

Cookie's
MAIKOTTEN



*Hochzeits-
Arrangements*

Cooking's MAIKOTTEN

Wir sorgen für eine unvergessliche Feier

Besondere Arrangements für Hochzeiten sind unsere Spezialität. Wir bereiten Ihr Hochzeitsmenü zu und betreuen Sie und Ihre Gäste, so wie Sie es wünschen. Sprechen Sie mit uns Ihre individuellen Vorstellungen durch.

Nicht nur für Hochzeiten, auch Geburtstage, Firmenveranstaltungen, Taufen, Jubiläen und Abitur, bieten wir unsere Leistungen an. Damit Sie die Kosten für Ihre Feier vorab kalkulieren können haben wir Ihnen drei verschiedene Arrangement zusammen gestellt.



Cooky's MAIKOTTEN

„Standard-Paket“



- individuelle Beratung vor Ort mit Besichtigung der Räumlichkeiten
- Probeessen für zwei Personen mit ausgewählten Speisen und korrespondierenden Weinen
- Standard-Tischdekoration mit frischen Blumen in Vasen, Tischläufern, Servietten, Kerzen
- Musik- und Lichtenanlage
- Stellung der Räumlichkeiten und des Personals

Getränke-Pauschale

Biere:

- Hasseröder Premium Pils oder Becks Pils
- Becks Pils alkoholfrei,
- Radler (Pils und Sprite), Alster (Pils und Fanta), Krefelder (Alt und Cola)

Alkoholfreie Getränke:

- Apollinaris Selection (0,75 l Flaschen)
- Fanta, Cola, Sprite

Weine aus Californien:

- Chardonnay und Ruby Cabernet

Heißgetränke:

- Filterkaffee von der Maikotten-Bohne

Sektempfang an Stehtischen

Buffet

Die Vorspeisen

- Ruccola-Salat mit gehobeltem Parmesankäse und Tomaten
- Fusili-Nudeln mit Fetakäse und Gartenkräutern
- Caprese, Mozzarella und sonnengereifte Strauchtomaten mit Basilikum
- Saisonale Blattsalate mit Balsamico aus Modena und Olivenöl-Dressing

Die Brotbar

- Hausgebackene Brote mit Kräuterschmand und frischer Butter

Die Hauptgänge

- Geschmortes Landhuhn mit Oliven und Kapern
- Krustenbraten toskanische Art (Schweinebraten mit krosser Kruste in Salbei-Rosmarin-Weißwein-Jus mit Knoblauch)
- Ratatouille-Gemüse (Zucchini, Auberginen und Paprika mit Knoblauch und Kräutern der Provence)
- Frische hausgemachte Rigatoni
- Kartoffelgratin mit Thymian und Parmesan

Das Dessert

- Joghurt-Mango-Mousse

oder alternativ: „Das traditionelle westfälische Hochzeitsessen als Buffet“

„Komfort-Paket“

- individuelle Beratung vor Ort mit Besichtigung der Räumlichkeiten
- Probeessen für zwei Personen mit ausgewählten Speisen und korrespondierenden Weinen
- mediterrane Tischdekoration, Tischläufer, Servietten, Kerzen und Stuhlhussen für das Brautpaar
- Musik- und Lichtenanlage
- Stellung der Räumlichkeiten und des Personals

Getränke-Pauschale

Biere:

- Hasseröder Premium Pils oder Becks Pils
- Becks Pils alkoholfrei,
- Radler (Pils und Sprite), Alster (Pils und Fanta), Krefelder (Alt und Cola)

Alkoholfreie Getränke:

- Apollinaris Selection (0,75 l Flaschen)
- Fanta, Cola, Sprite

Weine:

- Riesling trocken, Rheinhessen (Weingut Hirschhof, biologischer Anbau)
- Cabernet Sauvignon, Südfrankreich (Chateau La Tour, Bio Anbau)
- Nero d'Avola, Cataldo Sizilien

Spirituosen:

- Grappa, Ramazotti (1 x 2 cl pro Person)

Heißgetränke:

- Filterkaffee von der Maikotten-Bohne

Sektempfang an Stehtischen

Buffet

Die Vorspeisen:

- Salat von Kirschtomaten und Baby-Mozzarella, Antipasti von eingelegtem Gemüse (mit und ohne Käse)
- Rigatoni-Salat mit Schafskäse und Oliven, Italienischer Landschinken mit Melonenspalten
- Zucchini-Tomaten-Salat mit Gewürzblüten und roten Zwiebeln

Die Brotbar:

- Hausgebackene Brote mit Zwiebeln, Tomaten und Nüssen, dazu Knoblauchcreme und Butter

Die Hauptgänge:

- Kanarischer Fischtopf (die spanische Antwort auf die berühmte Bouillabaisse-verschiedene Edelfische: Lachs, Pangasius, Rotbarsch und Gambas in einem tomatisierten Kräuter-Gemüse-Fond)
- Andalusisches Rinderragout in Safran-Kräuter-Sauce mit Paprika, Möhren und Kartoffeln
- Schweinefiletköpfe auf toskanischen Pilzen
- Ratatouille-Gemüse (Zucchini, Auberginen und Paprika mit Knoblauch und Kräutern der Provence)
- Rosmarin-Pellemänner

Das Dessert:

- Panna Cotta auf Fruchtmarmelade, frischer Obstsalat mit angemachtem Joghurt

Mitternachtsimbiss:

- Käseplatte mit Brie, Gouda und Roquefort mit Salzgebäck, hausgebackenem Brot und Butter



Cooky's MAIKOTTEN

„deLuxe-Paket“



- individuelle Beratung vor Ort mit Besichtigung der Räumlichkeiten
- Probeessen für zwei Personen mit ausgewählten Speisen und korrespondierenden Weinen
- Tischdekoration mit frischen Blumengestecken, Tischläufern, Servietten, Kerzenleuchtern und Stuhlhussen für das Brautpaar, sowie zusätzlich frische Blumendekoration auf dem Büffet
- Musik- und Lichtenanlage mit professionellem DJ
- Stellung der Räumlichkeiten und des Personals

Getränke-Pauschale

Sektempfang mit der rollenden Theke

inkl. zwei Mitarbeitern an der Kirche oder am Standesamt (bis 20 km Umkreis)
für 1,5 Stunden (mit Sekt, Orangensaft und Mineralwasser)

Biere:

- Hasseröder Premium Pils oder Becks Pils
- Becks Pils alkoholfrei,
- Radler (Pils und Sprite), Alster (Pils und Fanta), Krefelder (Alt und Cola)

Alkoholfreie Getränke:

- Apfelsaft und Orangensaft
- Apollinaris Selection (0,75 l Flaschen)
- Fanta, Cola, Sprite

Long-Drinks:

- Campari-Orange
- Campari-Soda
- Campari-Bitter Lemon
- Gin-Tonic
- Wodka-Lemon
- Korn-Cola
- Bacardi-Cola

Weine:

- nach Verkostung

Spirituosen:

- Ramazotti
- Grappa
- Jägermeister
- Korn

Heißgetränke:

- Cafe Creme
- Espresso

Sektempfang an Stehtischen

dazu Canapées und Fingerfood

Fortsetzung auf nächster Seite



„deLuxe-Paket“

Buffet

Die Vorspeisen:

- Vitello Tonnato – Scheiben von der Kalbsbrust eingelegt in einer Thunfischsauce
- Blattsalate der Saison mit Essig- und Ölbar (je drei Sorten Essig und Öl)
- Paprika-Zucchini-Salat mit Feta und Kräutern
- Ruccolasalat mit Pinienkernen und Parmesan
- Antipasti von Oliven, Zucchini, Champignons, Paprika, Auberginen, Peperonis mit Frischkäse gefüllt
- Fischbar mit ganzem pochierem Lachs, gefüllten Bachforellen, sowie eine Variation von geräucherten Fischen, Aal, Lachs, Heilbutt

Die Hauptgänge:

- Rinderschmorbraten in Rotweinsauce in Rioja geschmorte Steakhüfte
- Medaillon vom Landschwein auf gebraten Pilzen „toskanische Art“
- Gambas à la plancha in der Schale gebraten mit Knoblauch und Gartenkräutern
- Mediterranes Röstgemüse
- Oliven-Kartoffelpüree
- Gratin-Kartoffeln

Das Dessert:

- Panna Cotta – gestockte Milch mit Bourbon-Vanille aromatisiert und einem Püree von Beerenfrüchten
- Tiramisu – geschichtete Mascarponecreme mit Biskuit, abgeschmeckt mit Amaretto
- Mousse au Chocolat von feiner Schweizer Schokolade

Mitternachtsimbiss:

- Gemischte Platte mit Schinken, Salami und ausgewählten französischen Rohmilchkäsesorten mit Salzgebäck, hausgebackenem Brot und Dipps

oder alternativ: Mitternachtsgrillen

Cookie's MAIKOTTEN

Zusatzinformationen



Aktionszeitraum acht Stunden. Verlängerungen auf Wunsch möglich.

Diese Preise gelten für alle Feiern, die am Samstag stattfinden. An allen anderen Tagen gewähren wir Ihnen 10 % Rabatt auf die gebuchten Hochzeits-Arrangements.

Kinder bis 10 Jahre erhalten eine Preisermäßigung von 15%.

Zu allen Paketen können Sie zusätzlich unsere Kaffeepauschalen am Nachmittag buchen (jeweils für zwei Stunden, auch separat buchbar).

1. Variante:

„Kuchen-Pauschale“:
pro Person zwei Stück Kuchen
und Maikotten-Filterkaffee „satt“

pro Person 8,90 Euro

2. Variante:

„Kuchen-Pauschale“:
pro Person zwei Stück Kuchen, eine Hochzeitstorte,
z. B. als Erdbeerherz und Maikotten-Filterkaffee „satt“

pro Person 12,50 Euro

Außerdem stehen wir Ihnen bei der Auswahl einer mehrstöckigen Hochzeitstorte gerne beratend zur Seite.

Unser besonderes Angebot: Mit unserem **Oldtimer** können Sie schon an der Kirche oder vor dem Standesamt Ihre Gäste stilvoll mit einem Sektempfang überraschen.

Die definitive Personenzahl muss uns eine Woche vor Veranstaltungsbeginn vorliegen und ist Berechnungsgrundlage. Selbstverständlich können Sie auch mit weniger Gästen bei uns feiern. Die Preise erhalten Sie auf Anfrage.

*Vereinbaren Sie einen Termin und lassen Sie sich überzeugen!
Wir beraten Sie gerne in allen Fragen rund um Ihre Feier.*