



das exklusive kochstudio im hamburger schanzenviertel

Auswahl Vorspeise für ein 3 Gang Menü:

- **Jakobsmuschelpastete, gratiniert mit Büffelparmesan in Weissweinsauce auf Gemüsebrunoise ab 15 Teilnehmern**
- **Gratinierter Ziegenkäse mit Aprikosen auf Salat der Saison mit Himbeerdressing**
- **Causa de camaron, lateinaerikanisches Kartoffelgratin mit Scampi auf Zucchini Karotten Band Nudeln**
- **Gratinierter Ziegenkäse mit Feigen und Cashewnüssen auf Rote Beete Salat**
- **Gratinierter Ziegenkäse mit geschmorten Birnen auf warmen Kaktussalat mit Hanfnüssen (Nopales Salat)**
- **Anticuchos- Kartoffel - Paprika - Speck Spieße**
- **Gegrillte Scheiben vom Flanksteak mit Minz-Pesto auf Feldsalat ab 15 Teilnehmern**
- **Gratin von Garnelen und Avocados**
- **Lachs Tatar mit Mango und Himbeer Dressing an Kräuter Süßkartoffel Püree**
- **Involtini aus Aubergine, Frischkäse und Walnüssen**
- **Brotsalat mit frischen Tomaten, Basilikum, Avocado und Mozzarella auf Rucola**
- **Gegrillte Auberginen Scheiben mit frischem Basilikum- Ricotta gratiniert, dazu geröstete Cashewnüsse und Naan-Brot**
- **Riesen Garnelen mit Avocado-Manchego-Kruste auf Zucchini Band Nudeln**

studioadresse: sternstrasse 109, 20357 hamburg

büroadresse: franzosenheide 51a, 22457 hamburg

kontakt@cookoon.net

www.cookoon.net



das exklusive kochstudio im hamburger schanzenviertel

Auswahl Hauptgang für ein 3 Gang Menü:

- **Chilenischer Churrasco Burger mit Rinderhüfte, geschmorten Zwiebeln, Rucola und Avocado im selbstgebackenen Brioche Burger Bun mit Salbei Drillingen**
- **Roastbeef in einer Hanf-Kräuterkruste mit hausgemachter Remoulade und Hamburger Speckkartoffelsalat**
- **Roastbeef als Steak geschnitten mit Trüffelkartoffelpüree und geschmorten Zwiebeln an grünen Bohnen**
- **Chilenischer Burger mit gefülltem Pfirsich Patty (veganer Frischkäse, Jalapenos, Kapern, Oliven, getrocknete Tomaten), geschmorte Zwiebeln, Rucola & Avocado im selbstgebackenen Brioche Burger Bun an Salbei Drillingen (Vegan)**
- **Roastbeef mit einer Rosmarin-Thymian-Kruste in Cabernet-Sauvignon-Jus, dazu Sommerkartoffeln mit Rosmarin und Bacon gespickt an grünen Bohnen.**
- **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

www.cookoon.net



das exklusive kochstudio im hamburger schanzenviertel

Auswahl Dessert für ein 3 Gang Menü:

- Triple von Limettencrème, Oreo-Keks und Pfirsich, 3 Etagen im Glas
- Frische Erdbeeren mit Amarettini-Mascarpone
- „Besoffene“ Birnen mit zartbitter Schokoladen Bart an veganem Vanille Eis (Vegan)
- Panacotta mit Lemongras und Früchten
- Dulce de Leche Tart mit Obst
- Powidl-Tascherln, gefüllt mit Pflaumenmus, geschwenkt in Zimtbröselbutter, dazu Vanilleeis
- Weißer- oder Vollmilch- oder Zartbitter- Schokoladen Karamell Vulkan mit Vanille Eis und Erdbeerpüree aus dem Ofen
- Zartbitter- Schokoladen Vulkan mit veganem Vanille Eis (oder Frucht Sorbet) und Erdbeerpüree aus dem Ofen (Vegan)
- Cheesecake de manjar, mit saisonalem Obst

studioadresse: sternstrasse 109, 20357 hamburg

büroadresse: franzosenheide 51a, 22457 hamburg

kontakt@cookoon.net

www.cookoon.net



das exklusive kochstudio im hamburger schanzenviertel

oder eine der Tapas Varianten:

Variante 1:

- Aioli, hausgemachte Knoblauchcreme mit Brot
- Pfirsich Pisco Sour, Cocktail aus der Sour-Familie
- Gratiniertes Ziegenkäse mit Feigen und Cashewnüssen auf Rote Beete Salat
- Chilenischer Churrasco Burger mit Rinderhüfte, geschmorten Zwiebeln, Rucola und Avocado im selbstgebackenen Brioche Burger Bun
- Scampi a la Granada, in Granatapfel Marinade
- Patatas a la limon Salvia, Drillinge mit Limone und Salbei
- Quinoa Salat mit Grillgemüse
- Triple von Limettencreme, Dulce de leche und Oreo-Keks, 3 Etagen im Glas

Variante 2:

- Aioli: hausgemachte Knoblauchcreme mit Brot
- Pfirsich Pisco Sour, Cocktail aus der Sour-Familie
- Gratiniertes Ziegenkäse mit getrockneten Pflaumen und Splintern von gebrannten Mandeln auf Salat der Saison mit Heidelbeer Dressing
- Pebre aus Chile – Scharfer Tomaten Salat mit Koriander
- Gefüllter Lachs mit Langostinos und Avocado in Orangenmarinade gratiniert mit Parmesan
- Pastel de Papas dulce – 3 Schichten Süßkartoffelgratin mit Lammlachsen und Mascarpone
- Patatas al horno – französische Drillinge mit Chorizo und Zwiebeln aus dem Ofen
- Hanf-Vulkan blanco – weißer Schokoladen-Karamell Hanfmehl Vulkan aus dem Ofen, an Schokoladen Eis und Früchten

Variante 3:

- Aioli: Hausgemachte Knoblauchcreme mit Brot
- Pfirsich Pisco Sour, Cocktail aus der Sour-Familie
- Gratiniertes Ziegenkäse mit Waldbeeren und Datteln auf Gurkensalat mit Himbeerdressing
- Gefüllter Lachs mit Süßkartoffelstampf und Avocado in Orangen- Kräutermarinade gratiniert mit Parmesan
- Chilenische Empanada, gefüllte Teigtasche mit Rinderhack, Oliven und Ei
- Patatas al la Rioja, französische Drillinge mit Chorizo und Zwiebeln aus dem Ofen
- Cachito, gerollte Maistortilla gefüllt mit Avocado, Tomate, geschmorten Zwiebeln, Rinderhüfte und Gemüse
- Triple von Mascarpone Karamell Creme, mit Mandelkeksen und Ananaspüree, 3 Etagen im Glas

Variante 4:

- Aioli: Hausgemachte Knoblauchcreme mit Brot
- Pflaumen Pisco Sour, Cocktail aus der Sour-Familie
- Gratiniertes Ziegenkäse mit Cranberrys und gebrannten Mandeln auf Spinatsalat mit Orangenvinaigrette
- Lammkarree mit hausgemachten rotem Pesto aus dem Ofen
- Completo Carne, chilenischer "Hotdog" aus selbstgebackenem Brot mit Rindfleisch, Avocado und Tomate
- Karottentortilla mit Gambas und Cornichons in Aioli Sauce
- Pastel de Choclo, chilenisches Maisgratin Törtchen mit gebratenem Gemüse
- Chilean Leche asada, gebackener Milchpudding mit karamelisiertem Zucker

studioadresse: sternstrasse 109, 20357 hamburg

büroadresse: franzosenheide 51a, 22457 hamburg

kontakt@cookoon.net

www.cookoon.net