



Cook@Work -Bernhard Beisker-Kochschule & Catering- Hittfelder Kirchweg 2~D-21220 Seevetal  
Established 2003

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
  - Perlzwiebeln mit altem Balsamico glasiert
  - Kürbis aus dem Ofen mit Knoblauch
- 3 Stück € 4,50  
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
  - Römersalatherzen mit Cocktail-Dressing und Melonenwürfel
  - Kräutersalat mit Sprossen und Kernen mit Himbeer-Dressing
  - Römersalat mit Senf-Parmesan-Dressing und Croutons und Coppa-Chips
  - 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 € 4,00 pro Person

#### Kalte Platten

- Marinierte Hähnchenbrust gebraten mit Früchten garniert
  - Königsputenbrust geräuchert mit Waldorfsalat
  - Zweierlei Melone mit Schwarzwälder Schinken
  - Caprese, Tomate mit Mozzarella und Basilikum mit Olivenöl und Balsamico
  - Kaltes Scampi-Fondue mit Dips
  - Pochierter Salm im Ganzen mit Dips
  - Räucherfischplatte aus dem Buchenrauch mit Dips
  - Verschiedene Heringsmarinaden
  - Eingelegter Tafelspitz in Kräuter-Vinaigrette und rosa Pfefferbeeren
  - Gemischte kalte Bratenplatte mit Remouladen-Sauce
  - Vitello Tonnato, dünne Kalbsscheiben mit Tunfischcreme und Kapern-Äpfel
- Jede weitere Portion € 6,00 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 Buchholz i.d.N.  
St-Nr.:15/103/10506



### Suppen

- Kräftige Hochzeitssuppe mit Gemüse, Eierstich und Klößchen
- Tomatenrahmsuppe mit Basilikum und Salamiwürfel
- Kartoffel-Lauchsuppe mit Gemüsegewürfel und Kasseler Flecken
- Indische Curry-Suppe mit Kokosmilch und Ingwer  
1 Portion zu 200 ml € 4,50

### Pasta / Penne Nudeln mit 2 Saucen zur Wahl

- Pikante Tomaten-Sauce mit Knoblauch und Thymian
- Käse-Sauce mit Schinkenstreifen
- Pesto-Sauce mit Paprikawürfel
- Pilzrahm-Sauce mit Majoran
- Weißwein-Sauce mit Spinat und Shrimps
- Tomaten-Sugo mit Salami und Staudensellerie  
Je Portion € 8,00 pro Person

### Fisch

- Fisch-Medaillons gebraten an Ratatouille, Butter-Reis
- Salmone al Limone, Lachs in Zitronen-Sauce mit Spinat und Rosmarinkartoffeln
- Red Snapper mit Zitronengras mariniert, Pak Choi und Gewürzreis mit Kreuzkümmel
- Pannfisch (gebratene Fischschnitten ) mit Senf-Sauce Wirsing und Butter-Kartoffeln
- Fischröllchen gefüllt mit Frühlingslauch in Kurkuma-Sauce, Gemüsereis  
Je Portion € 15,00 pro Person

### Fleisch

- Brassato, in Chianti geschmorter Rinderbraten mit Pfannengemüse in Olivenöl und Aromaten
- Nackenbraten mit Braten-Sauce, gemischte Pilze und Röstkartoffeln
- Kasseler Rücken mit Apfel-Sauce, Spitzkohl und Salzkartoffeln
- 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
- Burgunder Braten mit Sauce, Rahmwirsing oder buntes Rübengemüse und Röstkartoffeln
- 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 € 15,50 pro Person

### Dessert

- Panna Cotta (gestockte Vanille-Sahne) mit Erdbeermark
- Tiramisu mit Kirsch-Kompott
- Mascarponecreme mit Obstsalat
- Wein-Gelee mit Beeren und Melisse
- 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 € 3,50



Buffet I: 2 Anti Pasti/1 Salat/ 1 Suppe oder 1 Pasta/ 1 Fisch oder Fleisch/ 1 Dessert	= € 25,00
Buffet II: 2 Anti Pasti/ 1 Salat/1 Platte/ 1 Fisch oder 1 Fleisch/ 2 Dessert	= € 29,50
Buffet III: 2 Anti Pasti/2 Salat/2 Platten/1 Fisch und 1 Fleisch/ 2 Dessert	= € 34,00
Buffet IV: 3 Antipasti/ 2 Salat/ 2 Platten/ 1 Pasta/ je 1 Fisch und Fleisch/ 2 Dessert	= € 40,00

### **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 Porreestreifen in leichter Pfeffer-Rahm
- Pro Gericht € 9,50

### **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
  
  - Poulardenbrust 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 € 10,50

### **Fancy**

- Gnocchi mit Riesengarnelen in Hummer-Sauce und Vecchia Romana
  - 4 Riesen-Scampi 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 € 19,00 . Gemüse und Beilagen aus den vorherigen aussuchen und inklusive.

Alle Preise inklusive MwSt. 19% und Anlieferung in Seevetal

Kinder bis 9 Jahre sind frei, Jugendliche 10 bis 15 Jahre 60%

Anlieferung Landkreis Harburg € 50,00

Anlieferung Hamburg € 60,00

Lieferung bzw. Abholung bis/ab Haustür; beinhaltet nicht den Auf-und Abbau)

Geschirr-Bestech-Pauschale: € 3,50 (Vorspeise oder Suppe/Haupt/ Dessert)

Gläser-Pauschale: € 2,50 (Sekt/Wasser/Wein/Bier)

Stehische: € 8,00 / passende Strech-Husse € 8,00

Bierzeltgarnitur Set: € 15,00 / passende Strech-Hussen € 12,00