

Kochservice Nostalgie

von der Odenwälder Kochhexe



Monika Arnold

Nibelungenstr. 238, 64686 Lautertal-Reichenbach

Telefon: 0173/8256404

Email: Kochhexe@aol.com

Web: www.diekochhexe.de

Steuer-Nr.: 005 887 04321

Köstlichkeiten aus der Hexenküche!

für

- Geburtstage
- Taufen Polterabende
- Hochzeiten Jubiläumsfeiern
- Weihnachtsfeiern
- Ausstand, Einstand, Empfänge
- Feiern für Firmen und Vereine

Das Team der Odenwälder Kochhexe brodelt in ihren Kesseln alles was gut schmeckt auf althergebrachte Weise.

Wenn Sie sich für die Hexenzauberei interessieren,
rufen Sie uns an.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot
und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Unsere Leistungen

- Organisation
Menüplanung, Personal
- Kochen
Buffets, Menüs, Fingerfood
bodenständig und mediterran
- Backen
Hausgebackenes Weißbrot
- Service
Auf Wunsch können wir Ihnen
Servicekräfte zur Verfügung stellen.



Menüvorschläge für Ihre Festlichkeit

Nachfolgend finden Sie verschiedene Menüvorschläge für Ihre Festlichkeit.

Bitte bedenken Sie, dass dies alles nur Vorschläge sind. Sie können sich Ihr Festmenü nach Ihrer Wahl zusammenstellen, die Auswahl der Möglichkeiten ist unerschöpflich.

Alle Speisen werden so fettarm und bekömmlich wie möglich zubereitet.

Die Kochhexe brodelt in Ihren Kesseln alles nach althergebrachter Weise. Z. B. werden Schnitzel in der Pfanne gebraten und nicht in der Friteuse zubereitet, Soßen und Salate sind selbstgemacht, Fertiggerichte finden in der Hexenküche keinen Platz.

Das Essen wird Ihnen pünktlich ins Haus geliefert und aufgebaut.

Wenn Sie sich für die Hexenzauberei interessieren, rufen Sie einfach an. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot.

Viel Spaß beim Lesen!
Ihr Team von der Kochhexe

Seite 3

Besonderheiten



Empfang bei Ihrer Hochzeit

Wir liefern Ihnen kleine Köstlichkeiten zum Empfang Ihrer Gäste nach der Trauung.

Die Tische werden liebevoll dekoriert.

Den Sektempfang übernehmen unsere netten Servicekräfte, so dass Sie und Ihre Gäste sich rundum wohlfühlen können.

Kalte Vorspeisen

Tomaten mit Mozzarella

Tzatziki mit
Weinblättern

Schinken mit Melone

Spinat-Lachsrolle

Eiersalat, Fleischsalat,
Spargelsalat, Schafskäsesalat

Oliven

Mediterranes Gemüse

Marinierte

Champignons

Eingelegter Schafskäse



Variationen

Fischplatte

(Räucherlachs, ger. Forellenfilet, Krabbencocktail)

Gambas mit Ajoli (Knoblauchmayonnaise)



Variationen

Käseplatte



Gefüllte Eier



Warme Vorspeisen

Lauchcremesüppchen
Knoblauchcremesuppe
Grünkernsuppe
Gemüsecremesuppe
Kartoffelcremesuppe
Kürbисcremesuppe
Klare Suppe mit Einlage



Hauptgerichte

Vom Schwein

Gegrillter Schweinekamm

Schweinebraten in Soße

Kassler in Soße

Winzerbraten

Ofenschinken

Schweinelende in Pfeffersoße

Schweinelende in Champignonrahm

Hacksteakes in Zwiebelsoße

Kassler auf Sauerkraut

Fleischkäse mit Zwiebelsoße



Hauptgerichte

Vom Rind

Rindsgulasch

Rinderbraten in Burgundersoße

Rindsrouladen

Von der Pute

Putencurry auf Wunsch mit Pfirsichen

Putenbrust in Rieslingsoße

Rahmgeschnetztes mit Champignons

Gefüllte Rouladen mit Spinat und Schinken in

Weißweinssoße

Vom Hähnchen

Hähnchenbrustfilet in Curryrahm

Hähnchenbrust in Riesling-Sahne

Hähnchenbrust Champignonrahmssoße

Hauptgerichte

Fisch

Lachs in Dillsoße



Hauptgerichte

Aus dem Backofen

Lasagne

Mousaka

Eintöpfe und

Verwandte

Chili con Carne

Eintöpfe mit

Wursteinlage

Deftiges

Lauchkuchen

Quiche

lorraine



Beilagen und Gemüse

Beilagen

Salzkartoffeln
Kartoffelgratin
Spätzle, Knödel
Reis, Djuvecreis



Gemüse

Rotkohl, Erbsen und Karotten,
Kaisergemüse, Speckbohnen



Salate

Karottensalat, Gurkensalat, Tomatensalat,
Grüner Salat, Bohnensalat, Krautsalat
Roter Bohnensalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Eiersalat,
Schafskäsesalat, Schichtsalat, Fleischsalat, Käsesalat

Italienischer Salat zum Zusammenstellen:

Grüner Salat, Eier
Eier, Käse, Oliven, Zwiebeln
Joghurtsalatsoße, Olivenöl und Balsamico



Desserts

Mandarinencreme

Erdbeercreme

Quarksahnecreme

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Obstsalat, Tiramisu

Mousse Chocolate

Hessischer Apfeltraum



Menüs

Odenwälder Menü

Odenwälder Kartoffelsuppe

Rindfleisch in Meerrettichsahnesoße
Hacksteakes in Zwiebelsoße (Grindkepp)

Kochkäse mit Musik
Handkäse mit Musik
Kräuterquark (Schmeerkees)

Odenwälder Lauch-Schmand-Kartoffeln
Gemischter grüner Salat, Tomaten-Gurken-Salat,
Bohnensalat

Hessischer Apfeltraum

Verschiedene Brotsorten, Senf, Saure Gurken, Butter

18,00 €



Menüs

Klassisches Menü

Klare Suppe mit Einlage

Rinderbraten
Geschnetzeltes von der Pute

Salate der Saison
Gemüse nach Wahl

Spätzle
Salzkartoffeln

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

17,50 €



Für den Empfang oder die Verabschiedung

Canapés
Lauchtorte
Quiche Lorraine

Würzige Blätterteigteilchen gefüllt mit
Schinken und Käse
Kräuterrahm, Zwiebel und Speck
Gurken-Frischkäse-Walnuß-Taler
Käsespieße, Gefüllte Eier
Tomaten-Mozarella-Spieße
Kleine Frikadellen
Spinat-Lachsrolle auf Brot
Schweinelende, garniert

Kuchen vom Blech

Streuselkuchen
Kirschstreuselkuchen



Impressionen



Lachsspinatrollen



Canapés



Garnierte Schweinelende



Lauchkuchen

Impressionen



Gurken-Frischkäse-Nuss-Taler



Käsespieße



Gemischte Teilchen



Streuselkuchen

Impressionen

Rustikale Wurstplatte mit Kochkäse



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Nach Auftragserteilung durch den Kunden und der Auftragsbestätigung unsererseits gilt der Vertrag als geschlossen.

Bei Rücktritt des Kunden vom Vertrag müssen wir zur Deckung der uns bis zu dem Zeitpunkt entstandenen Kosten eine pauschale Aufwandsentschädigung von 40 % des Auftragswertes in Rechnung stellen.

Der Kunde verpflichtet sich, die angelieferten Gegenstände wie Pfannen, Schüsseln, Warmhaltebehältnisse usw. pfleglich zu behandeln und in einwandfreiem Zustand gereinigt und sauber zurückzugeben. Bei schmutziger Rückgabe berechnen wir eine Pauschale von 30,00 €.

Bei Fehlmengen, Bruch oder Beschädigungen wird dem Kunden Schadensersatz in Höhe des Wiederbeschaffungspreises in Rechnung gestellt.



Anlieferung

Für die Anlieferung innerhalb des Lautertales berechnen wir als Serviceleistung keine Anfahrtskosten.

Für die Anlieferung außerhalb des Lautertales berechnen wir eine Fahrkostenpauschale.

Bis 10 km je 10,- € für Anfahrt + Abholung der Gegenstände

Bis 20 km je 15,- € für Anfahrt + Abholung der Gegenstände

Zahlungsmodalitäten

Falls nicht anders vereinbart, ist die Bezahlung unserer Leistung ist bei Lieferung in Bar vorzunehmen.

Falls nicht anders vereinbart, sind bei Aufträgen ab 500,- € 50 % des Auftragswertes als Vorschuß zu begleichen.

Die Preise verstehen sich zuzüglich 7 % MWSt.

Mit der Auftragserteilung erkennt der Kunde die vorstehenden Liefer- und Zahlungsbedingungen an.

