



*„Kochen ist Kultur“<sup>®</sup>*



**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](http://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](http://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 Rosmarinzwig  
& 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](http://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 halbgetrockneten Tomate  
Gemüsesticks 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

**Mascarpone Schnitte 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,  
Gemügesticks 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,  
Gemügesticks 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.