



Cook@Work-Kochschule & Catering-Hittfelder Kirchweg 2-D-21220 Seevetal-Maschen

Angebot Grillen 2019 Grillware/ Beilagen/ Equipment/Personal

Vorspeisen

- gemischter Salat der Saison mit American-Dressing und Balsamico-Dressing
- Eisbergsalat mit Zitronen-Dressing und Melonenwürfel
- Rucola & Römer Salat mit Parmesanhobel und roten Zwiebeln, Senf-Dressing
- Cole Slaw Salat allo Chef mit red Cabage
- Kräutersalat mit Himbeer-Dressing und Beeren
- Petersiliensalat mit Bulgur und Knoblauch pikant abgerundet
- Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke in Joghurtmarinade
- Speck-Kartoffelsalat mit Schnittlauch
- Eingelegte Anti Pasti mit Knoblauch abgerundet
- Salat von Baby-Mozzarella mit Cherry Tomaten in Pesto
- Griechischer Bauernsalat mit Feta, Weißkraut, Paprika, Peperoni und Oliven
- Linsensalat mit getrockneten Früchten und Limetten abgeschmeckt
- Bohnensalat mit Weißweinessig abgerundet und Frühlingszwiebeln
Pro 100g € 1,50

Gemüse zum Grillen

- Eingelegte Zucchinischeiben in Curry
- Auberginenscheiben in Kräuter Öl eingelegt
- Spitzpaprika
- Maiskolben mit Knoblauch
- Riesen-Champignon
- Gemüsespieß (Zucchini, Zwiebel, Champignon, Süßkartoffel)
Pro 1 kg = € 4,50

Beilagen

- Rosmarin-Kartoffeln
- Pilaw-Reis mit Rosinen und Mandeln
- Baked Potatoe mit Kräuter-Quark
- Dirty Rice: Parboiled Rice mit Kidney Bohnen & Maiskörner
Pro Portion € 2,00

Käse

- Grillkäse/ Halloumi
- In Alufolie Feta mit Lauchzwiebeln und Knoblauch
- In Alufolie Sojakäse und Paprika mit Rosmarin
- In Alufolie Gorgonzola mit getrockneten Tomaten
- In Alufolie Ziegenkäse mit Spinat und Pinienkerne
Pro Portion 100 g = € 2,50

Vegi:

- Gemüsebratling mit Paprika gewürzt
- Polenta-Schnitte mediterran
- Tofu-Schnitte mit Curry
Pro Kg € 12,00

Fisch

- Seelachs mit Senfmarinade in Folie
- Lachs in Zitronenöl
Pro Portion a 150 g = € 3,50

- Scampi Spieß,
- Zackenbarsch mit Koriander und Limette im Bananenblatt
Pro Portion a 110 g = € 4,20

Würste

- Rostbratwurst
- Schinken
- Spanische Chorizzo, pikant mit Rosenpaprika und Knoblauch
- Merguez, französisch mit Lamm
- Salsicca , italienisch mit Fenchel oder Trüffel
Je Wurst = € 1,50

Geflügel

- Putenspieß mit Paprika
- Putensteak mit Curry eingelegt und Ananas
- Hähnchenbrust mit rotem Curry gewürzt
- Hähnchenbrust mit Sesam und Erdnuss
Je Portion 150 g = € 2,20
- Entenbrust mit Asiatisch eingelegt mit Zitronengras
Je Portion a 130 g = € 6,50

Schwein

- Spare Ribs
- Spieß asiatisch eingelegt mit Paprika und Zwiebeln
- Frikadelle mit Fetakäse und Kräutern der Provence
- Dicke Rippe mit BBQ-Marinade
- Nackensteak Westernmarinade
Pro 1 kg = € 10,50

- Kotelett mit Zitronen-Pfeffer
- Medaillons in rosa Pfeffer
Pro 1 kg = € 13,00

Rind

- Burgerplatte classic / Stück € 1,50
- Huftsteak mit Thymian eingelegt
pro 1 kg = € 19,50
- Entrecote mit buntem Pfeffer
- Rumpsteak mit Fettrand
Pro 1 kg = € 28,50

Sonstiges

- Lamm Chops aus der Knoblauchmarinade
- Lammhüfte mit Curry und Ingwer
Pro 1 kg = € 20,00

- Lammrücken mit Rosmarin
- Venison (Hirsch) aus der Preiselbeer-Orangen-Marinade
Pro 1 kg = € 32,00

Dessert

- Pfirsich mit Orangenlikör in der Folie vom Grill
- Ananas mit Rum mariniert vom Grill
- Wassermelone mit Anis vom Grill
- Ziegenkäse mit Rosmarin-Honig im Bananenblatt vom Grill
- Panna Cotta mit Himbeermark
- Batida de Coco-Creme mit Mango-Papaya-Kompott
- Joghurtcreme mit Rum und Kirschen
- Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren
- Obstsalat de Saison
- Dunkles Schokoladenmus mit Vanille-Sauce
- Ananas und Erdbeeren mit Minz-Pesto
- Waldmeistergelee mit Beeren und Vanille-Sauce
Pro Portion € 3,00

Dips wie Aioli, Tomaten-Salsa, Senf, BBQ-Sauce, Kräuterbutter, so wie ein Brotkorb gehören dazu.

Preise Equipment

- Geschirr-Pauschale pro Person € 3,50 (Messer, Gabel, Dessert, Salat-, Haupt-Dessertteller)
- Gläser-Pauschale pro Person € 3,50 (Sekt, Bier, Wein, Softdrinks, Schnaps)
- Gasgrill inkl. Gas und Grillbesteck € 35,00 (1 x 0,80 cm)
- Tisch für Buffet Stück € 7,00
- Stehtisch pro Stück € 10,00 / Husse € 12,00
- Bierzeltgarnitur (Set 2 Bänke & 1 Tisch) € 22,00 / Hussen € 20,00
- Pavillons 3 x 3 m je Stück € 25,00

Preise Personal

- Person zum Grillen € 35,00
- Servicekraft pro Std. € 20,00

Preise Lieferung

- Lieferung in Seevetal inkl. ohne Aufbau
- Im Landkreis Harburg € 50,00/ je Anfahrt
- Darüber hinaus wird nach Strecke/ Navi abgerechnet

Alle Preise verstehen sich inkl. der zurzeit geltenden MwSt. von 19%.