



Kontakt

Die Kette KochWerk

Frankenforster Str.21
51427 Bergisch Gladbach
E-Mail: info@dk-kochwerk.de
Telefon: 02204 58620-0
Fax: 02204 58620-19
www.dk-kochwerk.de

In ein paar Schritten zu einem gelungenen Fest

Kontakt:

Sie können uns Ihre Wünsche über folgende Wege mitteilen:

per E-Mail: info@dk-kochwerk.de

per Telefon: 02204 58620-0

per Fax: 02204 58620-19



Gerne vereinbaren wir mit Ihnen auch einen persönlichen Gesprächstermin.

Ihre Auswahl:

Wir beraten und unterstützen Sie gerne bei der Zusammenstellung Ihres Buffets. Sie suchen etwas, was nicht in unserem Angebot steht? Dann scheuen Sie sich nicht, uns danach zu fragen. Wir beraten Sie gern.

Die Kalkulation:

Sie wissen nicht, wie viel Sie brauchen? Dann verlassen Sie sich einfach auf unsere jahrelange Erfahrung. Mit ein paar Informationen über Anlass, Personenzahl, Dauer des Festes und persönliche Vorlieben, kalkulieren wir Ihnen ein reichhaltiges Buffet **ab 20 Personen**.

Alle Anfragen erst ab 20 Personen !

Das Angebot:

Sobald wir Ihre Wünsche erhalten haben, erstellen wir Ihnen umgehend ein unverbindliches Angebot.

Die Bestellung:

Wenn unser Angebot Ihren Wünschen entspricht, bestätigen Sie dieses bitte. Teilen Sie uns auch mit, wenn Sie spezielle Wünsche zur Anlieferung haben.

Änderungen:

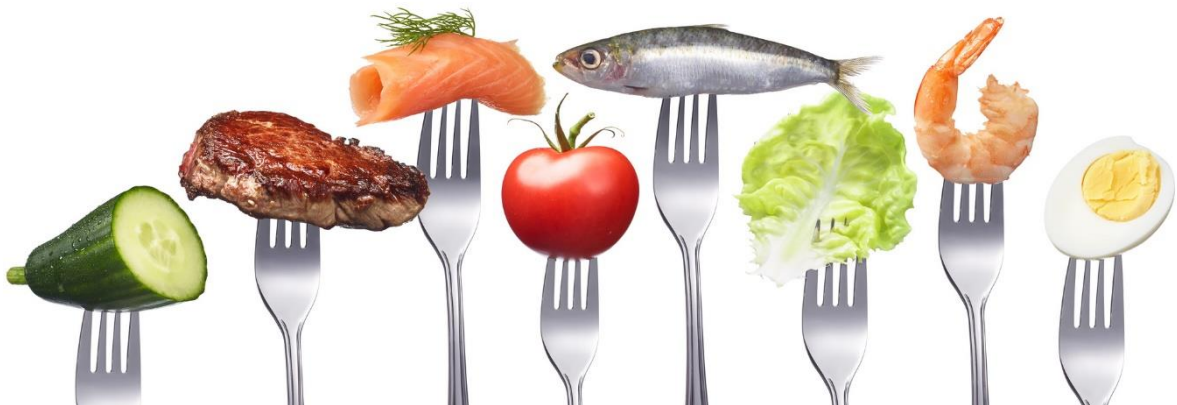
Die endgültige Personenanzahl können Sie uns bis zu einer Woche vor der geplanten Veranstaltung mitteilen.

Von hochwertigen Buffets und kreativem Fingerfood über Grillfeste, Firmenfeiern bis kleinen Familienfesten bieten wir Ihnen den kompletten Service.

Für Ihre Veranstaltung kreieren wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot aus hochwertigen Produkten. Wir kooperieren ausschließlich mit renommierten und regionalen Anbietern (Fleisch- und Wurstprodukte, sowie Obst und Gemüse) und überzeugen mit erstklassiger Qualität und einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis.

Von den ersten Planungsschritten bis zum gelungenen Abschluss Ihres Events stehen wir Ihnen als kompetenter Ansprechpartner zur Verfügung. Unsere Philosophie ist es, unsere Kunden zu begeistern.

Einen kleinen Vorgeschmack auf unsere kulinarische Vielfalt erhalten Sie auf den folgenden Seiten. Bei Fragen, Wünschen, Ideen oder Anregungen können Sie uns gerne ansprechen.



Rheinisches Buffet

- Omas Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Gurke und Ei, garniert mit Radieschen
 - Weißkrautsalat frisch aus dem Vorgebirge, mit Essig, Öl und Petersilie
 - Frischer grüner Salat, mit Joghurtdressing oder Vinaigrette
 - Schichtsalat mit Mais, Äpfeln, Lauch, Schinken, Käse, Salat und knackigem Gemüse mit pikantem Crème Fraîche Dip
 - “Ne kölsche Klüngel“ – rustikale Spezialitäten vom Holzbrett, mit hausgemachter Flönz, groben Mettenden, Knoblauchwurst, Sülze und Leberwurst, dazu Mixed Pickles
-
- Gepökelter Schinkenbraten oder Spießbraten mit leckeren Zwiebeln
 - Kartoffelgratin
 - Bunte Gemüseauswahl mit Speckbohnen
-
- Quarkspeise mit Kirschen und Pumpernickel
 - Appeltaart – Riemchenapfelkuchen rheinische Art

26,80 € / Person



Vegetarisches Buffet

- Lauwarme Gemüse- und Spinatquiche mit Sauerrahmdip
- Italienisches Gemüseerlebnis – gebratene Zucchini, Paprika und Aubergine in Olivenöl-Kräuter-Dressing, dazu Rucola
- Buntgemischte Blattsalate der Jahreszeit mit Joghurt- und Balsamico-Dressing
- Asiatischer Gemüsesalat mit Sprossen und Wakame Algen in Sweet-Chili-Dressing

- Gefüllter mediterraner Crêpe, auf Tomatenragout
- Vollkorn Capelloni mit Spinat-, Ricotta- und Pinienkernfüllung in Bärlauchsauce
- Teriyaki Noodles – Mie Nudeln mit Asiagemüse und Bambussprossen

- Schwarzwaldtraum im Gläschen
- Klassische Creme Karamell

27 € / Person



Das Grillfest

- **... vom Schwein**
Grillwürstchen und frische grobe Bratwurst
Regionale, deutsche oder internationale Spezialitäten wie Thüringer Roasbratwurst, Nürnberger Würstchen oder Merguez
Rücken- oder Nackensteaks, natur oder verschieden mariniert
Filet am Stück oder als Spieß
- **... vom Geflügel**
Hähnchenbrust oder -keule, natur oder mariniert
Putenbrust, natur oder mariniert
- **... vom Rind und Lamm**
Rinderhüftsteaks
Rinderfiletspieße
Lammrücken
- **... Fisch**
Scampi Spieße
Lachsfilets in der Folie
Lachssteaks
- **... vegetarisch**
Maiskolben
Folienkartoffeln
Grillkäse in Folie
Gemüsepackchen



Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl an passenden Beilagen, Salaten und Dipsaucen zusammen.

Preis je nach Auswahl

Mediterrane Klassiker

- Mini Farfalle-Nudeln mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola
 - Antipasti Auswahl – Champignons, getrocknete Tomaten, gebratene Zucchini, Paprika, Aubergine, rote Zwiebeln, Olivenauswahl, Schafskäse, Knoblauch, Tintenfisch und Scampi
 - Blattsalatauswahl mit Balsamico-Dressing und Vinaigrette
 - Putello tonnato – gebratene Putenbrust hauchdünn geschnitten an Thunfischsauce, garniert mit Capotes Kapern und Zitronen
-
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust, mit Salbei und Schinken in Butter
 - Schweinefiletmedaillons auf Tomatencoulis
 - Ravioli Funghi
 - Toskanisches Kartoffelgratin mit Strauchtomaten Frühlingszwiebeln und Grana Padano überbacken
-
- Tiramisu im Gläschen mit Biskuit und Espresso
 - Griechischer Joghurt mit einem Spritzer Zitrone, Honig und kandierten Walnüssen

33,50 € / Person



Klassisches Buffet kalt & warm

- Ganzer Lachs „Bellevue“ – pochiert, umlegt und garniert mit einer Räucherfischauswahl, dazu Senf-Dill-Sauce mit Honig
 - Melonenschiffchen mit Seranoschinken
 - Vitello tonnato – gekochtes Kalbfleisch an Thunfischsauce, garniert mit Capotes Kapern und Zitronen
 - Feldsalat mit gerösteten Speckstreifen und marinierten Champignons
 - Shrimps-Cocktail mit Avocado im Gläschen
 - Bandnudelsalat mit Saftschinkenstreifen und Rucola
-
- Edelfischragout – Lachs, Viktoriabarsch und Zander in feiner Krabbensauce
 - Schweinefiletmedaillons in zweierlei Saucen
 - Bunte Gemüseauswahl mit Bohnenbündchen im Speckstreifen
 - Bunte Wildreismischung
 - Klassisches Kartoffelgratin
 - Vollkorn Capelloni mit Spinat-, Ricotta- und Pinienkernfüllung in Bärlauchsauce
-
- Schokoladenmousse schwarz und weiß im Gläschen
 - Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen im Gläschen
 - Französische Käseauswahl

49,50 € / Person

Zu jedem unserer Buffets reichen wir Ihnen verschiedene Brotspezialitäten sowie Butter

Einzelne Komponenten

Kölsches

Kleine Frikadellen	1,10€
Käsewürfel mit Obst und Gemüse garniert	1,30€
Mini Halven Hahn – Rörgelchen mit Gouda	1,60€
Kölscher Kaviar auf Kartoffel – Apfelsalat mit Zwiebelringen	1,60€
Pumpnickel Taler mit Blutwurst, Mett oder Räuchermatjes	1,60€
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Mini Frikadelle	2,10€
Pellkartoffelsalat mit Matjes, Endivie, Schmand und Schnittlauch	2,30€
Grießflammerie mit Himbeerpüree	2,00€
Milchreis mit Pflaumenkompott	2,00€

Preis für Portion / Stück pro Person

Vorspeisen

Gemüesticks mit Kräuterquark	1,80€
Asiatischer Gemüsesalat mit Sprossen und Scampi	2,60€
Matjestatar mit roten Zwiebeln und Pumpnickel	2,40€
Mediterraner Sonnenweizen mit Hähnchenbruststreifen	2,40€
Lachscarpaccio mit Limettensauce	2,60€
Melonenspalten mit Serranoschinken	2,60€
Rucola Salat mit geröstetem Speck und Pilzen	1,90€
Antipasti, verschieden mariniertes Gemüse	2,30€
Vitello tonnato – gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	2,60€
Vitello von der Pute geräucherte Putenbrust mit hausgemachtem Pesto	2,60€
Tomate Mozzarella mit Crema di Balsamico	2,10€
Räucherfischspezialitäten	3,10€
Gemischte Braten-, Schinken- und Roastbeefplatte	2,90€
Käseplatte	2,80€
Rohkostplatte	2,60€
Knabberplatte – verschiedene Mettwurstsorten, Partyfrikadellen	3,10€

Preis für Portion / Stück pro Person

Suppen und Eintöpfe

Gulaschsuppe/-eintopf vom Rind	5,20€
Erbseintopf – klassisch mit Wursteinlage	4,70€
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	3,90€
Französische Kartoffelsuppe mit Champignons	3,60€
Tomatencremesuppe mit Kräutern	3,60€
Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne	4,50€
Gemüsecremesuppe	3,60€
Möhreneintopf mit Kartoffeln und Speck	4,80€
Wirsingintopf mit Kartoffeln und Speck	4,80€
Chili con Carne mit Kidneybohnen und Mais	5,20€
Linseneintopf mit Gemüse	4,70€
Kürbissuppe nach Saison	4,60€
Spargelcremesuppe nach Saison	4,80€

Preis pro Portion / Person

Bei Eintopfgerichten entspricht eine Portion 450 ml

Bei Suppen entspricht eine Portion 250 ml

Bei allen Suppen-Gerichten ist eine Portion Brot beinhaltet.



Salate

Kartoffelsalat klassisch mit Mayonnaise, Gurke und Ei	2,60€
Tiroler Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Speck	2,60€
Rotkohlsalat mit Essig/Öl und Walnüssen	1,90€
Fusilli-Pesto-Salat mit Tomaten und Mozzarella	2,70€
Matjessalat klassisch mit Zwiebeln und Äpfeln	3,10€
Linsensalat mit Gemüse	2,70€
Geflügelsalat mit Mandarinen und Champignons	3,10€
Hirtensalat mit Schafskäse	2,90€
Krabbencocktail klassisch	3,40€
Schweizer Wurstsalat mit Essig/Öl	2,60€
Krautsalat klassisch	2,50€
Nudelsalat klassisch	2,50€
Blattsalate gemischt mit 2 verschiedenen Dressings	2,50€
Spargelsalat nach Saison	4,10€

Preis pro Portion / Person



Hauptkomponenten

Lammkeule am Stück mit frischen Kräutern	7,90€
Lammragout mit frischen Tomaten und Champignons	7,90€
Lachstranchen in Kräutersauce oder auf einem Gemüsebett	8,40€
Zanderfilet auf Blattspinat mit Knoblauchnote	8,70€
Edelfischragout – Lachs, Viktoriabarsch und Zander in feiner Krabbensauce	9,40€
Putenragout mit Früchten und Currysauce	6,40€
Hähnchenbrustfilets in Pilzrahmsauce oder auf Ratatouillegemüse	7,50€
Rinderbraten mit verschiedenen Saucen, z.B. Rotweinsauce	9,10€
Rindergeschnetzeltes mit verschiedenen Saucen, z.B. Pfeffersauce	9,90€
Sauerbraten nach Hausfrauen Art	9,90€
Rindergulasch klassisch	7,90€
Rinderrouladen nach Hausfrauen Art	9,10€
Saltimbocca Kalbfleischschnitzel mit Parmaschinken und Salbei	9,90€
Kalbsgeschnetzeltes mit verschiedenen Saucen, z.B. Pfifferlingsauce	9,90€
Spießbraten – Schweinenacken gefüllt mit Zwiebeln, kräftig gewürzt	7,30€
Krustenbraten – Schweineschinken knusprig gebacken	7,30€
Schweinefilet in Tomatensauce oder Wiener Rahmsauce	8,40€
Kasseler gebraten am Stück	7,40€
Salzkartoffeln / Kartoffelpüree	2,80€
Klöße	3,40€
Kartoffelgratin	3,90€
Couscous mit Gemüse	2,80€
Verschiedene gefüllte Nudelspezialitäten der Marke Hilcona	4,40€
Nudeln, Spätzle und Schupfnudeln	3,30€
Reis, Wildreismischung	2,90€
Drillinge natur oder mit Rosmarin	2,90€
Mediterrane Gemüseauswahl	3,40€
Gemischte Gemüseplatte	3,40€
Frischer Spargel nach Saison	<i>Preis auf Anfrage</i>
Sauerkraut oder Rotkohl	2,80€
Bohnen im Speckmantel	3,50€
Blattspinat	2,90€

Dessert

Rote Grütze mit Vanille Sauce	2,10€
Schokoladenmousse schwarz oder weiß	2,80€
Obstsalat	3,20€
Panna Cotta mit Fruchtpüree	2,90€
Vanillequark mit frischen Früchten der Saison	2,50€
Vanille- oder Schokoladepudding	2,10€
Joghurt Creme	2,50€
Bayrisch Creme mit Früchten oder Fruchtpüree	2,80€
Tiramisu, der klassisch italienische Nachtisch	2,80€
Creme Karamell	2,80€
Blechkuchen, verschiedene Sorten	2,90€

Fingerfood und Leckeres im Gläschen serviert

Canapés – verschiedene Brotsorten nach Wahl <i>reichhaltig, verschieden belegt und dekoriert</i>	2,30€
Brötchenhälften – verschiedene Sorten <i>reichhaltig, verschieden belegt und dekoriert</i>	2,40€
Mini Wraps – verschiedene Sorten	2,20€
Asiatische Blätterteigtaschen, vegetarisch oder mit Geflügelfleisch	2,10€
Shrimps im Brickteig	2,60€
Mini Pizzen – vegetarisch oder mit Fleischauflage	1,90€
Quiche – wahlweise mit Speck, Spinat oder Lauch	2,30€
Pflaumen, Datteln oder Aprikosen im Speckmantel Stückpreis	1,20€
Tomaten-Mozzarella-Spieße	1,80€
Mini Farmerschnitzel	1,80€
Geflügelspieße Teriyaki	1,90€
Geflügel Lollipop Sweetpepper	2,30€
California Rolls – vegetarische Sushi	2,30€
Mini Frühlingsrollen Stückpreis	0,90€
Blätterteighappen mit unterschiedlichen Füllungen	2,30€
Crespelle mit Rucola – Lachsfüllung	2,60€

Im Gläschen serviert

Antipasti – gebratene Gemüsespezialitäten	2,60€
Lachspraline auf Wakamesalat	2,90€
Linsensalat süßsauer mit Hähnchenbrustscheiben	2,40€
Sonnenweizen mit Fetawürfeln	2,30€
Mediterraner Bauernsalat mit Oregano	2,40€
Pulled Pork mit BBQsauce auf Coleslaw	2,90€
Tandoorispieß auf Gemüsestreifen	2,90€
Scampi auf Tomatenfarfalle mit Basilikum	3,10€

Süßes im Gläschen

Panna Cotta mit Fruchtmark	2,60€
Tiramisu	2,60€
Schokoladenmousse – schwarz oder weiß	2,40€
Obstsalat	2,60€
Schwarzwaldtraum	2,20€

Zusätzliches und Nützliches

Im Rahmen unseres Services vermieten wir Ihnen gerne Geschirr, Bestecke, Kaffeegedecke und Gläser. Dieses wird von uns im ungereinigten Zustand zurückgenommen.

Des Weiteren können Sie Veranstaltungszubehör, wie Stehtische, Hussen, Bierzeltgarnituren, portable Kaffeemaschinen, Thermoskannen sowie unseren Kühlanhänger mieten.



Gerne unterstützen wir Sie während Ihrer Veranstaltung durch unser geschultes Personal vor Ort.

Alle Preise sind Bruttopreise und enthalten die gesetzliche Umsatzsteuer.

Stand Juli '24