

# Weihnachten 2024

## Firmenangebote



## Ihr exklusives Weihnachtsfest

Liebe Firmenkunden,

genießen Sie dieses Jahr doch einfach mal ein **kulinarisches Highlight**, das Ihre Mitarbeiter begeistern wird. Wir brauchen dafür nur ein Platz auf oder in Ihrem Betriebsgelände, oder die Location Ihrer Wahl.

Das Jahr neigt sich dem Ende und Ihr Team/Ihre Kunden sollen mit einer **außergewöhnlichen Weihnachtsfeier** verwöhnt werden?

Mit einem weihnachtlichen Live-Catering und köstlichen Gerichten von **Feuer, Grill & Herd** sorgen wir dafür, dass Ihr weihnachtliches Event, Ihren Gästen nachhaltig in Erinnerung bleibt. Dabei garantieren wir ein **erstklassiges Catering** mit Eventcharakter.

VERANTWORTUNG FÜR MENSCH & UMWELT

Hier genießen Sie  
ausgezeichnet nachhaltig!

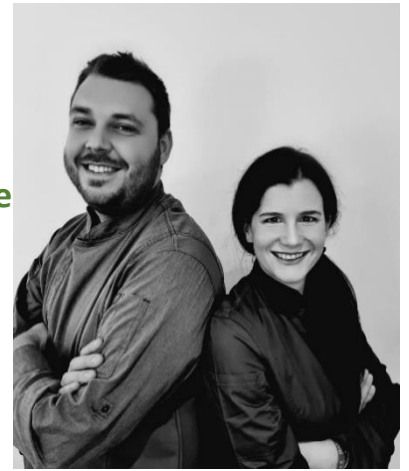
→ GREENTABLE.ORG



COOKING  
MEMORIES  
CATERING | LIVE-COOKING | EVENTS



Mit fast **20-jähriger Berufserfahrung** haben wir den richtigen Blick über Ihr Event, garantieren einen **reibungslosen Ablauf** und führen jeden Auftrag mit der Aufmerksamkeit und Leidenschaft durch, den er verdient. Die **Zufriedenheit Ihrer Gäste** liegt uns am Herzen. Genießen Sie einen Ansprechpartner der von der ersten Anfrage, während des Events und auch im Nachhinein zur Verfügung steht.



**Frische, Ehrlichkeit & Leidenschaft,  
lassen Ihr Firmenevent in nachhaltiger Erinnerung bleiben.**

*Carina Di Giovine, Stephan Rosowski und Team*

Unsere Speisen werden in **besten Qualität**, unter Berücksichtigung von **Saisonalität Frische und Nachhaltigkeit** erstellt. Dabei verzichten wir komplett auf Fertigprodukte jeglicher Art und berücksichtigen gern **individuelle Kostformen** in vollem Umfang.

*Bitte beachten Sie das die folgenden Menü-Erlebnisse als Vorschläge dienen, die wir auf vielfacher Nachfrage hin erstellt haben. Gern erstellen wir auch Ihr individuelles Weihnachtsmenü.*

## Unsere Catering Erlebnisse unterteilen sich in:

**Stimmungsvolles  
Outdoorcooking  
von Feuer & Grill**

**Indoor Live-Cooking  
Weihnachtsmenüs  
&  
Live-Cooking  
Stationen**

**Outdoorcooking  
mit  
interaktivem  
Teamwork Anteil**

COOKING  
MEMORIES



# Weihnachtsmenüs von Cookingmemories

## Outdoorcooking – von Feuer & Grill

### Live X-Mas Feuerplatte - bis 100 Personen

Flammlachs mit Gin Marinade – über offenem Feuer gegart

Pinchos Morunos – Spanische Hähnchenspieße

Rostbratenscheiben mit Honig-Knoblauchglasur (Rinderhüfte)

Riesenchampignons gefüllt mit Salted Cashew's & getrockneten Tomaten (vegan)

Frische Tagliatelle mit Lauch, Kirschtomaten & gehobeltem Parmesan (vegetarisch)

Drillinge mit Rosmarin & Fleur de Sel (vegan)

Winterlicher Feldsalat mit Apfel & karamellisierten Walnüssen (vegan)

Blattsalat mit Rote Beete, Feta & Kürbiskernen

(vegetarisch)

Brotstation mit verschiedenen Stangenbroten (vegan)

Dattel Dip (vegetarisch)

Kräuter-Aioli (vegetarisch)

Tomaten-Salsa (vegan)

Pannacotta mit flambierten Rum-Zwetschgen (vegetarisch)

Preise inklusive Paket von Seite 8

ab 70 Personen, p. P. 67,00 €

ab 40 Personen, p. P. 72,00 €

ab 20 Personen, p. P. 84,00 €

# Live X-Mas Winter BBQ - bis 250 Personen

Winterlich gewürzte Rinderhüfte im Ganzen gegart -live tranchiert-  
Riesengarnelen-Pfanne  
Gesmoktes Schweinefilet im Weihnachts-Rub

Geschmorte Pilze aus der Gusseisenpfanne (vegan)  
Eierspätzle-Pfanne mit Brokkoli, Kirschtomaten und Mandeln (vegetarisch)  
Geschmorte Kartoffeln

Blattsalate mit Joghurt Dressing, Datteln & Feta (vegetarisch)  
Weihnachtlicher Couscous Salat mit getrockneten Früchten & Pecannüssen (vegetarisch)

Brotstation mit verschiedenen Stangenbroten (vegan)  
Tomaten-Salsa (vegan)  
Sour Cream (vegetarisch)  
Knoblauch-Dip

Schoko-Espresso-Küchlein mit frischen Beeren (vegan)

Preise inklusive Paket von Seite 8  
ab 200 Personen, p. P. 41,00 €  
ab 150 Personen, p. P. 44,00 €  
ab 100 Personen, p. P. 48,00 €  
ab 75 Personen, p. P. 52,00 €  
ab 40 Personen, p. P. 57,00 €  
ab 20 Personen, p. P. 69,00 €

# Indoor Live-Cooking: Menüs & Stationen

## Christmasdinner Memories bis 30 Pers.

*Angerichtet in Menüform*

### Weihnachtlicher Überraschungsgruß aus der Küche

#### Vorspeise

Feldsalat mit Walnussvinaigrette & gebratener Entenbrust, getoppt mit Granatapfelkernen & gerösteten Walnüssen

+ Vegetarisch: Feldsalat mit Walnussvinaigrette & karamellisiertem, mildem Ziegenkäse, getoppt mit Granatapfelkernen & gerösteten Walnüssen

#### Hauptgang

Winterliches Involtini vom Kalbsfilet in Marsala-Kirsch-Jus, Kartoffel-Kürbis Püree & Bimi

+ Vegetarisch: Geschmorte Kräutersaitlinge mit Preiselbeer-Sauce, Kartoffel-Kürbis Püree & Bimi

#### Dessert

Vanille-Honig-Mousse mit Orangenkompott, Minze & Schokolade (vegetarisch)

*Vegan nach Bedarf*

Preise inklusive Paket von Seite 8

ab 15 Personen, p. P. 94,00 €

ab 25 Personen, p. P. 89,00 €

# Indoor Live-Cooking: Menüs & Stationen

## Weihnachtsbuffet + Live-Cooking Stationen bis 200 Pers.

### Vorspeisen & Salate

- Putello Tonnato, dünn aufgeschnitten mit cremiger Thunfisch-Kapern-Sauce
- Winterlicher Rote-Bete-Salat, mit Honig-Senf-Dressing (vegetarisch)
- Weihnachtlicher Antipasti Kranz: Eine Auswahl an mariniertem, mediterranem Gemüse, Oliven, getrockneten Tomaten und Artischocken (vegan)
- Caesar Salad, mit knusprigem Pancetta, Parmesan & Croutons

### Brot & Beilagen

- Rustikales Bauernbrot(vegan) & Ciabatta, mit Kräuterbutter (vegetarisch)
- Frischkäse-Datteldip (vegetarisch)
- Rosmarinkartoffeln (vegan)

### Live Pasta Station

- Pasta mit Trüffel-Creme-Sauce: Frische Pasta, mit Trüffel-Sahnesauce, garniert mit Parmesanspänen (vegetarisch)
- Pasta all' Arrabiata: Pikante Tomatensauce mit Knoblauch, Peperoncini & frischem Basilikum (vegan)

### Tranchier Station

- Entrecote mit weihnachtlicher Pfeffersauce
- Feine Currywurst von der Geflügelrostbratwurst, mit zarten Lauchringen

### Dessert

- Weihnachtliches Tiramisu, verfeinert mit Spekulatius & Amaretto (vegetarisch)

Preise inklusive Paket von Seite 8  
ab 180 Personen, p. P. 60,00 €  
ab 150 Personen, p. P. 64,00 €  
ab 100 Personen, p. P. 67,00 €  
ab 75 Personen, p. P. 71,00 €  
ab 50 Personen, p. P. 75,00 €

# Outdoor Cooking mit Teamwork Anteil

## Premium Steaktasting + Live Grill-Menü bis 25 Personen

### Christmas Appetizer

#### Steaktasting:

Steakverköstigung von min. 2 Premium Special Cuts (Eine ca. 1-stündige Verköstigung von hochwertigen und besonderen Schnitten vom Rind oder Iberico-Schwein. Inklusive theoretischem Anteil zu den Teilstücken und Erklärungen zur richtigen Würzung, Kerntemperatur und Grill/Kochmethoden)

#### Danach folgt ein weihnachtliches Live-Menü von Feuer & Grill:

Winterliches Zanderfilet von der Feuerplatte mit Zitronen-Rosmarinbutter  
Gefüllte Hähnchenbrustroulade mit Orange und Frischkäse

Feldsalat mit Cranberry und Feta (vegetarisch)

Winterliche Blattsalate mit Apfel, Trauben und karamellisierten Nüsse (vegan)

Getrüffelter Kürbis-Kartoffel-Stampf

Geschmorte Waldpilzpfanne (vegan)

Brotstation mit verschiedenen Stangenbroten (vegan)

Trüffelbutter

Limetten-Mayonnaise (vegetarisch)

Crêpes mit winterlicher Topfencreme & Rum-Kirschspiegel (vegetarisch)

COOKING  
MEMORIES  
CATERING | LIVE-COOKING | EVENTS



# Flammkuchen Workshop + Live Grill-Menü bis 20 Personen

## Christmas Appetizer

### Do it Yourself Flammkuchen Kurs:

Hier dürfen Ihre Gäste selbst Hand anlegen und sich unter Anleitung, in lockerer Atmosphäre mit ihren Teamkollegen ihren eigenen, perfekten Flammkuchen herstellen. Von der Teigherstellung bis zum ausgebackenen Flammkuchen vom Schamott-Stein wird hier alles selbst gemacht. Der Kurs eignet sich von vegan bis zum Fleischesser für alle Kostformen. Schürzen und alles Weitere werden von uns gestellt.

### Danach folgt ein weihnachtliches Live-Cooking Grillmenü:

Mediterrane Black-Tiger Riesengarnelen im Weißwein-Knoblauch-Sud  
Gesmoktes Flanksteak mit Ananas-Chili-Salsa

Winterliches Grillgemüse vom Feuer (vegan)  
Blattsalate mit Joghurt Dressing, Datteln & Feta  
Weihnachtlicher Couscous Salat mit getrockneten Früchten & Pecannüssen (vegan)

Drillinge mit Rosmarin & Fleur de Sel (vegan)  
Brotstation mit verschiedenen Stangenbroten (vegan)  
Dattel Dip  
Chili-Aioli  
Tomaten-Salsa (vegan)

Schoko-Espresso-Küchlein mit frischen Beeren (vegan)



**All unsere ausgearbeiteten Angebote sind bereits vollständige Pakete.  
In unseren jeweiligen exklusiven Komplettangeboten enthalten ist:**

- Die Live-Cooking -/ Grillstation, Kochgeräte
- inklusive robustem & feuerfestem Premium-Pavillon,
- ausgestattet mit Heizstrahlern Seitenwänden & LED -beleuchtung
- weihnachtlich-geschmackvolle-moderne Deko & Herrichtung
- Köche die vor Ort die Speisen frisch zubereiten
- Verbrauchsmaterialien wie Gas, Kohle, Feuerholz, Anzünder etc.
- Verlängerungen für Stromanschlüsse
- Einheitliche Rechauds, inklusive Brennpasten, falls benötigt
- Tische als Arbeits- und Anrichtefläche, mit schwarzen einheitlichen Hussen
- Kühlungen für die frischen Lebensmittel und dazugehöriges Equipment
- Hygieneset für unseren Speisebereich inkl. Handschuhe, Tücher, Flächendesinfektionsmittel, Handdesinfektionsmittel, Reinigungsutensilien etc.
- Auf- und Abbau, sowie Reinigung unseres Equipments

**Zuzüglich Optional:**

- Geschirr & Besteck in 1,5-Facher Menge - optional
- Fahrtkostenpauschale & Anlieferung, 0,45 Euro/km
- Frisch gemachter Weihnachtspunsch  
mit Winterfrüchten & Weihnachtsgewürzen, direkt vom Feuer

**Wir freuen uns auf Ihre Feier, auf Ihr Team und auf ein kulinarisches Highlight auf Ihrer  
Weihnachtsfeier.**

---

Lassen Sie sich beraten, wie wir Ihre Firmenweihnachtsfeier kulinarisch abrunden können.

Direkt unter der 0172-5174351, per Mail: [info@cookingmemories.de](mailto:info@cookingmemories.de) oder über das  
Anfrageformular auf unserer Website: [www.cookingmemories.de](http://www.cookingmemories.de)