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 Ganzem 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 60200100200965622207
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 Gemüsewürfel 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 € 13,00 pro Person

Fisch

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

Fleisch

- Brassato, 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 € 20,00 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 Porree Streifen in leichter Pfeffer-Rahm
  Pro Gericht € 13,50

Wok Gerichte mit Basmatireis oder Bratnudeln

- Bratnudeln mit Gemüsestreifen und Sprossen mit Curry, Cashew und Soja-Sauce
- Bratnudeln mit Hühnerstreifen, Gemüsestreifen 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

- Poularden Brust mit Gemüsestreifen 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 € 26,00 . Gemüse und Beilagen aus den vorherigen aussuchen und inklusive.

Alle Preise inklusive MwSt. von 7% bei Speisen
und 19% MwSt. für Non Food,
Anlieferung in Seevetal einmalig frei
Kinder bis 9 Jahre sind frei, Jugendliche10 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