



Für Ihre Traumhochzeit

im Raum Freiburg und Emmendingen



Ihre Traumhochzeit soll perfekt sein.

Damit Sie den Tag komplett genießen können, bieten wir Ihnen ein Pauschalangebot an. Alle Leistungen rund um das leibliche Wohl Ihrer Gäste sind beinhaltet. Sie müssen sich um nichts kümmern!

Sie haben andere Wünsche gerne setzen wir auch diese um, denn es soll Ihr perfekter Traumtag werden.

Wir freuen uns Sie bei einem persönlich Beratungsgespräch kennenzulernen und laden Sie herzlichst dazu sein.



Partyservice Cooking-for-you

Jürgen Schlachta

Blumenstraße 12/1

79312 Emmendingen

07641 55784



Mediterranes Büffet

Kalte Vorspeisen

Vitello tonnato

Parmaschinken mit Melonenspalten

Original italienische Salami

Bauernschinken mit Parmesanraspeln

*Gebratenes Gemüse -Paprika-Zucchini-Champignons mit
Knoblauch und Kräutern*

Mariniertes Hähnchenbrüstchen

Getrocknete Tomaten und eingelegte Oliven

Nudelsalat mit Meeresfrüchten

Griechischer Bauernsalat

Tomatensalat mit Rucola und Mozzarella

Hauptgericht vom Grill und aus der Pfanne

Kleine Putenschnitzel gefüllt mit Salbei und Schinken

Rosmarinbraten mit Marsalasaucce

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Penne all´arabbiatta

Weißweinrisotto mit Parmesan

Dessert

Mousse au Chocolat

Panna cotta mit Himbeersauce

ab 50 Personen 68 € pro Person inkl. Getränke zzgl. MwSt.



Gala Büffet

Vorspeisen

*Räucherlachsroulade gefüllt mit Meerrettichfrischkäse
Shrimps in leichter Cocktailsauce mit Ananas und kleinem Gemüse
Garnelenspieß auf Avocado-Chili Dip
Rosa gebratenes Roastbeef mit grünem Spargel und Sauce Tatar
Carpaccio von der Barbarie Ente mit rosa Pfeffer
Würzige Hähnchenspieße mit Curry Dip
Glasnudelsalat mit Ingwer, Koriander und gebratene
Schweinefiletstreifen
Tomatensalat mit Mozzarellabällchen, Oliven und Rucola
Gebratenes Gemüse mit mediterranen Aromen*

Hauptgericht

Aus dem Wok

*Frühlingsröllchen und Shrimps im Knusperteig mit Sweet-Chilisauce
Gebratener Buntbarsch mit Krebsschaumsauce und Basmati-Reis*

Vom Grill

*Zarte Schweinemedallions gespickt mit frischem Rosmarin
Mariniertes Maispouardenbrüstchen Supreme in Pommerysenfsauce*

Aus der Pfanne

Penne mit frischem Gemüse, Pilzen und Café de Paris Butter

Dessert

*Creme brûlée mit Orangenkaramell
Schokoküchle mit Mascarponesahne
Beerensorbet frisch aus der Eismaschine*

-oder-

Hausgemachte Eistorte mit frischen Früchten

Ab 50 Personen 75 € pro Person inkl. Getränke zzgl. MwSt.



Folgende Leistungen sind in unserer Pauschale enthalten:

Speisen: Das von Ihnen ausgewählte Büffet.

Getränke: 17 Uhr bis 24 Uhr

Aperitif: Ein Glas Sekt

Wein und Bier: Qualitätsweine aus Baden Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass

Alkoholfrei Getränke: Apfelsaftschorle, Cola, Fanta, Mineralwasser, Orangensaft, Kaffee und

Espresso nach dem Essen

Sonstiges: Tischwäsche und Stoffservietten, Geschirr, Gläser und Besteck

Servicepersonal 17 Uhr bis 24 Uhr

Extra berechnet werden:

Personal vor 17 Uhr und nach 24 Uhr

Getränke vor 17 Uhr und nach 24 Uhr

Alle Getränke die oben nicht aufgeführt sind (z.B. Longdrinks, Schnäpse, usw.)

Menükarten

Tischdekoration

Stühle und Tische, Hussen,

Räumlichkeiten (Halle, Zelt, usw.)

Hochzeitsauto

Gerne stimmen wir unsere all inklusive Angebote auf Ihre persönlichen Wünsche ab und erstellen Ihnen ein Angebot. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

unter 07641 55784 oder info@cooking-for-you.de

Ihr Cooking-for-you Team

Hier können Sie Ihre Fragen oder Änderungswünsche notieren damit keine Details, die Ihnen wichtig sind vergessen werden!

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

