



„Kochen ist Kultur“[®]



**Vertrauen Sie unseren Leistungen,
für Ihre Veranstaltung.**

Wir kochen und servieren, planen und organisieren,
konzeptionieren und dekorieren,
für große und kleine Events,
in Deutschland und Europa.

Catering Fine Food



Schmalkaldener Str. 6 – D 65929 Frankfurt am Main
Tel. 069 37002840 – **Bürozeiten: Montag bis Freitag 9 bis 18 Uhr**
kochkurs@kochenistkultur.de - www.kochenistkultur.de

Im Repertoire:

Empfang
Flying Buffet
Buffet – Kalt/Warm
Mehrgang Menü
Tagungspaket
Getränke
Ausstattung & Dekoration



Feier - Meeting – Hochzeit – Party
Wir bewirten Sie ganz nach Ihrem Geschmack.

Zu einem **unvergesslichen Fest** gehört auch der Kulinarische Genuss. Unabhängig ob es um eine **private Feier**, das **Firmenjubiläum**; oder **Meeting** geht. Ihre Gäste schätzen mit Sicherheit individuelle Menues, geschmackvolle Buffets und ein anspruchsvolles Rahmenprogramm. Egal ob Grillwurst, mediterrane Küche oder Gala-Dinner. Für die **Köche aus Leidenschaft** spielt es keine Rolle, ob es ein kleines oder großes Fest wird.

Schmalkaldener Str. 6 – D 65929 Frankfurt am Main
Tel. 069 37002840 – **Bürozeiten: Montag bis Freitag 9 bis 18 Uhr**
kochkurs@kochenistkultur.de - www.kochenistkultur.de



„Kochen ist Kultur“

FINGERFOOD

Beispiel - zum Empfang

___ FLEISCH ___

**Marinierte Rinderfiletspieße auf der gebackenen Aubergine
Satey-Spieß von der Maispoularde mit
der Flugananas und der Erdnußsauce
Crissini mit dünnem Parmaschinken umwickelt**

___ FISCH ___

**Gebackene Riesengarnele im Kokosmantel mit Mango-Chili-Dip
Crêpesröllchen mit Spargel gefüllt &
einer Lachsrose an Kaviarschmand im Schälchen**

___ VEGETARISCH ___

**" Kräuterbrote" mit Frischkäse,
Rucola-Kresse & Lauchsprossen
Kleine Zucchinirollchen mit Schafskäse, dem Rosmarinzweig
& der halbtrockneten Tomate
Fächer vom Tête de Moine auf Walnussbrot**

ab 25,00 € p.P.

Wir kalkulieren 6 Teile pro Person



Schmalkaldener Str. 6 – D 65929 Frankfurt am Main
Tel. 069 37002840 – **Bürozeiten: Montag bis Freitag 9 bis 18 Uhr**
kochkurs@kochenistkultur.de - www.kochenistkultur.de

„Kochen ist Kultur“

FINGERFOOD

Beispiel - als Buffet

___ FLEISCH ___

Mini Wiener Schnitzel mit dem Preiselbeer-Dip
Duett vom Tafelspitz und Grüner Soße im Glas
Rinderfiletwürfel mit Dijon-Senf-Dip
Satey-Spieß von der Maispoularde mit
der Flugananas und der Erdnussauce



___ FISCH ___

Crêpesröllchen mit Spargel gefüllt &
einer Lachsrose an Kaviarschmand im Schälchen
Lollipop von der Garnele mit Sweet-Chilisauce
& jungem Stangensellerie
Crostini mit gebratenem Gemüse und Krebschwänzen
Scampi im Nudelteig gebacken mit dem Limetten-Dip
Tatar vom Irischen Wildlachs auf dem Kaviarbrötchen



___ VEGETARISCH ___

Antipasti-Spieß mit Paprika Zwiebeln & Zucchini
Kleine Zucchinirollchen mit Schafskäse, dem Rosmarinzweig
& der halbtrockneten Tomate
Gemüstick mit Kräuterdip im Schälchen
Fächer vom Tête de Moine auf Walnussbrot
Mundgerechte Quiche Carotte



___ DESSERT ___

Verschiedene frische Früchte am langen Spiess
Schockoladenbrunnen
Mousse au chocolat im Weckglas
Mini-Windbeutel gefüllt mit einer Bayrisch Crème
Kleine Schokoladen-Trüffel am Spiess



ab 35,00 € p.P.

Wir kalkulieren 8 herzhaft & 2 süße Teile pro Person.

Wir beraten Sie individuell



Live Cooking Buffet

Vorspeisen:

Salat von chinesischen Mie-Nudeln an frischem Gemüse,
Koriander und süß-scharfer Chilimarinade
Terrine von Lachs und Zander auf einem Salat von grünen Papaya
und Mango mit exotischen Baumtomaten
Gekochte Ochsenbrust auf einem Relish von grünen Äpfeln mit
Honig und Lemongras
Röllchen von Maiscrêpes mit Sprossen, Schmand und Räucherlachs oder
Seranoschinken gefüllt auf einem Mix von scharfer rote Beete
Verschiedene Rohkostsalate der Saison angepasst mit
Walnüssen und Honig

Live Cooking Station

Hauptgerichte vor Ihren Augen am Buffet frisch zubereitet aus der Wok-Pfanne
Hähnchenbrust in Cocosmilch-Lemongras Sauce mit frischem Gemüse,
Cashewkernen und Sprossen
Ragout von Edelfischen in Safranschaum Frisches asiatisches Gemüse mit Sprossen
und Wasserkastanien an frischem Koriander.
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen Reis.

Dessert:

Limonencreme mit Cassismark und Passionsfrüchten
Haselnussmousse mit Schokoladenhippe
Cocoscreme mit Lemongras

ab 59,00 € p.P.



Beispiel - Buffet Rustikal

Vorspeisen:

**Verschiedene Blattsalate der Saison mit 2 Dressings
(Joghurt-Kräuter Dressing, ItalienDressing) und 5 Verschiedenen Beilagen
(Croutons, Rohkost, Schafskäse, Oliven, Antipasti)
Tomatensuppe mit Basilikum und Parmesan
Birnen Sellerie Salat, Mango Puten Salat
Brotkorb, Butter,**

Hauptgänge:

**Coq au Vin (Hähnchen in Sahnesauce) mit Kartoffelgratin
Rosa Roastbeef mit Hausgemachten Papadelle
Schweinefilet im Parmaschinkenmantel auf Kräuterbutter-Wildreis
Glasierete Vanillekarotten, geschwenkter Broccoli mit Mandeln
Rosmarin Jus**

Desserts:

**Mousse au Vanille
Gebrannte Rosmarincreme mit Zucker Karamell
Schokoladenfontäne mit Fruchtspießen**

Mitternachtssnack:

Chili con Carne oder Würstchen mit Kartoffelsalat

ab 49,00€ p.P.



Beispiel - 3 Gang Menüs

Suppe

Rahmsuppe von Zuckerschoten mit frischer Minze

Hauptgericht

**Filet Mignon mit Eschalotten und Senf gebraten Keniabohnen
und gratinierten Kartoffeln**

Dessert

Mousse von Zartbitterschokolade mit Orangenspalten

Oder Alternativ:

Suppe

Suppe von Shii Take Pilzen

Hauptgericht

**Gebratene Maispouardenbrust auf Honig-Orangensauce mit Sprossengemüse
und zweierlei Reis**

Dessert

Frischer Obstsalat mit Pistazieneis

ab 39,00 € p.P.



Beispiel - 4 Gang Menüs

Suppe

Curryschaumsuppe mit Steingarnelen

Zwischengericht

Piccata vom Seeteufel auf Tomatenlauch

Hauptgericht

Perlhuhnbrust im Polentablatt auf Strohweinsauce mit Rübchengemüse
und Risolees Kartoffeln

Dessert

Safran-Krokant-Halbgefrorenes mit exotischen Früchten

Oder Alternativ:

Suppe

Rote Beete Suppe mit Ingwer

Zwischengericht

Wildlachs unter der Meerrettichkruste auf schwarzen Nudeln

Hauptgericht

**Rosa gebratenes Angus-Roastbeef auf Burgunder-Buttersauce
mit Bohnen-Champignon Gemüse und Kartoffelrösti**

Dessert

Mascarponeschnitte mit frischer Ananas und Walnußeis

ab 49,00 € p.P.

Personal

Serviceleitung	39,00 €
Servicefachkraft	28,00 €
Barkeeper	35,00 €
Küchenleitung	38,00 €
Koch	35,00 €
Veranstaltungsleitung	38,00 €
Hostess	29,00 €
Garderobiere	25,00 €
Licht und Tontechnik	35,00 €
Sicherheitskräfte	28,00 €
Logistiker	22,00 €
Dekorateur	40,00 €

Unser Personal wird so kosteneffizient wie möglich für Sie eingesetzt. Die Preise verstehen sich pro Person und Stunde zzgl. 19% MwSt., die Start und Endzeiten gelten stets ab Abfahrt und Ankunft in unserem Betrieb. Bei Veranstaltungen außerhalb des Rhein-Main-Gebietes erstellen wir eine Anfahrtspauschale.

Equipmentpauschale (Preis pro Person)
Geschirr, Besteck, Gläser, Servietten, Aschenbecher,, Müllentsorgung, etc. à 6,00 €

Equipment

Selbstverständlich übernehmen wir gerne für Sie die Organisation und Bestellung des von Ihnen gewünschten Equipments – vom Stehtisch bis zur mobilen Küche.

Hierfür erstellen wir Ihnen selbstverständlich ein gesondertes Angebot.

Sprechen Sie uns an.



Meeting – Seminar – Tagung

Selbstverständlich beliefern wir Sie nach Ihren Wünschen,
oder Sie kommen gleich zu uns.

Frühstück- A

1 Buttercroissant mit Butter und Marmelade
2/2 belegte Brötchen mit Käse und Schinken
1 Laugenbrezel

9,50€ p.P.

Frühstück -B

1 Buttercroissant mit Butter und Marmelade oder Nutella
2/2 belegte Brötchen mit Käse und Schinken
1 Laugenbrezel
1 gekochtes Ei,
1 Joghurt natur
Portion Müsli
frische Früchte

15,50€ p.P.

Tagungs- Paket A

inkl. Frühstück A

(10 Uhr Pause) wahlweise frisches Obst, Feingebäck oder kleinem Plunder.
(Mittagstisch kalt) Frikadellen, Wurstsalat, gem. Blattsalate je Saison,
Gemüsesticks mit Dipps, versch. Brot/Brötchen- Butter, Tiramisu.
(15 Uhr Pause) wahlweise frisches Obst, Feingebäck oder kleinem Plunder

29,50€ p.P.

Tagungs- Paket B

inkl. Frühstück A

(10 Uhr Pause) wahlweise frisches Obst, Feingebäck oder kleinem Plunder.
(Mittagstisch warm) Suppe je nach Saison, rosa gebratenes Rostbeef, grüne Sauce,
Resolee-Kartoffel, gem. Blattsalate je Saison,
Gemüsesticks mit Dipps, versch. Brot/Brötchen- Butter,
Apfelwein-Tiramisu, Bayrisch Creme.
(15 Uhr Pause) frisches Obst, frischer Blechkuchen.

39,50€ p.P.

Auf Wunsch bringen wir die Getränke entsprechend mit.