

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 22,90 € 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 29,50 € zzgl. MwSt.*

Menü 3

Bergische Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen

Geschmortes Ochsenbäckchen auf Kartoffel-Sellerie Püree mit Gemüse Potpourri

Armer Ritter 2018
Preis pro Person: 22,90 € 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 33,90 € 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: 38,50 € 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: 34,90 € 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 **6,90 €***
- Putensteaks mit Blattspinat und Schafskäse gefüllt **7,50 €***
- Maispouardenbrust mit Austernpilzen **9,90 €***
- Hähnchenfilet mit Kottenbutterfüllung **7,50 €***
- Entenkeule mit Feigen-Senf Sauce **8,50 €***
- Zitronenhuhn mit Kräutern **6,90 €***
- Saltim Bocca vom Hähnchen **7,50 €***
- 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 **7,50 €***

Vom Schwein

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

Vom Kalb

- Kalbsbraten mit Pfifferlingssauce **11,90 €***
- Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ **11,90 €***
- „Saltim-Bocca“ Kalbsschnitzel **11,90 €***
- Kalbs-Sahne Goulasch **10,50 €***
- Kalbsmedaillons mit Steinpilzen in Cognacsauce **17,90 €***
- Kalbstafelspitz in Zitronensauce **11,90 €***
- Kalbsbraten in Morchelsauce **15,90 €***
- Leber auf Kartoffel-Bärlauch Püree **11,90 €***
- Kalbsbäckchen mit Balsamico Jus **13,50 €***

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 **8,50 €***
- Rotes Rinder Curry **8,50 €***
- Rindergoulasch **7,50 €***
- Rinderfiletspitzen in Dijon-Senf Sauce **14,00 €***
- Pfeffergeschnetzeltes vom Rind **14,00 €***
- Rinderroulade nach Hausfrauenart **8,50 €***
- Rinderbraten mit Burgundersauce **7,90 €***
- Tafelspitz mit Meerrettichsauce **7,80 €***
- Geschmorte Ochsenbacke **9,90 €***
- Mediterrane Rinderroulade mit Serranoschinken und Manchego gefüllt **10,90 €***

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 **11,50 €***
- Hirschmedaillons in Waldpilzsauce **17,90 €***
- Wildschweinfilet in Waldpilzsauce **13,00 €***
- Geschnetzeltes vom Lammfilet **13,50 €***
- 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 **12,90 €***
- Lachsfilet mit Krebsen in Rieslingsauce **12,90 €***
- Edelfisch Ragout mit Garnelen **10,90 €***
- Scampi-Jakobsmuschel Pfanne **15,00 €***
- Kabeljaufilet im Speckmantel **10,00 €***
- Zanderfilet unter Pumpnickelkruste **10,90 €***
- Seafood Curry **9,90 €***
- Meerbarbe auf Chili-Ananas **10,50 €***
- Mediterrane Garnelenpfanne **11,90 €***
- Zanderfilet auf Rahmsauerkraut **12,90 €***
- Zackenbarschfilet mit Chorizzosauce **10,90 €***
- Zanderfilet auf Wurzelgemüse Sud **10,90 €***
- Kablejaufilet auf Boulliabaise Sud **11,90 €***
- Lachsfilet unter Gewürzkruste **12,90 €***
- Wolfsbarschfilet auf Erbsenpüree **13,00 €***
- Roulade von der Lachsforelle **12,50 €***
- Doradenfilet mit mediterranen Aromen **10,90 €***

* 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)	2,40 €
Mediterranes Pfannengemüse	2,40 €
Gemischte Gemüseplatte	2,40 €
Zuckerschoten	2,40 €
Spargel Ratatouille	2,90 €

Tagespreis

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 €
Kroketten	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	4,00 €*
Lauchsüppchen mit Schinken	3,50 €*
Kartoffelsuppe mit Mettwurst	3,90 €*
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	4,90 €*
Weißer Tomatensuppe mit Krebsen	4,90 €*
Wildkraftbrühe mit Grießklößchen	4,90 €*
Kräutersüppchen mit Croutons	3,50 €*
Spinatsuppe mit Lachswürfeln	4,90 €*
Waldpilzsüppchen	4,00 €*
Curry-Zitronengras Suppe mit Shrimps	4,90 €*
Steinpilzsuppe	4,50 €*
Asiatische Hühnerbrühe mit Einlage	3,90 €*
Spargelcremesuppe	4,50 €*

Eintöpfe

pro Portion 400 ml
ab 10 Personen pro Sorte

Erbseneintopf mit Einlage	4,50 €*
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	4,75 €*
Bergischer Kartoffeleintopf	4,50 €*
Ungarische Goulaschsuppe	5,25 €*
Graupeneintopf	4,50 €*
Linseneintopf	4,50 €*
Mexikanischer Bohneneintopf	4,50 €*
Geflügeleintopf mit Gemüse	4,75 €*
Italienischer Gemüsesuppeneintopf	4,50 €*
Chili con Carne	4,90 €*
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 €

Preis pro kg

1 kg reicht für 6-8 Personen

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