





Dein besonderes **Weihnachtsbuffet**

Lasst das Jahr gemeinsam ausklingen mit gutem Essen, entspannter Atmosphäre und einem Abend, der in Erinnerung bleibt!
In unserer Kochschule gehört die Location exklusiv euch und eurem Team. Genießt ein köstliches Buffet, verbringt Zeit miteinander und feiert ganz ohne den Trubel eines öffentlichen Restaurants. Ob gemütliches Beisammensein oder geselliger Jahresabschluss: Hier ist Raum für gute Gespräche, gemeinsames Lachen und kulinarische Highlights.
Ihr möchtet lieber in euren eigenen Räumlichkeiten feiern? Kein Problem! Wir liefern unser Buffet direkt zu euch ins Unternehmen oder an eure Wunschlocation.
Ihr feiert, wir kümmern uns um den Genuss. So wird eure Weihnachtsfeier unkompliziert, genussvoll und zu einem besonderen Abschluss des Jahres.

Kleines Buffet:

Vorspeise:

- Räucherlachs an Fenchelsalat mit Dill und Senf
- Maronen-Sellerie-Suppe mit Kürbiskernen (vegetarisch)
- Dazu reichen wir einen Brotkorb mit Schmalz und Kräuterquark

Hauptgericht:

- Burgunderbarten mit Honig und Nelken, Sauce, Ananas-Kraut und Kartoffeln
- Vegan: winterliche Gemüsepfanne mit Rosmarin-Kartoffeln

Dessert:

- Schoko-Amaretto-Mousse mit Vanillesauce

cook@work

PREISE

27,- EURO p.P.*

inkl. Getränke-pauschale**
62,- EURO p.P.*

*Preise verstehen sich brutto

** Wasser, Softdrinks, Wein, Bier, Aperol & Co., Digestif, Espresso







Großes Buffet:

Vorspeise:

- Winterliche Blattsalate mit Himbeer-Dressing, soften Cranberries, gerösteten Nüssen und Apfelspalten (vetarisch / vegan)
- Eingelegte Pilze mit Balsamico-Trüffel-Vinaigrette, getrockneten Tomaten und rosa Pfefferbeeren / Vegan
- Tannenrauch geräucherter Schinken mit Feigen und Melone
- Maronen-Sellerie-Suppe mit Kürbiskernen (vegetarisch)
- Dazu reichen wir einen Brotkorb mit Schmalz und Kräuterquark

Hauptgericht:

- Landente aus dem Rohr mit Orangen-Sauce und Sternanis
- Lachs-Medaillons gebraten mit Safransauce
- Asiatische Wokpfanne mit Ingwer und Kokosmilch, geräucherter Tofu (vegan)
- Dazu: Apfel-Rotkohl, Rosenkohl, Blattspinat, Basmatireis, Mini-Klöße, Rosmarinkartoffeln

Dessert:

- Lebkuchen-Topfencreme mit Rum-Kirschen
- Grießflammerie mit Zimt-Pflaumenkompott

Buchbar bis 18.12.2026 ab 10 Personen
Nicht über die Feiertage erhältlich!

Terminabsprache und Anmeldung unter:
bbeisker@t-online.de oder info@cookatwork.de
Mobil: 0175 3719105

cook@work

PREISE

44,- EURO p.P.*

inkl. Getränke-pauschale
79,- EURO p.P.*

*Preise verstehen sich brutto

** Wasser, Softdrinks, Wein, Bier, Aperol & Co., Digestif, Espresso