



Cooking since 1983/ Founded 2003/ Established 2011

Wrapröllchen

Weizenfladen mit Cremeaufstrich und Salat für Fingerfood und Empfang

Vegetarisch:

- Kräuterfrischkäse mit Gurke
- Tomatenfrischkäse mit Oliven
- Curcuma und Sesam

Fisch:

- Ricotta mit Tunfisch
- Graved Lachs mit Dill-Senfcreme
- Räucherlachs mit Meerrettichcreme

Fleisch:

- Geräucherter Putenbrust mit Ananas-Curry
 - Geräucherter Schinken mit Kräutercreme
 - Gekochter Schinken mit Remoulade
- Pro Stück € 2,50

Spieße

Vegetarisch

- Eingelegter Anti Pasti
- Cherry-Tomate mit Mozzarellakugeln in Pesto
- Gouda mit Oliven
- Brie mit Trauben

Fisch:

- Lachs mit Zitronengras
- Scampi mit Paprika

Geflügel:

- Huhn in Teriyaki mariniert
 - Huhn mit grünem Curry
 - Pute mit rotem Curry und Ananas
- Pro Spieß € 3,50



Cooking since 1983/ Founded 2003/ Established 2011

Snacks

Vegetarisch:

- Gemüsesticks mit Kräutercreme Dip
- Staudensellerie mit Blue Cheese-Creme
- Grissini mit Salsa Dip

Fisch:

- Mini Fischfrikadelle mit Dill und Orangen-Senf
- Panierte Fischnuggets mit Curry Dip
- Fischbällchen mit Zitronengras und Wasabicreme

Geflügel:

- Chicken Nuggets mit rotem Chili-Dip
- Asiatische Currybällchen mit Koriander
- Mini Schnitzel in Cocospanade
- Chicken Wings

Fleisch:

- Spare Ribs mit BBQ-Dip
- Partyfrikadelle mit Senf
- Mini Schnitzel

Warmes:

- Pflaumen, Datteln oder Aprikosen im Speckmantel
 - Frühlingsröllchen mit Soja Dip
 - Knusper Scampi mit roter Chili Sauce
- Pro Portion € 3,50

Fingerfood im Glas

- Humus mit Linsenbrot
 - Lachstartar mit Gurke und Wasabicreme
 - Avocadopüree mit Flusskrebse
 - Woksalat mit Curry-Huhn und Mango
 - Meeresfrüchtesalat mit Kapern
 - Kartoffelsalat mit Dill-Senf-Tunke und Graved Lachs
 - Nudelsalat mit Mortadella und Paprikawürfel
- Pro Glas € 4,50



Cooking since 1983/ Founded 2003/ Established 2011

Tartelett gefüllt:

- Kräuterfrischkäse und Radieschen
 - Paprika-Hüttenkäsecreme und Kapern
 - Pesto-Tomatenfrischkäse mit Basilikum
 - Lachstartar mit Gurke und Dill
 - Krabbensalat mit Radieschen
 - Avocado-creme mit Koriander und Shrimps
 - Matjestartar mit Kümmel
 - Pikantem Rindfleischsalat mit Chilifäden
 - Geflügelsalat mit Früchten
- Pro Stück € 3,50

Häppchen auf Brotscheiben:

Käse

- Frischkäse natur mit Obst garniert
- Frischkäse mit Kräuter und Radieschen
- Gouda mit Gurke
- Brie mit Trauben

Fisch

- Matjes mit Zwiebeln
- Geräucherte Forelle und Dill
- Graved oder Räucher-Lachs
-

Fleisch

- Zwiebelmett
 - Mettwurst mit Cornichons
 - Katenschinken mit Melone
 - Geräucherter Putenbrust mit Obstgarniert
 - Roastbeef mit Remoulade
- Pro Stück € 3,50

Fancy

- Crespelle mit Seranoschinken; Mozzarella-Würfeln, Kirschtomaten, Rucola & Pesto
- Parmesanmousse mit confierter Tomate & geröstetem Parma
- Parmaschinken mit Melone am Spieß
- Ceviche vom Rotbarsch
- Rindertatar auf gerösteten Ciabatta Scheiben mit Creme Fraîche
- Kleine Röstitaler mit geräuchertem Lachs und Dill-Senfsoße

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 60200100200965622207
BIC: PBNKDEFF

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



Cooking since 1983/ Founded 2003/ Established 2011

- Crostini mit Avocadocreme und mariniertem Flusskrebs
 - Mini-Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat
 - Frischkäse-Pumpernickel Trüffel mit getrockneter Tomate
 - Crostini mit Saubohnenpüree & Pecorino Hobeln
 - Drillinge mit Sauerrahm und Forellenkaviar
 - Honig-Tuna-Spieß im Pistazien-Nussmantel mit Joghurt-Pfeffer-Dip
 - Garnelenspieß mit Chili und Ingwer glasiert
 - Chutney Mandelhühnchen am Stick mit Mango
 - Ziegenfrischkäse mit karamellisiertem Boskop und geräucherter Entenbrust
- Pro Stück € 6,00

Dessert & Sweets

- Panna Cotta (gestockte Vanille-Sahne) mit Erdbeermark
 - Tiramisu mit Kirsch-Kompott
 - Mascarponecreme mit Obstsalat
 - Wein-Gelee mit Beeren und Melisse
 - Bayerische Creme mit roter Grütze
 - Schokoladen Mousse mit Vanille-Sauce
 - Zitronen-Joghurt Creme mit geminzter Ananas
 - Batida de Coco Creme mit Papaya-Mango-Kompott
 - Obst Spieß in Schokolade getaucht
 - Petit Fours
 - Macarons
 - Mini Muffins
 - Pralinen
- Je weitere Portion dazu € 5,00

Personal

- Koch vor Ort je angefangene Stunde € 40,00
- Service Kraft je angefangene Stunde € 27,50

Equipment

- Je nach Bedarf und Speisen Auswahl