



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

Wrapröllchen

Weizenfladen mit Cremeaufstrich und Salat für Fingerfood und Empfang

Vegetarisch:

- Kräuterfrischkäse mit Gurke
- Tomatenfrischkäse mit Oliven
- Curcuma und Sesam

Fisch:

- Ricotta mit Tunfisch
- Graved Lachs mit Dill-Senfcreme
- Räucherlachs mit Meerrettichcreme

Fleisch:

- Geräucherter Putenbrust mit Ananas-Curry
 - Geräucherter Schinken mit Kräutercreme
 - Gekochter Schinken mit Remoulade
- Pro Stück € 1,90

Spieße

Vegetarisch

- Eingelegter Anti Pasti
- Cherry-Tomate mit Mozzarellakugeln in Pesto
- Gouda mit Oliven
- Brie mit Trauben

Fisch:

- Lachs mit Zitronengras
- Scampi mit Paprika

Geflügel:

- Huhn in Teriyaki mariniert
 - Huhn mit grünem Curry
 - Pute mit rotem Curry und Ananas
- Pro Spieß € 2,20



Snacks

Vegetarisch:

- Gemüsesticks mit Kräutercreme Dip
- Staudensellerie mit Blue Cheese-Creme
- Panini mit Salsa Dip

Fisch:

- Mini Fischfrikadelle mit Dill und Orangen-Senf
- Panierte Fischnuggets mit Curry Dip
- Fischbällchen mit Zitronengras und Wasabicreme

Geflügel:

- Chicken Nuggets mit rotem Chili-Dip
- Asiatische Currybällchen mit Koriander
- Mini Schnitzel in Cocospenade
- Chicken Wings

Fleisch:

- Spare Ribs mit BBQ-Dip
- Partyfrikadelle mit Senf
- Mini Schnitzel

Warmes:

- Pflaumen, Datteln oder Aprikosen im Speckmantel
- Frühlingröllchen mit Soja Dip
- Knusper Scampi mit roter Chili Sauce
Pro Portion € 2,00

Fingerfood im Glas

- Hummus mit Linsenbrot
- Lachstartar mit Gurke und Wasabicreme
- Avocadopüree mit Flusskrebse
- Woksalat mit Curry-Huhn und Mango
- Meeresfrüchtesalat mit Kapern
- Kartoffelsalat mit Dill-Senf-Tunke und Graved Lachs
- Nudelsalat mit Mortadella und Paprikawürfel
Pro Glas € 3,00



Tartelett gefüllt:

- Kräuterfrischkäse und Radieschen
 - Paprika-Hüttenkäsecreme und Kapern
 - Pesto-Tomatenfrischkäse mit Basilikum
 - Lachstartar mit Gurke und Dill
 - Krabbensalat mit Radieschen
 - Avocadocreme mit Koriander und Shrimps
 - Matjestartar mit Kümmel
 - Pikantem Rindfleischsalat mit Chilifäden
 - Geflügelsalat mit Früchten
- Pro Stück € 2,20

Häppchen auf Brotscheiben:

Käse

- Frischkäse natur mit Obst garniert
- Frischkäse mit Kräuter und Radieschen
- Gouda mit Gurke
- Brie mit Trauben

Fisch

- Matjes mit Zwiebeln
- Geräucherte Forelle und Dill
- Graved oder Räucher-Lachs
-

Fleisch

- Zwiebelmett
 - Mettwurst mit Cornichons
 - Kasseler
 - Katenschinken mit Melone
 - Geräucherter Putenbrust mit Obstgarniert
 - Roastbeef mit Remoulade
- Pro Stück € 2,80

Fancy

- Crespelle mit Seranoschinken; Mozzarellawürfeln, Kirschtomaten, Rucola & Pesto
- Mini-Tartelettes mit Hähnchenbruststreifen & Walnuss-Sauce
- Parmesanmousse mit confierter Tomate & geröstetem Parma
- Parmaschinken mit Melone am Spieß
- Datteln / Pflaumen im Speckmantel
- Rindertatar auf gerösteten Ciabattascheiben mit frittierte Petersilie
- Kleine Röstitaler mit geräuchertem Lachs und Dill-Senfsauce



- Crostini mit Avocado-creme und mariniertem Flusskrebs
- Mini-Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat
- Matjes-Tatar im Fleuron
- Frischkäse-Pumpnickel Trüffel mit getrockneter Tomate
- Dreierlei von der Quiche (Speck / Parmesan, Spinat / Schafskäse, Räucherlachs / Sauerrahm)
- Crostini mit Saubohnenpüree & Pecorino-Hobeln
- Drillinge mit Sauerrahm und Forellenkaviar
- Honig-Tuna-Spieß im Pistazien-Nussmantel mit Joghurt-Pfeffer-Dip
- Scampispieß mit Chili und Ingwer
- Chutney glasiertes Mandelhähnchen am Stick mit Curry-Mango-Dip
- Ziegenfrischkäse mit karamellisiertem Boskop und geräucherter Entenbrust
Pro Stück € 3,20

Dessert & Sweets

- Panna Cotta (gestockte Vanille-Sahne) mit Erdbeermark
- Tiramisu mit Kirsch-Kompott
- Mascarpone-creme 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
- Obst Spieß in Schokolade getaucht
- Petit Fours
- Macarons
- Mini Muffins
- Pralinen

Je weitere Portion dazu € 3,50