



Cooking since 1983/ Founded 2003/ Established 2011

Grill Buffets

Classic

Starter

gemischter Salat der Saison mit American-Dressing und Balsamico-Dressing
Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke in Joghurtmarinade
Cole Slaw Salat

Vom Grill

Eingelegte Zucchinischeiben & Spitzpaprika
Baked Potato mit Kräuter-Quark
Rostbratwurst & Schinkenwurst
Nackensteak Westernmarinade
Putensteak in Curry eingelegt

Dessert

Obstsalat der Saison
Rote Grütze mit Vanille-Sauce

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

Pro Person 27,50 €

Cross Over

Vorspeisen

- Kräutersalat mit Himbeer-Dressing und Beeren
- Römersalat mit Senf-Dressing, Parmesanhobel und Croutons
- Salat von Kirschtomaten in Pesto mit Mozzarellakugeln
- Linsensalat mit getrockneten Früchte und Limette abgeschmeckt
- Avocado-Salat mit Tomate, Paprika, Frühlingslauch und Koriander

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 Winsen a. d. Luhe
St-Nr.:50/103/12936



Cooking since 1983/ Founded 2003/ Established 2011

Vom Grill

- Spitzpaprika, Baby-Mais, Zucchini
 - Rosmarin-Kartoffeln und Pilaw-Reis mit Mandeln und Rosinen
 - Mariniertes Grill-Käse
 - Gemüsebratling mit arabischen Gewürzen und frischem Gemüse
 - Fischspieß mit Lachs und Garnele mit Paprika
 - Rostbratwurst, Merguez und Salsicca
 - Hähnchenbrust mit Sesam-Erdnuss-Marinade und in Curry-Ananas-Marinade
 - Rinderhuft-Steak mit Thymian und Pfefferschrot
- Dazu reichen wir einen Brotkorb, Aioli, Kräuter-Quark, Tomaten-Salsa, Senf, BBQ-Sauce und Kräuterbutter

Dessert im Gläschen

- Bayerische Creme mit roter Beerengrütze
- Dunkles Schokoladen-Mousse mit Vanille-Sauce

Pro Person € 37,00

Weitere Vorschläge für Ihr BBQ zum Ergänzen oder austauschen

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 € 3,50



Cooking since 1983/ Founded 2003/ Established 2011

Veggi:

- Gemüsebratling mit Paprika gewürzt
- Polenta-Schnitte mediterran
- Tofu-Schnitte mit Curry
Pro Stück € 3,00

Fisch

- Seelachs mit Senfmarinade in Folie
- Lachs in Zitronenöl
Pro Portion a 120 g = € 7,00

- Scampi Spieß,
- Doradenfilet mit Kräuteröl eingelegt
Pro Portion a 110 g = € 8,50

Würste

- Rostbratwurst
- Schinken
- Spanische Chorizzo, pikant mit Rosenpaprika und Knoblauch
- Merguez, französisch mit Lamm
- Salsicca , italienisch mit Fenchel oder Trüffel
Je Wurst = € 2,50

Geflügel

- Putensteak mit Curry eingelegt und Ananas
- Hähnchenbrust mit Sesam und Erdnuss
Je Portion 150 g = € 3,50
- Entenbrust mit Asiatisch eingelegt mit Zitronengras
Je Portion a 130 g = € 7,00

Schwein

- Spare Ribs
- Frikadelle 50/50 mit Fetakäse und Kräutern der Provence
Nackensteak Westernmarinade
Pro 1 kg = € 12,50

- Kotelett mit Zitronen-Pfeffer
- Medaillons in rosa Pfeffer
Pro 1 kg = € 17,00



Cooking since 1983/ Founded 2003/ Established 2011

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 = € 5,50

Beilagen

- Rosmarin-Kartoffeln
- Pilaw-Reis mit Rosinen und Mandeln
- Baked Potatoe mit Kräuter-Quark
- Dirty Rice: Parboiled Rice mit Kidney Bohnen & Maiskörner
Pro Portion € 3,00

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 = € 3,50

Spezials:

- Spieß vom Mais-Hähnchen Spieß in Teriyaki mit Zucchini
- Putenroulade mit Salbei, Parma Schinken und getrockneter Tomate
- Spieß mit Garnelen-mit Scallops am Spieß mit Süßkartoffel
- Lachs mit süß-saurer Chili Sauce glasiert
- Lamm mit Harisa gewürzt, Champignons am Spieß
- Kalbs Tafelspitz rückwärts gegart mit Chimichurri
- Pikante Chorizzo Wurst mit Pimentos am Spieß
- Spieß mit Salsiccia getrüffelt mit Pastinake
- Burritos mit Pulled Pork, Reis und Bohnen
- Quesadillas mit pulled Turkey und Guacamole
Je Portion 8,00

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 Winsen a. d. Luhe
St-Nr.:50/103/12936



Cooking since 1983/ Founded 2003/ Established 2011

Burger BBQ

Buns (Brötchen) 100 g: Natur, Sesam, Black

Pattys (Fleisch) 100g: Rind, Geflügel, Veggie

Spreads (Aufstriche): Mayo, Ketchup, Senf, Relish, Aioli, Salsa, Avocado

Toppings (Belag): Eisberg, Rucola, Tomate, Gewürzgurke, rote Zwiebel, Cheddar, Bacon

3 Stück pro Person/ € 17,00 pro Person

Pommes Frites dazu: extra € 3,50 pro Portion

Preise Equipment

- Geschirr-Pauschale pro Person € 4,00 (Messer, Gabel, Dessert, Salat-, Haupt-Dessertteller)
 - Gläser-Pauschale pro Person € 4,00 (Sekt, Bier, Wein, Softdrinks, Schnaps)
 - Gasgrill inkl. Gas und Grillbesteck € 35,00 (1m x 0,80 cm)
 - Tisch für Buffet Stück € 5,00
 - Tischdecke pro Stück (210 x 120) € 5,00
 - Stehtisch pro Stück € 10,00 / Husse dazu € 12,00 als Set = 22,00
 - Bierzeltgarnitur (Set 2 Bänke & 1 Tisch) € 20,00 / Hussenset dazu € 20,00/Set €40,00
 - Pavillons 3 x 3 m je Stück € 25,00
 - Unterbau Kühlschrank € 20,00
 - Kühlschrank 160 cm hoch € 30,00
 - Bar/Tresen € 20,00 (160 l x 70 t x 80 h)
 - Bunte LED Strahler pro Stück € 10,00
 - Sekt Bowl & Zink Eimer Stück € 5,00
 - Crushed oder Würfel Eis je 5 kg Btl. € 9,00
- Preise inkl. Endreinigung

Preise Personal/je angefangene Std.

- Person zum Grillen € 40,00
- Bartender € 35,00
- Servicekraft pro Std. € 27,50

Preise Lieferung

- Lieferung in Seevetal inkl. ohne Aufbau
- Im Landkreis Harburg € 60,00/ je Anfahrt (An- und Abfahrt)
- Hamburg € 80,00 / je Anfahrt (An- und Abfahrt)

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