

[**koch**] *kommode*
Catering

regional • saisonal • handgemacht



Unsere Philosophie

Aus Überzeugung arbeiten wir nahezu ausschließlich mit Zutaten aus unserer Region, um diese zu stärken und regionale Wertschöpfungsketten zu fördern. Dabei steht für uns stets das Produkt, dessen Qualität und Herstellungsbedingung im Mittelpunkt. Dieses veredeln wir mit viel Liebe und höchstem Handwerk zu Gerichten, die euch zeigen, wie gut Brandenburg schmecken kann.

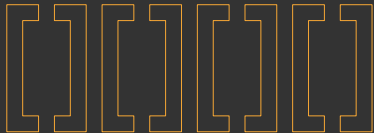


Unsere Lieferant:innen

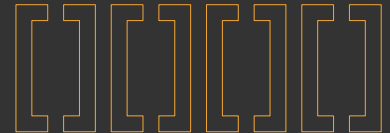
Melchhof Demeter Gemüsegiärtner:in • Melchow
Gut Ravensmühle • Straßburg Uckermark
Lobetal BIO • Lobetal
Wildwirtschaft • Boitzenburger Land
Bäckerei Wiese • Eberswalde
Regionalladen Krumme Gurke • Eberswalde
Waldstadtrösterei • Eberswalde
Barnimer Brauhaus • Hohenfinow
Die Feinbrennerei • Niederfinow
Liese & Töchter • Uckermark
Fischgut Mühlenparadies • Märkische Schweiz

Eintöpfe & Suppen

ehrlich gekocht.

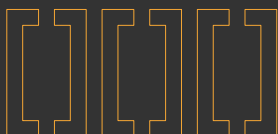


Eintöpfe

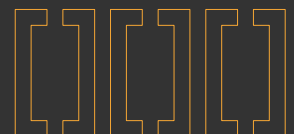


Erbseintopf
optional mit Wildknacker

Gulaschsuppe
vom Uckermärker Rind



klare Suppen



Pilzconsommé
mit Käse- oder Leberknödel

Preise

Erbseintopf	7,50 €
+ Wildknacker	3,50 €
Gulaschsuppe	11,50 €
Pilzconsommé	7,00 €
+ Käseknödel	3,50 €
+ Leberknödel	3,50 €

Unsere Preise beziehen sich auf Abholung/Lieferung der Ware und enthalten 7% MwSt. Soll euer Catering durch uns persönlich begleitet werden gelten 19% MwSt. Dies hat eine Preisanpassung zur Folge. Für ein begleitendes Catering veranschlagen wir in der Regel eine Pauschale, abhängig von Art und Umfang der Veranstaltung. Gern erstellen wir euch dafür auch ein ganz individuelles Angebot.

***Kulinarische Grüße,
Eure Kochkommode***



kochkommode.de



kochkommode@gmail.com



[kochkommode](https://www.instagram.com/kochkommode)



01733031248