

Private Cooking

Sie haben ein schönes Zuhause oder eine tolle Location?
Sie möchten nicht im Restaurant essen, sondern in entspannter Atmosphäre in den eigenen 4 Wänden.
Sie laden gerne Freunde, Bekannte, Geschäftspartner oder Ihre Familie ein?
Sie möchten endlich mal mitfeiern anstatt zu arbeiten?
Sie lassen sich gerne kulinarisch verwöhnen?
Sie möchten dem Koch über die Schulter schauen und nach Tipps & Tricks fragen?

Wenn das alles zutrifft, vereinbaren Sie am besten einen Termin mit uns und wir kommen zu Ihnen nach Hause um für Sie und Ihre Gäste zu kochen. Gerne unterstützen wir Sie auch bei der Organisation, bei Vorbereitungsarbeiten wie dem Eindecken des Tisches oder dem Getränkeeinkauf. Sollten sie nicht genügend Geschirr, Besteck oder Gläser im Hause haben, bringen wir dieses einfach mit. Bei der Veranstaltung selbst ist es nun ihnen überlassen, ob sie lieber ein gesetztes Menü, eine Küchenparty oder einen Kochkurs wünschen. Der Phantasie sind bei der Gestaltung einer solchen Veranstaltung keine Grenzen gesetzt. Anschließend verlassen wir Ihre Küche, als wäre nichts passiert.

Menüs

Menü 1

Mediterranes Vorspeisen Tischbuffet
mit hausgebeiztem Orangen-Basilikum Lachs, Tomate-Mozzarella, Anti Pasti,
Serranoschinken, Ziegenkäse und Hähnchenspieße, dazu Aioli und Baguette

Schweinefilets mit Waldpilzen in Rahm, Brokkoli und Spätzle

Baileys Mascarpone Creme mit Früchten der Saison
Preis pro Person 21,90 € zzgl. MwSt.*

Menü 2

Duett von weißer und roter Tomatensuppe mit Krebsen

Rinderfiletsteak auf Rotweinschalotten mit Gemüsekörbchen und Kartoffel-Lauch Kuchlein

Törtchen von Limette & Zitronengras
Preis pro Person 28,90 € zzgl. MwSt.*

Menü 3

Bergische Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen

Geschmortes Ochsenbäckchen auf Kartoffel-Sellerie Püree mit Gemüse Potpourri

Armer Ritter 2017
Preis pro Person: 21,90 € zzgl. MwSt.*

* Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. (reine Essenslieferung 7%, Dienstleistung 19%)

Menüs

Menü 4

Kromberg's Lachserlebnis
mit hausgebeiztem graved Lachs, hausgebeiztem Orangen-Basilikum Lachs,
Lachslolli und hausgeräuchertem Stremellachs, dazu Honig-Dill-Senf Sauce und Baguette

Surf & Turf

Kalbskotelette unter Chorizzokruste und Garnelenspieß
auf Blattspinat mit Schupfnudeln

Schwarzwälder Kirsch Terrine im Baumkuchenmantel

Preis pro Person 32,50 € zzgl. MwSt.*

Menü 5

Ziegenkäse unter Walnußkruste auf hausgemachtem Chutney

Kohlroulade von Meeresfrüchten mit Hummerschaum

Zweierlei vom Eifeler Hirsch mit Rosenkohl und Maronenpüree

Zweierlei von der Schokolade

Preis pro Person: 37,50 € zzgl. MwSt.*

Menü 6

Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Limonenöl und Hibiskussalz

Cappuccino von Curry & Zitronengras mit Garnelenspieß

Lammrückenfilet im Brotmantel auf Waldpilzrisotto mit Grünem Spargel

Törtchen von Himbeere und Joghurt

Preis pro Person: 33,90 € zzgl. MwSt.*

**Alle Preise exkl. Küchen- und Servicepersonal.
Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere saisonale Vorschläge.**

Warme Speisen

Geflügel

- Hähnchengeschnetzeltes mit Pilzen und Nüssen in Rahm	6,90 €*
- Putenrollbraten in Orangensauce	6,10 €*
- Putensteaks mit Blattspinat und Schafskäse gefüllt	6,90 €*
- Maispouardenbrust mit Austernpilzen	8,90 €*
-Hähnchenfilet mit Kottenbutterfüllung	6,90 €*
- Entenkeule mit Feigen-Senf Sauce	9,20 €*
- Zitronenhuhn mit Kräutern	6,90 €*
- Saltim Bocca vom Hähnchen	6,90 €*
- Hähnchengeschnetzeltes in Dijon-Senf Sauce	6,90 €*
- Hähnchensteak mit Serranoschinken und Fetakäse gefüllt	7,50 €*
- Thailändische Hähnchenpfanne mit Gemüse und Cashewkernen	7,50 €*
- Hähnchensticks im Parmesanmantel	6,90 €*

Vom Schwein

- Schindelbraten mit Zwiebeln, Schinken und Käse gefüllt	7,90 €*
- Schweinebraten mit Burgundersauce	6,10 €*
- Schweinefiletspitzen in Champignon-Pfeffer Sauce	9,20 €*
- Schweinefilet auf Rotweinschalotten	9,20 €*
- Saftiger Schinkenbraten	6,50 €*
- Spanferkelbraten mit Malzbiersauce	6,90 €*
- Überbackenes Schweinefilet	10,00€*
- Geschmortes Schweinebäckchen	6,90 €*
- Gyrosgeschnetzeltes	6,90 €*

Vom Kalb

- Kalbsbraten mit Pfifferlingssauce	10,90 €*
- Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“	10,90 €*
- „Saltim-Bocca“ Kalbsschnitzel	10,90 €*
- Kalbs-Sahne Goulasch	9,50 €*
- Kalbsmedaillons mit Steinpilzen in Cognacsauce	15,00 €*
- Kalbstafelspitz in Zitronensauce	10,90 €*
- Kalbsbraten in Morchelsauce	13,90 €*
- Leber auf Kartoffel-Bärlauch Püree	10,90 €*
- Kalbsbäckchen mit Balsamico Jus	12,50 €*

Vegetarisch

- Semmelknödel mit Pilzen in Rahm	8,50 €*
- Gebackener Fetakäse auf Gemüsemix	6,50 €*
- Pikante Bärlauchknödel	6,00 €*
- Spargellasagne	10,00 €*
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln	6,50 €*
- Asiatisches Gemüsecurry	6,00 €*
- Kartoffelauflauf mit Möhren & Lauch	5,50 €*
- Pennenudeln mit Spinat-Käse Sauce	5,90 €*

Vom Rind

- Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce	7,50 €*
- Rotes Rinder Curry	7,50 €*
- Rindergoulasch	6,80 €*
- Rinderfiletspitzen in Dijon-Senf Sauce	14,00 €*
- Pfeffergeschnetzeltes vom Rind	14,00 €*
- Rinderroulade nach Hausfrauenart	7,20 €*
- Rinderbraten mit Burgundersauce	6,80 €*
- Tafelspitz mit Meerrettichsauce	7,80 €*
- Geschmorte Ochsenbacke	8,90 €*
- Mediterrane Rinderroulade mit Serranoschinken und Manchego gefüllt	9,90 €*

Vom Wild und Lamm

- Wildragout mit Waldpilzen & Preiselbeeren	9,50 €*
- Wildschweinbraten mit Waldpilzsauce	10,90 €*
- Wildroulade mit Backobstfüllung	11,00 €*
- Schnitzel vom Wildschweinerücken	12,50 €*
- Rehgeschnetzeltes	14,50 €*
- Sauerbraten vom Eifeler Hirsch	11,50 €*
- Hirschgeschnetzeltes in Kirsch-Mandel Sauce	11,90 €*
- Hirschbraten mit Spätburgundersauce	11,50 €*
- Hirschroulade mit Speck-Pflaumen Füllung	11,00 €*
- Hirschmedaillons in Waldpilzsauce	16,00 €*
- Wildschweinfilet in Waldpilzsauce	13,00 €*
- Geschnetzeltes vom Lammfilet	13,00 €*
- Lammkeulenbraten „Provencial“	7,90 €*
- Geschmorte Lammhaxe mit Thymianjus	7,90 €*
- Lammschnitzel vom Lammrücken	13,50 €*

Fisch

- Fischroulade mit Hummersauce	10,00 €*
- Saltim Bocca vom Seeteufel	14,00 €*
- Stremellachs mit Limonen-Senf Sauce	9,90 €*
- Lachsfilet mit Krebsen in Rieslingsauce	9,90 €*
- Edelfisch Ragout mit Garnelen	10,90 €*
- Scampi-Jakobsmuschel Pfanne	13,00 €*
- Kabeljaufilet im Speckmantel	8,50 €*
- Zanderfilet unter Pumpnickelkruste	9,90 €*
- Seafood Curry	9,90 €*
- Meerbarbe auf Chili-Ananas	9,50 €*
- Mediterrane Garnelenpfanne	10,90 €*
- Zanderfilet auf Rahmsauerkraut	12,90 €*
- Zackenbarschfilet mit Chorizzosauce	9,90 €*
- Zanderfilet auf Wurzelgemüse Sud	9,90 €*
- Kabeljaufilet auf Boulliabaise Sud	10,90 €*
- Lachsfilet unter Gewürzkruste	9,90 €*
- Wolfsbarschfilet auf Erbsenpüree	13,00 €*
- Roulade von der Lachsforelle	12,00 €*
- Doradenfilet mit mediterranen Aromen	9,90 €*

* Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. (reine Essenslieferung 7%, Dienstleistung 19%)

Beilagen

Gemüsebeilagen

Rotkohl	1,70 €
Blattspinat mit Pinienkernen	2,40 €
Mandelbrokkoli	2,10 €
Bohnenbündeln	1,90 €
Wirsinggemüse	1,70 €
Bergisches Ratatouille	2,10 €
Vanille-Karotten	2,10 €
Rosenkohl	1,90 €
Blumenkohl	1,90 €
Romanesco	2,40 €
Spargel (nach Saison)	Tagespreis
Mediterranes Pfannengemüse	2,40 €
Gemischte Gemüseplatte	2,40 €
Zuckerschoten	2,40 €
Spargel Ratatouille	2,90 €

Preis pro Person

Sättigungsbeilage

Pennennudeln	1,70 €
Butterreis	1,70 €
Kartoffelgratin	2,40 €
Semmelknödel	1,90 €
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	1,90 €
Kräuter-Drillinge	1,90 €
Nusskartoffeln	1,90 €
Spätzle	1,90 €
Kartoffelklöße (2Stück)	2,10 €
Röstinchen	1,70 €
Petersilienkartoffeln	1,40 €
Krokette	1,70 €
Schupfnudeln	2,40 €
Gnocchis	2,40 €
Kartoffel-Lauch Törtchen	2,40 €

Preis pro Person

Suppen & Eintöpfe

Suppen

pro Tasse 200 ml
ab 10 Personen pro Sorte

Rinderkraftbrühe mit Markbällchen	3,20 €*
Lauchsüppchen mit Schinken	3,20 €*
Kartoffelsuppe mit Mettwurst	3,50 €*
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	4,00 €*
Weißer Tomatensuppe mit Krebsen	4,00 €*
Wildkraftbrühe mit Grießklößchen	4,00 €*
Kräutersüppchen mit Putenklößchen	3,50 €*
Spinatsuppe mit Lachswürfeln	4,00 €*
Waldpilzsüppchen	3,50 €*
Curry-Zitronengras Suppe mit Shrimps	4,00 €*
Steinpilzsuppe	4,00 €*
Asiatische Hühnerbrühe mit Einlage	3,20 €*
Spargelcremesuppe	4,00 €*

Eintöpfe

pro Portion 400 ml
ab 10 Personen pro Sorte

Erbseneintopf mit Einlage	4,25 €*
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	4,50 €*
Bergischer Kartoffeleintopf	4,25 €*
Ungarische Goulaschsuppe	4,95 €*
Graupeneintopf	4,25 €*
Linteneintopf	4,25 €*
Mexikanischer Bohneneintopf	4,25 €*
Geflügeleintopf mit Gemüse	4,50 €*
Italienischer Gemüsesuppeneintopf	4,25 €*
Chili con Carne	4,50 €*
Currywurst	4,90 €*

**zu allen Eintöpfen reichen wir
Baguette oder Brötchen**

Hausgemachte Salate

Krautsalat	7,50 €
Kartoffelsalat „Klassik“	8,50 €
Kartoffel-Bärlauchsalat	12,00 €
Pesto Kartoffelsalat	12,00 €
Waldorfsalat mit Walnüssen	11,00 €
Eiersalat mit Schinken	12,00 €
Käsesalat	12,00 €
Hirtensalat mit Schafskäse	12,00 €
Rotkohlsalat mit Äpfeln	9,50 €
Geflügelsalat mit Curry	14,00 €
Brokkoli-Schinken Salat	11,50 €
Heringssalat	12,50 €
Flusskrebssalat mit Ananas	25,00 €
Orientalischer CousCous Salat	13,00 €
Bunter Matjessalat	18,50 €
Gemischte Blattsalate mit Dressing	13,00 €
Feldsalat mit Speck & Croutons	14,50 €

Preis pro kg

Anti Pasti Salat	14,00 €
Tortellinisalat mit Schinken	9,50 €
Nudelsalat „Klassik“	8,50 €
Nudelsalat „Joghurt-Limette“	11,50 €
Pesto Nudelsalat	11,50 €
Nudelsalat mit Grillgemüse & Salami	14,50 €
Feuriger Rindfleischsalat	16,50 €
Exotischer Puten-Mango Salat	15,50 €
Eiersalat mit Flusskrebse	22,50 €
Toskanischer Bohnen-Brot Salat	16,50 €
Thunfischsalat	15,50 €
Pina Colada Salat mit Krebsen	28,00 €
Bulgursalat mit Nüssen & Ziegenkäse	18,50 €
Shrimps-Papaya Salat	24,00 €

1 kg reicht für 6-8 Personen

Preis pro kg

* Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. (reine Essenslieferung 7%, Dienstleistung 19%)

Desserts, Kuchen, Torten & Käse

Klassiker

Rote Grütze mit Vanillesauce	2,75 €*
Frischer Obstsalat	2,75 €*
Braune Mousse au chocolat	2,95 €*
Weißer Mousse au chocolat	2,95 €*
Bayerische Creme	2,95 €*
Bailey's Mascarpone Crème	2,95 €*
Tiramisu	3,50 €*
Lasagne von Vanille & Pflaumen	3,50 €*
Kleine Schokoladenkuchen	3,50 €*
Lasagne von Mascarpone & Beeren	3,10 €*
Creme Brulée	3,10 €*
Milchreis mit Beerengrütze	2,95 €*
Mousse vom Pralinenlikör mit Beeren	3,10 €*

Preis pro Person

Moderne Interpretationen

Schwarzwälder Kirsch Terrine	3,75 €*
Himbeer Cheesecake	3,30 €*
Erdbeer/Himbeer Tiramisu	3,50 €*
Joghurt Thymian Panna Cotta	2,95 €*
Zitronengras Panna Cotta	3,20 €*
Pfirsich Melba Tiramisu	3,50 €*
Pina Colada Creme auf Chili-Ananas	3,20 €*
Espresso Panna Cotta mit Amarettini	3,30 €*
Bienenstich 2014	3,50 €*
Eierlikörmousse mit Beeren	3,10 €*
Buttermilch-Mojito Mousse	3,10 €*
Hugo im Glas	3,30 €*
Bananensplit 2014	3,50 €*
Schokoladen-Maracuja Mousse	3,30 €*
Holunderblüten Creme Brulée	3,30 €*
Schokobrownie im Glas mit Vanillecreme	3,50 €*

Preis pro Person

Mini Törtchen & Kuchen

Pralinen-Kirsch Törtchen	3,50 €*
Limetten Cheesecake Törtchen	3,50 €*
Cheesecake Törtchen	3,50 €*
Weißes Schoko-Pflaumen Törtchen	3,50 €*
Erdnuss-Karamell Törtchen	3,50 €*
Birne Helene Törtchen	3,50 €*
Zwetschgentörtchen	3,50 €*
Weißes Schoko-Himbeer Törtchen	3,50 €*
Zitronen-Baiser Törtchen	3,50 €*
Joghurt-Erdbeer Törtchen	3,50 €*
Schokoladen-Chili Törtchen	3,50 €*

Preis pro Person

Saisonales

Erdbeer-Grieß Törtchen	3,50 €*
Lebkuchen Creme Brulée	3,30 €*
Spekulatius Tiramisu	3,50 €*
Lebkuchen Brownie	3,10 €*
Erdbeer-Joghurette	3,30 €*
Limetten-Joghurt Mousse mit Erdbeeren	3,10 €*
Brombeer-Whisky Törtchen	3,50 €*
Spekulatius Panna Cotta	3,10 €*
Weißes Kaffee Mousse mit Lebkuchen	3,50 €*
Basilikum Panna Cotta mit Erdbeeren	3,30 €*
Winterliches Cheesecake Törtchen	3,50 €*

Preis pro Person

Sie möchten Ihr Dessert lieber in kleine Gläschen einzeln abgefüllt und dekoriert haben ?
Gegen einen Aufpreis von **0,50 €*** erfüllen wir Ihren Wunsch.

Kuchen & Torten

Blechkuchen (Kirsch, Apfel, Pflaume)	22,50 €
Schwarzwälder Kirsch Torte	29,90 €
Himbeer-Käse Sahne Torte	29,90 €
Mandarinen-Käse Sahne Torte	29,90 €
Beerenfrüchte Torte	29,90 €
Sacher Torte	29,90 €
Pralinen Torte	29,90 €
Tiramisu Torte	29,90 €
Gedeckter Apfelkuchen	22,50 €
Frankfurter Kranz	22,50 €

Käseplatten

Gemischte Käseplatte mit Schnittkäse	5,00 €*
Camembert & Weichkäse, Trauben	
Brot und Butter	
Gourmetkäseplatte mit Deutschen,	6,90 €*
Französischen und Italienischen	
Käsespezialitäten, Trauben, Brot	
und Butter	

Preis pro Person

* Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. (reine Essenslieferung 7%, Dienstleistung 19%)