



Veranstaltungs- und Partyservice
mit Produkten aus ökologischem Anbau

Lagerstr. 11 Halle H, 20357 Hamburg, Telefon 040-644 02 30, Fax: 040-23 51 73 02

Menü Vorschläge

Vorschlag 1

Mousse vom Räucherlachs im Kräutercrepe mit Sprossensalat

Ballontin von der Poularde (gefüllte Poulardenkeule) auf
Gemüse-Kartoffelgulasch mit frischen Kräutern

Hausgemachte Schokoladenterrine
mit Orangensauce

Preis pro Person 26,00 €

Vorschlag 2

Kleine Anti-Pasti Auswahl

Tomatenconsommé mit Quark-Basilikumnocken

Navarin vom Rind mit tourniertem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

Mascarpone-Mandelcreme an
Espressosauce

Preis pro Person 30,00 €

Vorschlag 3

Gemüseterrine an Rauke-Salat mit getrockneten Tomaten

Kleines Pot au feu von der Poularde

Ragout von Edelfischen in Gemüse-Safransauce
mit Wildreis

Buttermilch-Limonen-Mousse mit marinierten Früchten

Preis pro Person 32,00 €



Veranstaltungs- und Partyservice
mit Produkten aus ökologischem Anbau

Lagerstr. 11 Halle H, 20357 Hamburg, Telefon 040-644 02 30, Fax: 040-23 51 73 02

Menü Auswahl

Rent a Cook

Viele Menschen stellen sich den Genuss von Gastlichkeit und Speisen immer im Zusammenhang mit einem Restaurant vor.



Warum verwöhnen Sie Ihre Freunde und Gäste nicht einmal in Ihren privaten Räumlichkeiten?



Unser kreatives Team hat auch in diesem Bereich die Erfahrung, Sie zu Ihrer vollsten Zufriedenheit zu bewirten. Auf der folgenden Seite finden Sie nun einen kleinen Auszug unserer Menüvorschläge. Sollten diese nicht Ihren Geschmack treffen, so erarbeiten wir gerne mit Ihnen ein entsprechend individuelles Menü.



Die Vorbereitung der Speisen findet in unseren geeigneten Produktionsräumen statt. Die endgültige Fertigstellung sowie die Komposition des Menüs erfolgt dann durch unsere Köche und Servicekräfte bei Ihnen.



Sie widmen sich Ihren Gästen, lehnen sich zurück und genießen Ihre Feier ohne Stress und Hektik.

