



Cooking since 1983/ Founded 2003/ Established 2011

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
  - Kürbis aus dem Ofen mit Knoblauch
- 3 Stück € 6,50  
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
  - Kräutersalat mit Sprossen und Kernen mit Himbeer-Dressing
  - Römersalat mit Senf-Parmesan-Dressing und Croutons und Coppa-Chips
  - Bulgur Salat mit Zitrone und Minze, Gurke, Paprika und Fetakäse
  - 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 € 5,00 pro Person

#### Kalte Platten

- Marinierte Hähnchenbrust gebraten mit Früchten garniert
  - Zweierlei Melone mit Schwarzwälder Schinken
  - Caprese, Tomate mit Mozzarella und Basilikum mit Olivenöl und Balsamico
  - Pochierter Salm im Ganzen mit Dips
  - Räucherfischplatte aus dem Buchenrauch mit Dips
  - Verschiedene Heringsmarinaden
  - Eingelegter Tafelspitz in Kräuter-Vinaigrette und rosa Pfefferbeeren
  - Vitello Tonnato, dünne Kalbsscheiben mit Tunfischcreme und Kapern-Äpfel
- Jede weitere Portion € 7,50 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 6020010020096562207  
BIC: PBNKDEFF

USTDINR :  
DE 230147985  
FA Winsen a. d. Luhe  
St-Nr.:50/103/12936



Cooking since 1983/ Founded 2003/ Established 2011

### Suppen

- Kräftige Hochzeitssuppe mit Gemüse, Eierstich und Klößchen
  - Tomatenrahmsuppe mit Basilikum und Salamiwürfel
  - Kartoffel-Lauchsuppe mit Gemüsewürfel und Kasseler Flecken
  - Indische Curry-Suppe mit Kokosmilch und Ingwer
- 1 Portion zu 200 ml € 5,50

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

- Pikante Tomaten-Sauce mit Knoblauch und Thymian
  - Käse-Sauce mit Schinkenstreifen
  - Pilzrahm-Sauce mit Majoran
  - Weißwein-Sauce mit Spinat und Shrimps
- Je Portion € 10,00 pro Person

### Fisch

- Fisch-Medaillons gebraten an Ratatouille, Butter-Reis
  - Salmone al Limone, Lachs in Zitronen-Sauce mit Spinat und Rosmarinkartoffeln
  - Pannfisch (gebratene Fischschnitten ) mit Senf-Sauce Wirsing und Butter-Kartoffeln
  - Fischröllchen gefüllt mit Frühlingslauch in Kurkuma-Sauce, Gemüsereis
- Je Portion € 18,00 pro Person

### Fleisch

- Brassato, in Chianti geschmorter Rinderbraten mit Pfannengemüse in Olivenöl und Aromaten
  - Nackenbraten mit Braten-Sauce, gemischte Pilze und Röstkartoffeln
  - 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
  - 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 € 17,50 pro Person

### Dessert

- Panna Cotta (gestockte Vanille-Sahne) mit Erdbeermark
  - Mascarponecreme mit Obstsalat
  - 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 € 4,50

Buffet I: 2 Anti Pasti/1 Salat/ 1 Suppe oder 1 Pasta/ 1 Fisch oder Fleisch/ 1 Dessert	= € 29,00
Buffet II: 2 Anti Pasti/ 1 Salat/1 Platte/ 1 Fisch oder 1 Fleisch/ 2 Dessert	= € 33,50
Buffet III: 2 Anti Pasti/2 Salat/2 Platten/1 Fisch und 1 Fleisch/ 2 Dessert	= € 38,00
Buffet IV: 3 Antipasti/ 2 Salat/ 2 Platten/ 1 Pasta/ je 1 Fisch und Fleisch/ 2 Dessert	= € 44,00



Cooking since 1983/ Founded 2003/ Established 2011

### **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 € 10,50

### **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 € 11,50

### **Fancy**

- 4 Riesen-Garnelen 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 € 21,00 . 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 € 60,00

Anlieferung Hamburg € 80,00

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

Geschirr-Besteck-Pauschale: € 4,00 (Vorspeise oder Suppe/Haupt/ Dessert)

Gläser-Pauschale: € 34,00 (Sekt/Wasser/Wein/Bier/Schnaps)

Stehische: € 10,00 / passende Strech-Husse € 12,00 = Set € 22,00

Bierzeltgarnitur Set: € 22,00 / passende Strech-Hussen € 20,00 = Set € 42,00

---

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