



das exklusive kochstudio im hamburger schanzenviertel

## **Vorspeise:**

- **Jakobsmuschelpastete, gratiniert mit Büffelparmesan in Weissweinsauce auf Gemüsebrunoise ab 15 Teilnehmern**
- **Gratinierter Ziegenkäse mit Aprikosen auf Salat der Saison mit Himbeerdressing**
- **Gratinierter Ziegenkäse mit Feigen und Cashewnüssen auf Rote Beete Salat**
  - **Anticuchos- Kartoffel - Paprika - Speck Spieße**
- **Gegrillte Scheiben vom Flanksteak mit Minz-Pesto auf Feldsalat ab 15 Teilnehmern**
  - **Gratin von Garnelen und Avocados**
  - **Gefüllte Tomaten mit Artischocken, Ziegenkäse und Wachtel Ei**
    - **Involtini aus Aubergine, Frischkäse und Walnüssen**
- **Brotsalat mit frischen Tomaten, Basilikum, Avocado und Mozzarella auf Rucola**
- **Brotsalat mit frischen Tomaten, Basilikum, Avocado und veganem Mozzarella auf Rucola (Vegan)**
- **Gegrillte Auberginen Scheiben mit frischem Basilikum- Ricotta gratiniert, dazu geröstete Cashewnüsse und Naan-Brot**
- **Riesen Garnelen mit Avocado-Manchego-Kruste auf Zucchini Band Nudeln**



das exklusive kochstudio im hamburgener schanzenviertel

## Hauptgang:

- **Chilenischer Churrasco Burger mit Rinderhüfte, Rucola und Avocado im selbstgebackenen Brioche Burger Bun mit Salbei Drillingen und Antipasti Gemüse**
- **Chilenischer Burger mit gefülltem Pfirsich Patty (veganer Frischkäse, Jalapenos, Kapern, Oliven, getrocknete Tomaten), geschmorte Zwiebeln, Rucola und Avocado im selbstgebackenen Brioche Burger Bun mit Salbei Drillingen und Antipasti Gemüse (Vegan)**
- **Roastbeef mit einer Rosmarin-Thymian-Kruste in Cabernet-Sauvignon-Jus, dazu Sommerkartoffeln mit Rosmarin und Bacon gespickt**
- **Perlhuhnbrust aus dem Ofen mit Jalapeno-Frischkäse gefüllt mit einem Tomaten-Weißwein -Sud, dazu Kräuter Kartoffeln**
- **Gratinierter grüner Spargel mit Parmesan, Ziegenkäse und Rosmarinhonig auf Süßkartoffelpüree**
- **Gegrillter Lachs mit Avocado, Kräutern und Peccorino auf Spargel, dazu Kartoffelpüree**
- **Perlhuhn mit Kräuterkruste, dazu glasierte Artischockenböden und neue Kartoffeln mit Limetten-Salbei-Öl**
- **Gefüllter Lachs mit Langostinos und Avocado in Orangenmarinade gratiniert mit Parmesan an Rosmarin Kartoffeln.**
- **Gourmet Rinderrückenroulade (Tafelspitz), gefüllt mit getrockneten Tomaten, Oliven und Speck an Pilz Risotto**
- **Couscous mit gewürfeltem Gemüse, Artischocken und Safran, dazu frischer Minze-Joghurt**

studioadresse: sternstrasse 109, 20357 hamburg

büroadresse: franzosenheide 51a, 22457 hamburg

[kontakt@cookoon.net](mailto:kontakt@cookoon.net)

[www.cookoon.net](http://www.cookoon.net)



das exklusive kochstudio im hamburgener schanzenviertel

## **Dessert:**

- **Mousse au Schokolade mit marinierten Früchten**
- **Panacotta mit Lemongras und Früchten**
- **Trifle von Limettencrème, Dulce de leche und Oreo-Keks, 3 Etagen im Glas**
- **Frische Erdbeeren mit Amarettini-Mascarpone**
- **Dulce de Leche Tart mit Obst**
- **Powidl-Tascherln, gefüllt mit Pflaumenmus, geschwenkt in Zimtbröselbutter an Vanilleeis**
- **Weißer- Vollmilch- Zartbitter- Schokoladen Karamell Vulkan mit Vanille Eis und Erdbeerpürre aus dem Ofen**
- **Zartbitter- Schokoladen Vulkan mit veganem Vanille Eis (oder Frucht Sorbet) und Erdbeerpürre aus dem Ofen (Vegan)**

studioadresse: sternstrasse 109, 20357 hamburg

büroadresse: franzosenheide 51a, 22457 hamburg

[kontakt@cookoon.net](mailto:kontakt@cookoon.net)

[www.cookoon.net](http://www.cookoon.net)