# Rent a Cook



Das kulinarische Erlebnis für besondere Momente

## Unser Konzept

Für Ihre Veranstaltung haben Sie bereits Gäste in Feierlaune, eine schöne Location und ein begeisterndes Rahmenprogramm?

Dann fehlt Ihnen für Ihre rundum gelungene Feier nur noch DAS geschmackliche Highlight.

Unser Angebot reicht vom vielfältigen Frühstück, über leckere Suppen und Salate, raffiniertem Fingerfood bis hin zu kulinarischen Buffets und köstlichen Desserts.

Da wir wissen, woher wir unsere Lebensmittel beziehen, legen wir im Sinne der Nachhaltigkeit beim Einkauf und der Zubereitung all unserer Speisen höchsten Wert auf die Verwendung frischer, regionaler und saisonaler Produkte.

Natürlich haben wir noch mehr Speisenangebote in petto, denn unser Job ist die Individualität Ihrer Veranstaltung. Ihr Wunsch ist unsere Herausforderung und wir erfüllen ihn mit all unserer Erfahrung, Kreativität und Begeisterung.

Ob Familienfeier, Businessevent, Grillparty, Gala oder Weihnachtsfeier, unser umfangreiches Angebot setzt Ihrer und unserer Fantasie keine Grenzen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und erstellen Ihnen selbstverständlich Ihr individuelles Angebot.

## Der Frühstückstisch

Ob für Frühstück oder Konferenzpause, wir haben immer das Richtige

## Halbe belegte Brötchen (Weizenmehl) mit Garnitur und:

•	Fleischwurst	€ 1,80
•	Leberwurst grob oder fein	€ 1,80
•	Salami	€ 1,80
•	Schwarzwälder Schinken	€ 2,00
•	Kochschinken	€ 1,80
•	Zwiebelmettwurst	€ 1,80
•	Putenbrust	€ 1,80
•	Leberkäse & süßem Senf	€ 2,50
•	Frikadelle	€ 2,50
•	Lachs	€ 2,70
•	Gouda	€ 1,80
•	Brie	€ 1,90
•	Frischkäse mit Kräutern	€ 1,80
•	Tomate-Mozzarella	€ 2,30
•	gekochtem Ei	€ 1,80

#### Wählen Sie aus unterschiedlichen Brötchensorten:

•	Sesambrötchen	zzgl. € 0,50
•	Mehrkornbrötchen	zzgl. € 0,50
•	Roggenbrötchen	zzgl. € 0,50

-----

# Fingerfood - Fisch & Fleisch

•	Hähnchenspieß mediterran oder asiatisch mariniert	€ 2,20
•	Hähnchenspieß in knuspriger Panade	€ 2,20
•	Terryaki-Spieß	€ 1,80
•	Schweinefiletspieß mediterran oder asiatisch mariniert	€ 2,90
•	Schweinefiletspieß im Speckmantel	€ 2,90
•	Hähnchenmedaillon in knuspriger Panade	€ 2,20
•	Pikante Chickenwing	€ 0,90
•	Mini-Party-Frikadellen mit Senf	€ 0,70
•	Partyfrikadellen-Spieß mit Frikadelle & Cherrytomate	€ 1,80
•	Melone mit Parmaschinken	ab € 2,30
•	Toskanische Hackbällchen auf pikanter Tomatensalsa	€ 1,90
•	Anti-Pasti-Spieß mit Parmaschinken	€ 2,50
•	Mini-Mettwurst-Spieß mit Cornichon & Silberzwiebel	€ 1,90
•	Cabanossi	€ 1,30
•	Mini-Leberkäse	€ 0,70
•	Datteln im Speckmantel	€ 1,40
•	Pflaume im Speckmantel	€ 1,40
•	Midi-Reibekuchen mit rohem Schinken & Crème fraîche	€ 2,60
•	Midi-Reibekuchen mit Lachs & Crème fraîche	€ 2,80
•	Wrap-Spieß mit Rindfleisch-Gemüse-Frischkäsefüllung	€ 2,50
•	Wrap-Spieß mit Hähnchen-Gemüse-Frischkäsefüllung	€ 2,40
•	Wrap-Spieß mit Lachs-Gemüse-Frischkäsefüllung	€ 2,50
•	Zucchinischiffchen mit Kräuter-Frischkäse-Füllung & Lachs	ab € 2,50
•	Blätterteigpasteten gefüllt mit Fischfarce	ab <b>€</b> 2,50
•	Blätterteigpasteten mit Hackfleischfüllung	€ 2,30
•	Vitello Tonnato mit Thunfischcrème & Kapern	€ 3,50

-----

# Fingerfood – vegetarisch & vegan

•	Blätterteigmini mit verschiedenen Füllungen	€ 0,90
•	Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pesto	€ 1,70
•	Käse-Weintrauben-Spieß mit Gouda & Trauben	€ 1,80
•	Anti-Pasti-Spieß mit Thymian-Grillgemüse (vegan)	€ 1,90
•	Samosa-Tasche	€ 0,90
•	Zucchinischiffchen mit Kräuter-Frischkäse-Füllung	ab € 2,00
•	Mini-Frühlingsrolle	€ 0,70
•	Cocktailgebäck mit verschiedenen vegetarischen Füllungen	€ 1,80
•	Antipasti-Paprika mit Frischkäsefüllung	€ 1,80
•	Blätterteigpastete gefüllt mit mediterranem Gemüse	ab € 2,20
•	Falaffelbällchen (vegan)	
	- natur	€ 0,40
	- Edamame-Füllung	€ 0,60
	- gegrillte Paprika-Füllung	€ 0,60
	- rote Beete-Ingwer-Füllung	€ 0,60
•	Gebackener Blumenkohl	100 g € 1,50
•	Gebackene Champignons	100 g € 1,60
•	Pikante Käsehäppchen	€ 0,60
•	Falaffel-Paprika-Spieß mit Humus	€ 2,30
•	Mini-Laugenbrötchen	€ 0,60

# Süßes Fingerfood

•	Petits fours verschiedene Sorten	€ 1,20
•	Mini-Donuts mit Schokoladenüberzug	€ 0,80
•	Mini-Plunder versch. gefüllt	€ 0,80
•	Mini-Berliner	
	- mit Himbeerfüllung	€ 0,50
	- mit Aprikosenfüllung	€ 0,50
•	Mini-Muffin	€ 0,80
•	Obstspieß mit Obst der Saison	ab € 2,00
•	Fingerfruit-Platte mit Obst der Saison	ab <b>€ 20,00</b>
•	Konferenzgebäck verschiedene Sorten	100 gr. € 1,90
•	Petits Fours Platte mit 32 süßen Verführungen	€ 35,00

# Dips & Saucen

im 350 oder 200 ml Weck-Gläschen

•	Guacamole	€ 2,90 / 1,80
•	Humus-Creme	€ 2,90 / 1,80
•	Salsa Dip	€ 2,80 / 1,70
•	Minz-Joghurt Dip	€ 2,90 / 1,80
•	Aioli	€ 2,90 / 1,80
•	Curry-Sauce	€ 2,90 / 1,80
•	Süß-Saure-Sauce	€ 2,80 / 1,70
•	Auberginencrème	€ 2,90 / 1,80
•	Paprika-Creme	€ 2,90 / 1,80
•	Kräuterbutter	€ 2,90 / 1,80
•	Pesto	€ 2,90 / 1,80

Die angebotenen Netto-Preise sind Stückpreise zuzüglich MwSt. Mindestbestellmenge für Dips & Saucen: 5 Stück pro Variante Mindestbestellmenge für süßes Fingerfood im Stück: 15 Stück pro Variante

# Suppen & Eintöpfe

Portionsgröße 400 ml pro Person

•	Chilli con Carne mit Rindfleisch, Mais & Kidneybohnen	€ 6,00
•	Linseneintopf mit Möhren, Kartoffeln & Wursteinlage	€ 5,00
•	Erbseneintopf mit Wursteinlage	€ 5,00
•	Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch	€ 6,00
•	Käse-Lauch-Hackfleischsuppe	€ 5,50
•	Tom Kha Gai mit Kokosmilch & Zitronengras	€ 5,50
•	Rinderkraftbrühe mit Einlage	€ 6,00
•	Bauerneintopf mit Hackfleisch, Tomaten & Gemüse	€ 5,50

## Vegetarisch

•	Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	€ 4,50
•	Curry-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch	€ 4,70
•	Indische Linsensuppe mit Kokosmilch & Koriander	€ 5,00
•	Tom Kha Gai mit Kokosmilch, Zitronengras & Tofu	€ 5,00
•	Chili sin Carne auf Sojabasis mit Mais & Kidneybohnen	€ 5,00
•	Kürbissuppe (saisonal)	€ 5,00
•	Spargelcremesuppe (saisonal) mit feinen Spargelstücken	€ 5,50

zu allen Suppen und Eintöpfen reichen wir zusätzlich frisches Brot von familiengeführten Bäckereien aus der Region

-----

Die angebotenen Netto-Preise sind Stückpreise zuzüglich MwSt.

#### Salate

Genießen Sie zu jeder Jahreszeit gesunde und herzhafte Salate. Angerichtet im Gläschen oder in der Schale und selbstverständlich alle hausgemacht.

•	Linsensalat mit buntem Gemüse	€ 1,80
•	Curry-Geflügelsalat	€ 1,80
•	Garnelensalat mit Curry & Ananas	€ 2,20
•	Rheinischer Fleischsalat	€ 1,80
•	Rheinischer Kartoffelsalat	€ 1,80
•	Vegetarischer Kartoffelsalat	
•	Mediterraner Pastasalat mit getr. Tomaten & Ruccola	€ 1,80
•	Couscous-Salat mit Tomaten und Fetakäse	€ 1,90
•	Tomatensalat mit Mozzarella & Pesto	€ 1,80
•	Artischokensalat mit getr. Tomaten & Oliven	€ 1,80
•	Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse	€ 1,80
•	Blattsalate der Saison	€ 1,60
•	Gemüsesticks mit Kräuterdip	€ 2,50

## **Dressing**

Vinaigrette
 Cocktail-Dressing
 Apfelsaft-Kräuter-Dressing

- Balsamico-Dressing

.....

# **Fischplatten**

Genießen Sie die leckeren Köstlichkeiten aus dem Meer und der See.

**Büsum** ab € 8,90

- Geräucherter Lachs
- Geräucherte Forelle
- Meerrettich und Remoulade
- Brotkorb mit Butter

**Husum** ab € 12,90

- Geräucherter Lachs
- Geräucherte Forelle
- Garnelensalat
- Meerrettich und Remoulade
- Brotkorb mit Butter

**Sylt** ab € 15,90

- Graved Lachs
- Garnelensalat
- Forellenfilet
- Blätterteigpasteten gefüllt mit Fischfarce
- Meerrettich und Remoulade
- Brotkorb mit Butter

-----

#### **Buffet Friesdorf**

#### **Kalte Speisen**

Blattsalat der Saison mit Dressing nach Wahl Brotkorb mit Butter

#### **Warme Speisen**

Hähnchenbrustfilet in leichter Kräutersauce Spießbraten in Zwiebelsauce Broccoli Bohnenbündchen Kartoffelgratin Bandnudeln

#### **Dessert**

Dessert nach Wahl aus unserer Dessertkarte

ab € 26,50

Die angebotenen Netto - Preise sind Stückpreise zuzüglich MwSt.

Mindestbestellmenge: 15 Portionen pro Bestellung

#### **Buffet Villa Hammerschmidt**

#### **Kalte Speisen**

Blattsalat der Saison mit Dressing nach Wahl Couscous-Salat mit Tomaten & Feta, Terryaki-Spieße, Tomate-Mozzarella-Spieße mit hausgemachten Pesto, gefüllte Blätterteigminis, Brotkorb mit Laugengebäck, Butter & Kräuterbutter

## Warme Speisen

Kalbsröllchen in mediterraner Sauce
Lachsfilet mit Kräuterkruste & leichter
Limettensauce
Hähnchenbrust in Majoran-Rahmsauce
Kartoffelgratin
Bandnudeln
Buntes Gemüse der Saison

#### **Dessert**

Dessert nach Wahl aus unserer Dessertkarte

Die angebotenen Netto - Preise sind Stückpreise zuzüglich MwSt.

Mindestbestellmenge: 15 Portionen pro Bestellung

ab € 46,00

#### **Buffet Polterabend**

#### **Kalte Speisen**

hausgemachter Kartoffelsalat, griechischer Bauernsalat mit Feta, Mini-Frikadellen mit Senf, Cabanossi Brotkorb mit Butter

#### Warme Speisen

Schweinekrustenbraten in Malzbiersauce Geschnetzeltes vom Huhn Bandnudeln Ofenkartoffel mit Sour Cream

#### **Dessert**

Dessert nach Wahl aus unserer Dessertkarte

ab € 25,00 Die angebotenen Netto - Preise sind Stückpreise zuzüglich MwSt.

Mindestbestellmenge: 15 Portionen pro Bestellung.

## **Buffet vegetarisch**

## **Kalte Speisen**

Blattsalat der Saison mit Dressing nach Wahl
Couscous-Salat mit Tomaten & Feta
Artischokensalat mit getrockneten Tomaten & Oliven
Gemüsesticks mit Kräuterdip
Bauernsalat
Brotkorb mit Butter & Kräuterbutter

#### Warme Speisen

Vegetarische Paella auf Sojabasis mit Oliven Gefüllte Zucchini Blätterteigtaschen mit Schafskäse-Spinat-Füllung Buntes Gemüse der Saison mit Couscous gefüllte Paprikaschoten

#### **Dessert**

Dessert nach Wahl aus unserer Dessertkarte

ab € 27,50
Die angebotenen Netto - Preise sind Stückpreise zuzüglich MwSt.  Mindestbestellmenge: 15 Portionen pro Bestellung

#### **Sommerbuffet**

#### **Kalte Speisen**

Mediterraner Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Oliven & Rucola, Couscous-Salat mit Paprika & Petersilie, hausgemachter Kartoffelsalat, Tomate-Mozzarella-Spieße mit Pesto, Aioli, Humus-Creme, Tomatencreme Gemischter Brotkorb mit Butter & Kräuterbutter

#### Warme Speisen

Bergische Rostbratwurst mit Senf Schweinenackensteak in Knoblauch-Kräuter-Marinade Hähnchen-Saltimbocca Lachsfilet in italienischer Kräutermarinade Verschiedene Grillsaucen Folienkartoffeln mit Olivenöl und Rosmarin gewürzt Mediterranes buntes Grillgemüse

#### **Dessert**

Dessert nach Wahl aus unserer Dessertkarte

ab € 46,50

Die angebotenen Netto - Preise sind Stückpreise zuzüglich MwSt.

Mindestbestellmenge: 15 Portionen pro Bestellung.

#### Winterbuffet

#### Kalte Speisen

Feldsalat mit Champignons, Croûtons & Himbeerdressing, Mini-Quiche mit verschiedenen Füllungen, Zwiebelküchlein, Rotkohl-Salat mit Fenchel & Orangen, Brotkorb mit Butter & Speck-Zwiebel-Butter

#### **Warme Speisen**

Rinderrouladen, rheinischer Sauerbraten vom Rind, Schweinefilet mit Orangen-Pfeffersauce, vegetarische Wirsingroulade, Spätzle, Kartoffelgratin, Rotkohl, Rosenkohl mit Zwiebeln, Speck-Bohnen

#### **Dessert**

Bratapfel oder Lebkuchenmousse oder Dessert nach Wahl aus unserer Dessertkarte

ab € 46,50

Die angebotenen Netto - Preise sind Stückpreise zuzüglich MwSt.

Mindestbestellmenge: 15 Portionen pro Bestellung

#### Kleines warmes Buffet

Schweinekrustenbraten

Kartoffelgratin

Gemischtes Gemüse

ab € 19,50

Dies sind nur ein paar Highlights aus unserer Küche! Selbstverständlich haben wir noch mehr in petto und stellen Ihnen Ihr individuelles Wunsch-Buffet zusammen.

Bitte beachten Sie auch, dass angesichts der derzeitigen Preisentwicklungen und der Kalkulation auf Tagesund Wochenpreise, Abweichungen möglich sind.

> Die angebotenen Netto - Preise sind Stückpreise zuzüglich MwSt. Mindestbestellmenge: 15 Portionen pro Bestellung

#### **Dessert & Käse**

Etwas Süßes oder Herzhaftes zum Schluss geht immer...

•	Himbeer-Mousse mit Vanillehaube	€ 3,50
•	Mousse au chocolat	€ 3,50
•	Panna cotta mit Beerenmousse	€ 3,50
•	Bunter Obstsalat mit Früchten der Saison & Minze	€ 3,50
•	Limonencreme	€ 3,00
•	Tiramisu	€ 3,50
•	Himbeertraum	€ 3,50

#### Käseplatten mit Baguette, Feigensenf & Schwarzbrot

ab € 12,50

ab € 16,50

• Käseplatte klein & fein ab € 9,50 mittelalter Gouda, Camembert-Ecken, Frischkäse-

Schnittlauch-Ring, Bergkäse

Käseplatte kräftig & frisch

Comté, Saint Albray, Frischkäse-Pfeffer-Ring, Frischkäse-Schnittlauch-Ring, Chaumes & Pasteten mit Ziegenfrischkäse-Füllung

• Käseplatte "Käse geht immer"

Reblonchon, Frischkäsering mit Walnüssen,
Saint Albray, Comté, Pasteten mit ZiegenfrischkäseFüllung, Frischkäse-Pfeffer-Ring, Parmesan, Emmentaler,

Fullung, Frischkase-Piener-King, Parmesan, Emmentaler, Büffelmozzarella & Chaumes

Käseigel mit Gouda & Trauben ab 10 Personen ab € 18,00

Die angebotenen Netto - Preise sind Stückpreise zuzüglich MwSt. Mindestbestellmenge: 15 Portionen pro Bestellung

# Sonstige Leistungen

## Getränke, Geschirr, Personal und Transport

#### Getränke

Sie benötigen Kaffee, Softgetränke, Wein oder Bier?

Gerne kalkulieren wir Ihnen Pauschalen für Ihre Konferenzpause oder Feierlichkeiten

#### Geschirr

-	Geschirrpauschale klein (gr. Messer, gr. Gabeln, Hauptgangteller)	€ 2,90
-	Geschirrpauschale groß (gr. Messer gr. Gabeln, kl. Löffel, Hauptgangteller, & Mittelteller)	€ 4,90

#### **Personal**

-	Servicepersonal pro Std.	€ 30,00
-	Koch Grillbuffet pro Std.	€ 40,00

Die Mindest-Einsatzzeit für das Personal beträgt 4 Stunden.

#### **Transportkosten**

Wir liefern Ihnen Ihre Bestellung im Stadtgebiet Bonn kostenfrei!

Außerhalb von Bonn berechnen wir pro gefahrenem Kilometer € 1,80

Die angebotenen Netto - Preise sind Stückpreise zuzüglich MwSt

Die angebotenen Netto - Preise sind Stückpreise zuzüglich MwSt. Mindestbestellmenge: 15 Portionen pro Bestellung

## **Kontakte**

#### **Kontakt Catering:**

Rent a Cook GmbH & Co.KG

c/o Bistro Dahlienfeld Königswinterer Straße 500 53227 Bonn-Ramersdorf

Telefon: 0228 / 61779965

Mail: backoffice@rent-a-cook-bonn.de

#### **Kontakt Schul- und Kindergartenverpflegung:**

Rent a Cook GmbH 6 Co.KG

Friesdorfer StraßeA 50 53173 Bonn-Friesdorf

Telefon: 0228 / 37789471

Mail: backoffice@rent-a-cook-bonn.de