

Catering, Homecooking, Showcooking & Kochkurse

Angebot und Kostenvoranschlag

Um ein persönliches Angebot für sie und ihren Anlass zu erstellen gibt es verschiedene mögliche Herangehensweisen:

- 1.) Sie umschreiben mir den Anlass und nennen mir eine konkret für das Essen veranschlagte Summe und ich stelle ihnen eine Speisenauswahl zusammen.
- 2.) Nach Beratung stellen wir gemeinsam eine Speisenauswahl zusammen, und sie erhalten von mir einen Kostenvoranschlag mit einem Pro-Kopf-Preis.
- 3.) In der Vielfalt der angebotenen Speisen sind Gastgeber oft überfordert. Vertrauen sie, und lassen sie sich von meiner persönlichen Zusammenstellung überraschen. Damit können sie vermeiden „immer das Gleiche“ zu bestellen und bekommen ein paar neue Inspirationen.
- 4.) Veranstaltungen mit Thematischem Bezug: ein Hummeressen, ein Austernessen, ein Grillfest, ein Kochkurs,
Sie dürfen Wünsche äußern. Ich konkretisiere.
- 5.) Homecooking bedeutet: ich liefere nicht an. Es wird vor Ort ganz frisch zubereitet für einen begrenzten Kreis von Personen; vielleicht ein besonderes Menu. In einer großen Wohnküche sind die Grenzen zu einem Schaukochen und Kochkurs fließend.
- 6.) Showcooking. Nicht jeder Koch lässt sich gerne auf die Finger schauen!
Durch meine jahrelange Erfahrung in offenen Küchen, und bei verschiedenen Events stellen Kochen, Konversation, schnelles, sauberes und gut organisiertes Arbeiten zur gleichen Zeit, unter den interessierten Blicken der Gäste, eine schöne Abwechslung dar. Ein Showcooking kann eine attraktive Bereicherung für eine Firmenfeier sein. Hier entstehen die getränkebegleitenden Speisen und Fingerfood.

Neukunden

Als Alleinunternehmer und durch meine Preiskalkulation ist es mir nicht möglich „just for fun“ Angebote für nicht ernsthaft Interessierte zu erstellen. Ein Angebot erhalten Neukunden nach einem persönlichen Gespräch, gemeinsam an einem Tisch.

Einige konkrete Beispielangebote finden sie am Ende dieses PDFs.

Verbindlichkeiten

Die daraus resultierende Verabredung (Termin und Angebot) wird mit ihrer schriftlichen Zusage (online) verbindlich. Sollten sie ihre Bestellung danach stornieren kostet dies € 50.- für den Kostenvoranschlag, Beratung und Terminbesetzung. Eine Absage bis 15 Tage vorher erfordert 25% Schadensersatz für den blockierten Termin; eine Absage bis 4 Tage vorher 50%, danach 75% der veranschlagten Gesamtsumme.

Qualitätsgarantie

Für die Qualität und Frische der verarbeiteten Ware, die lebensmitteltechnologische und hygienisch korrekte Lagerung der angelieferten Speisen – also eine gesundheitliche Unbedenklichkeit - kann ich nur bis 3 Stunden nach Anlieferung Verantwortung übernehmen. Insbesondere bei kalt-warmen Buffets übernimmt dann der Gastgeber die Verantwortung für die weitere fachgerechte Lagerung. Ich möchte darauf hinweisen, dass dieser Umstand besonders in den Sommermonaten zum Tragen kommt.

Mindestauftragsvolumen

Meine Angebote starten bei einem Auftragsvolumen von € 300.-.

Nach telefonischer Absprache oder einer Beratung vor Ort erhalten sie ein schriftliches Angebot mit einem verbindlichen Endpreis.

Grundsätzlich gilt: Je mehr Personen, desto günstiger kann ich (die Einzelperson) kalkulieren. Je größer die Auswahl und Aufwand der ausgewählten Speisen, desto mehr zeitlicher Aufwand. Je kleiner die Gästezahl desto teurer wird also der Pro-Kopf-Preis.

Der vorgeschlagene Endpreis beinhaltet immer die zur Verfügung gestellten Platten, Schüsseln und Warmhaltegerätschaften. Erwünscht ist eine grobe Vorreinigung; inklusive ist die Endreinigung.

Fahrtkostenpauschale

Hinzu kommt bei gewünschter Anlieferung immer eine Fahrtkostenpauschale für die Anlieferung und für die Abholung von dem zur Verfügung gestellten Equipment. Diese Fahrtkostenpauschale incl. Anlieferung und Abholung beläuft sich in einem Radius von 10 km auf 30 Euro. Jeder weitere Kilometer wird mit -40 Cent berechnet.

Geschirr und Besteckausleihe

Sollte weiteres Geschirr, Besteck, Vorlegebesteck, Servietten, Tischdecken u.a. Equipment benötigt werden, so kann dies erfragt werden. Die Leihgebühr für einen Teller, Tasse oder weitere Besteckteile liegen bei -.30 Cent pro Stück inkl. Mwst. und Endreinigung. Gedeckpreise sind günstiger. Beschädigte und nach Abholung vermisste Geschirr- und Besteckteile werden mit dem Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Folgende Angebote sind „Beispiele“ d.h. hier ist nicht die gesamte, mögliche Speisenvielfalt aufgeführt.

Beispielangebot 1: Fingerfood-Buffer

(20 Personen € 22,50 p. Person/ 60 Personen € 19,50 p. Person)

- Kleine Apfel-Lauch-Curry-Tarteletts mit Cheddar überbacken
- Pumpernickeltaler mit feinem Matjestatar (Apfel, Schalotten, frischer Dill auf Frischkäse)
- Aufgespießt: Pute in rotem Curry mit frischer Ananas, dazu ein
- Pikanter Cashew-Koriander-Limetten-Dipp und ein Pflaumen-Chutney
- Frittierte Falafel-Bällchen mit Joghurt-Minz-Dipp
- Speck-Datteln
- Tranchen vom Pilzstrudel
- Kürbis-Ziegenkäse-Walnuss-Tarteletts mit Honig
- Gefüllte Champignons mit Blattspinat und Pinienkernen
- Gefüllte Champignons mit Blattspinat und geschmolzenem Gorgonzola
- Tomaten-Mozzarella-Oliven-Basilikum-Spieße
- Creperöllchen mit Frischkäse, getrockneten Tomaten, Rucola und Räucherlachs
- Creperöllchen mit Frischkäse, getrockneten Tomaten, Rucola und Serranoschinken
- Creperöllchen mit Frischkäse, getrockneten Tomaten, Rucola und Avocado
- Zucchinihütchen mit Ratatouillefüllung
- „Albondigas“ Orientalische Rinderhackbällchen mit Dattel, Feigen und Mandeln in einer Paprika-Sherry-Sugo
- Baguette und Ciabatta
- In der Papiermanschette: Engadiner Walnusstorte

Beispielangebot 2: Kalt-Warmes Buffet

(20 Personen € 27,50 p. Person / 60 Personen € 25,- p. Person)

Suppe:

- Tom ka gai
(asiatisches Suppe mit Hühnchen und Shrimps, Knoblauch, Ingwer, Zitronengras, Limonenblättern, Chilli und Kokosmilch)

Vorspeisen:

- Zucchinihütchen mit Ratatouillefüllung
- Auberginenröllchen mit gekräutertem Ziegenfrischkäse
- Creperöllchen mit Frischkäse, Parma und getrockneten Tomaten
- Rucola mit Kirschtomaten, Walnüssen und frisch gehobeltem Parmesan an Balsamico-Olivenöl-Honig-Dressing
- Kleine Blätterteigpasteten mit Pfifferlingen, Speck und frischen Kräutern
- Saltim bocca-Spieße vom Hühnchen (mit Salbeiblatt und Rohschinken/orig. Parma) mit roter Aijoli
- Brotkorb

Hauptspeisen:

- Schweinefilet mit Kräuterfarce gefüllt, Calvadossauce mit feinen Gemüsen
- Kleine Lachs-Wirsing-Wickel in Zitronen-Thymian-Sahne
- Dazu: Kartoffel-Kürbis-Gnocchi

Nachtisch in kleinen Weckgläsern mit Glasdeckel:

- Bayrisch Creme mit Schwedenfrüchten oder
- Cassatacreme mit Sandornmark

Beispielangebot 3: Vegetarisches Kalt-Warm-Buffet

(20 Personen € 25,50 p. Person / 60 Personen € 22,50 p. Person)

Suppe:

- Vegetarische Minestrone

Vorspeisen:

- Apfel-Lauch-Curry-Tartletts mit Cheddar überbacken
- Falafel (frittierte Kichererbsenbällchen) mit Joghurt-Minzsauce und Mango-Ananas-Chutney
- Zucchinihütchen mit Ratatouillefüllung
- Spinat-Ricotta-Quiche mit Knoblauchschwipps
- Geschmorte Moormörchen mit Ingwer und Sesam
- Kichererbsensalat mit Madras-Curry und Gemüse
- Aubergine á la Parma (gegrillte Aubergine mit Tomatensauce und Parmesan überbacken)
- Tabouleh (marok. Cous-Cous-Salat mit Gurken, Tomaten, Blattpetersilie, Minze, Limette und Olivenöl)
- Creperöllchen mit Frischkäse, getrockneten Tomaten, Rucola und Avokado
- Brot

Hauptgang:

- Gebratene Kräuter-Walnuss-Serviettenknödel mit Pilzragout
- Gemüsecurry mit Cashewkernen

Dessert:

- Mohnschaum mit Mangomark

Beispielangebot 4: Seminarverpflegung

(20 Personen € 14,50 p. Person / 60 Personen € 12,50 p. Person)

Suppe zum Sattessen:

- Badische Kartoffelsuppe mit Kräckerle und geröstetem Speck
(Der Speck wird separiert geliefert)

Alternativ:

- Gratinierte Crepes mit Spinat-Ricottafüllung und Tomaten (+1.- p. Person)

Salatauswahl:

- Asiatischer Kohlsalat „süß-sauer“
- Apfel-Möhren-Rohkost
- Gurkensalat mit Schmand und frischem Dill
- Blattsalate mit Radieschen, Frühlingslauch, frischen Kräutern, Körnern und Sprossen
- Cruditée (Rohkostplatten zum Knabbern)
- Brot

Für die Kaffeepause:

- Quark-Beeren-Tiramisú (ohne Alkohol)
- Obstkorb

Auf Wunsch:

- Heißwasserportionierer für Tee und Kaffee (€ 12,50 Stk. P. Tag)
- Kuchenteller und Gabeln (€ 0,30 inkl. Endreinigung p. Stck. und Tag)
- Kaffeebecher und Löffel (€ 0,30 inkl. Endreinigung p. Stck. und Tag)

Beispielangebot 5: Homecooking: Amuse-Gueule-Menue

(8-12 Personen € 59.- bis € 69.- p.Person, mit einem Koch und in Abhängigkeit vom Niveau der Ware. Für mehr als 12 Personen wird in der Regel eine zusätzliche Küchenhilfe benötigt. Der Pro-Kopf-Preis verringert sich jedoch.)

„Amuse-Gueule“ bedeutet „Gaumenfreude“ im Gegensatz zu dem im Deutschen Sprachgebrauch bekannteren „Amuse-bouche“ der „Mundfreude“ oder noch bekannter als „Gruß der Küche“.

Ich grüße meine Gäste im 20-Minuten-Takt bis zu zwölf Mal, nach Absprache auch weniger. Ziel ist es, Sie über einen Zeitraum von bis zu 4 Stunden mit immer neuen Eindrücken und sinnlichen Erlebnissen zu verzaubern. Ich ergänze das Menu durch fachliches Hintergrundwissen und Anekdoten, die ich mit jedem Gang serviere. Durch die Taktung werden Sie mich mit einem angenehmen Sättigungsgefühl verabschieden.

Man könnte sagen es handelt sich hier um ein Menu der Miniaturen; alles wird auf kleinen Tellern und in kleinen Mengen angerichtet. Als kleines Andenken an den Abend erhält jeder Gast eine Menu-Karte.

Der angeführte Preis bezieht sich „beispielhaft“ auf das folgende Menu:

Amuse Gueule-Menue

Bruscetta mit einem Tatar von frisch gebratener Geflügelleber und Apfel mit Calvados, dazu: Zucchinihütchen mit feinem Balsamico-Ratatouille

Fine de claire-Auster aus dem Rosmarin-Rauch mit Schalotten-Butter auf Meerfenchel

Risotto mit Rucola, Parmesan und Mailänder Salami-Chips , dazu Feldsalat

Rote-Bete-Fliederbeer-Süppchen mit Meerrettich und gespießtem Karpfenkrapfen

Crepinette von der Wachtel und Maronenfarce, im Schweinenetz gebraten, auf lauwarmem, badi-schem Linsensalat mit Schnittlauch

Gebratene Jakobsmuschel und Rotbarbe mit Schokonudeln und frischer Mango an pikanter Kokos-Ingwer-Zitronengras-Creme

Filet vom Feldhasenrücken mit Quitten-Walnuss-Kompott auf gegrillter Polenta, dazu Kronsbeeren

Lammcarrée mit Kräuterkruste auf einem Ragout von Kürbis-, Schwarzwurzel, geschmortem Kohl und frisch gebratenen Shitakepilzen an Hagebutten-Jus

Brombeercreme und Gâteau von grünem, japanischem Matcha-Tee, dazu gegrillte Ananas mit frischem Basilikum

knock out:

Frisch aus dem Ofen: Olivenöl-Schokokuchen mit flüssigem Kern, im Gas gebacken

kleine Käseauswahl mit Feigensenf und Steinofenbaguette

Petit fours: Engadiner Walnusswürfel