

[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

Lobetal BIO
Wildwirtschaft
Die Feinbrennerei
Gut Ravensmühle
Regionalladen Krumme Gurke
Melchhof Demeter Gemüse­gärtnerei
Fischgut Mühlenparadies
Barnimer Brauhaus
Waldstadtrösterei
Bäckerei Wiese
Liese & Töchter

Saison Menü

3–6 Gang

Hausgemachte Brotzeit

Sauerteigbrot, saisonale Aufstriche, Buttervariation, eingelegtes Gemüse

Brotzeit

Spargelsalat

eingelegte Pilze, Wildschweinschinken

Vorspeise

Pilzconsommé

Kräuteröl

Spargelcremesuppe

Kräuteröl

Suppe

Linsensalat

Duftlauch, Zitronenöl, gebeizte Forelle o. eingelegter Tempeh

dazwischen

Uckermärker Lammragout

Spinatknödel, Pastinakenpüree "Grüne Neune", Salat der Saison

Überbackener Spinatknödel

braune Butter, Pastinakenpüree "Grüne Neune", Salat der Saison

Windbeutel

mit Kürbiskerncrèmefüllung

Barnimer Tiramisu

Früchte der Saison

Hauptgang

Dessert

Preise

3 Gang pro Person	36 €
4 Gang pro Person	42 €
5 Gang pro Person	48 €
6 Gang pro Person	55 €

Unsere Preise beziehen sich auf Abholung/Lieferung der Ware und enthalten 7% MwSt. Dies hat eine Preisanpassung zur Folge. Für einbegleitendes Catering veranschlagen wir in der Regel eine Pauschale, abhängig von Art und Umfang der Veranstaltung. Gern erstellen wir euch dafür auch ein individuelles Angebot.

Regional aus Leidenschaft.

kochkommode.de
kochkommode@gmail.com
insta#kochkommode
+491733031248