50

### **Wok Gerichte mit Basmatireis oder Bratnudeln**

- Bratnudeln mit Gemüwestreifen und Sprossen mit Curry, Cashew und Soja-Sauce
  - Bratnudeln mit Hühnerstreifen, Gemüwestreifen mit Ingwer und Zitronengras
  - Bratnudeln mit Chinakohl, Shrimps in Süß-Saurer-Sauce mit Ananas
  - Garnelen in roter Curry-Sauce mit Pak Choi, Ingwer und Mango
  - Poulardenbrust mit Gemüwestreifen in Kokosmilch mit Zitronengras und Koriander
  - Streifen vom Ferkelrücken mit Lauch und Paprika, Erdnüsse in Hoisin-Sauce
  - Rinderhüfte mit Bambus, Spitzkohl und Mu Er Pilze in Soja-Sauce
- Pro Gericht € 12,50

### **Fancy**

- 4 Riesen-Garnelen im Parmaschinken Mantel in Pesto mit Farfalle und Pesto
  - Yellow Fin Tuna rare gebraten mit Ingwer-Soja Tunke
  - Roastbeef vom Ochsen im Kräutermantel, rosa gebraten mit Schwenk Pilzen und leichter Pfeffer-Sauce
  - Lammhüfte unter der Oliven- Parmesanhaube mit Rosmarin-Sauce
  - Kalbsrücken mit Trollinger-Jus
  - Barbarie Entenbrust mit Honig glasiert und Kirsch-Sauce
- Pro Person € 23,00 . Gemüse und Beilagen aus den vorherigen aussuchen und inklusive.

Alle Preise inklusive MwSt. 19% und Anlieferung in Seevetal

Kinder bis 9 Jahre sind frei, Jugendliche 10 bis 15 Jahre 60%

Anlieferung Landkreis Harburg € 60,00

Anlieferung Hamburg € 80,00

Lieferung bzw. Abholung bis/ab Haustür; beinhaltet nicht den Auf- und Abbau

Geschirr-Besteck-Pauschale: € 4,50 (Vorspeise oder Suppe/Haupt/ Dessert)

Gläser-Pauschale: € 4,50 (Sekt/Wasser/Wein/Bier/Schnaps)

Stehische: € 13,00 / passende Streh-Husse € 12,00 = Set € 25,00

Bierzeltgarnitur Set: € 25,00 / passende Streh-Hussen € 20,00 = Set € 45,00