

# Broschüre



Tel: 0176/24390586  
[www.hot-cold.net](http://www.hot-cold.net)  
[info@hot-cold.net](mailto:info@hot-cold.net)

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse und möchten Ihnen auf den folgenden Seiten einen kleinen Auszug unserer vielfältigen internationalen Buffetvariationen präsentieren.

Unser Küchenteam freut sich, Ihnen traumhafte kulinarische Erlebnisse zu bereiten. Dabei ist **höchste Qualität und Perfektion** für uns selbstverständlich – von der Planung bis zur Umsetzung.

Auch verwöhnte Gourmets dürfen sich durch unsere moderne **Life-Style-Küche** mit kulinarischen Show-Effekten und außergewöhnlichen Geschmacks-erlebnissen überraschen lassen. Unser **innovatives Erlebnis-Catering** wird Sie und Ihre Gäste begeistern!

Für die **Sicherheit** einer perfekten Umsetzung Ihrer Vorstellungen, steht unsere **langjährige Erfahrung** im Cateringbereich.

Während der gesamten Planungs- und Durchführungsphase Ihrer Veranstaltung werden **David und Hubertus Tzschirner** Ihnen persönlich zur Seite stehen.

Selbstverständlich kann jeder einzelne Punkt der folgend vorgeschlagenen Buffets nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändert werden.

Wir freuen uns, Sie zu beraten und bald als Gast kulinarisch verwöhnen zu können.

## INFORMATION

### Buffet

Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen verschiedene Buffets an, die Sie selbstverständlich ganz nach Herzenslust verändern können. Wir beraten Sie gerne, welche Alternativ-Kombinationen möglich sind und welche Speisen miteinander harmonieren.

### Flying-Buffet

Alle aufgelisteten Buffets können Sie auch als Flying-Buffet bestellen!

Hier werden die Speisen auf Tellerchen oder in Gläschen angerichtet, welche bequem mit einer kleinen Kuchengabel oder einem Löffel im Stehen zu essen sind. Unser Servicepersonal wird Ihren Gästen die Speisen aus schwarzen Bauchläden und ansprechenden dunklen Holztabletts anbieten.

Aufpreis für Geschirr und Servicepersonal

### Showcooking – Die Molekulare Küche

Kochen aus dem Reagenzglas ist das neue Stichwort der modernen Life-Style-Küche und der experimentellen Kochkunst, das Ihnen und Ihren Gästen einen Show-Effekt mit großem Überraschungselement bietet. Dabei werden Speisen, durch eintauchen in den Minus 196 Grad Celcius kalten Stickstoff, in eine andere äußere Form gebracht. Diese neue **Art der Zubereitung ist spektakulär** mit anzuschauen, wobei Sie & Ihre Gäste eine wahrhaftige **Frische-Geschmacks-Explosion in Mund** erleben. Es ist hinzuzufügen, dass Stickstoff in **keiner Weise** den Geschmack und die Gesundheit beeinflusst.

## Fingerfood

- Kleine Pastete mit Gehacktem und Kardamom
- Gebackene Entenmaultaschen Ducca
- Räuchermakrele mit Kräuterschmand
- Baliklachs mit Gewürzbrot & Brunnenkresse
- Gefüllte Agenpflaumen mit Gänsestopfleber
- Mini-Kalbfleisch-Küchle mit Tomaten-Pesto
- Flädleroulade mit gerauchtem Heilbutt
- Lauwarme Mini-Laugen mit Schinken & Zwiebeln gefüllt
- Flacher Kuchen mit Rucola & Ricotta
- Spiess von Garnelen mit karamellisierten Karotten
- Kabeljau-Crostini mit San-Daniele-Schinken
- Frischkäsetrüffel mit Apfel und Jalpur Curry
- Räucherlachs mit „Süßer Gurke“ und Brunnenkresse
- Rinderlende mit Waldpilzfüllung & Oliventapenade
- Gebratener Thunfisch in Sesamkruste mit Arrabica Robusta
- Strudelbonbon Blutwurst und Senf
- Schaumbrot von der Gänseleber mit Malzbiergelee
- Patatenpraline mit schwarzen Nüssen
- Makrele mit Schwarzkümmelöl
- Konfierter Angeldorsch und Pata Negra im Brotmantel

**Wir kalkulieren 3 Teile pro Person ab € 9,50**

## **Lolliparade**

Parmesanloli mit Schnittlauch und Tasmanischem Pfeffer

Blumenkohlloli mit Yuzo

Dattel- und Speckloli

Tomaten Schafskäse

Poularde Basilikum

Lachs Wasabi

Scampi Serranoschinken

Rauchfleisch Senf

Gekacktes mit Kardamon

Viruelles Sushi

**Wir kalkulieren 2 Teile pro Person ab € 6,50**

## **Büffet kalt-warm**

### **Kalte Speisen vom Buffet**

Essbare Landschaften von der Salatbar mit Kirschtomaten, Speckwürfelchen, Croûtons & Keimlingen mit Kräuterdressing

Filet von der Bachforelle mit einem Preiselbeermeerrettich

Salat von roten Bohnen und Mais

Krautsalat mit Speckwürfelchen

„Unser“ hausgemachter Kartoffelsalat

Bauernschinken mit geriebenem Kren und Feldfrüchte vom Grill

### **Brot**

Holzkechtbrot & Stangenweißbrot

Tomaten & Kräuterfrischkäse

### **Aus den Suppentopf**

Maultaschen-, Flädle- oder Griesklöschensuppe

### **Warme Speisen vom Buffet**

Saftiger Schweizer Schinken am Stück (auf Wunsch am Buffet tranchiert)  
mit Meerrettichschmand und Knoblauch-Kräuterdip

Schweinebraten frisch aus dem Ofen

mit Bratensoße und hausgemachten Spätzle

### **Süße Speisen vom Buffet**

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Rahm-Milchreis mit Zimt und Zucker

Auswahl von frischen Früchten mit Holunderblüten

**€ 54,00**

## **Hessisches Büffet**

### **Kalte Speisen vom Buffet**

Essbare Landschaften von der Salatbar mit Kirschtomaten,  
Speckwürfelchen, Croûtons & Keimlingen mit Hausdressing  
Geräuchertes Forellenfilet auf leicht gesäuertem Linsensalat  
Tafelspitz-Sülzchen mit Schnittlauch-Vinaigrette  
Bauernschinken & Gurken-Zwiebel-Dip  
Handkäs auf Marktgemüse  
Scheiben vom Weideochsen auf Krautsalat und Rauchschmand  
„Unser“ Hausgemachter Kartoffelsalat mit Mini-Frikadellen

### **Brot**

Holz knechtbrot & Stangenweißbrot  
Salzbutter & Kräuterfrischkäse

### **Warme Speisen vom Buffet**

Hausgemachte Belschuch mit Zwiebelschmelze, Weißweinsöße  
und Schupfnudeln  
24 Std. in Biersöße geschmorte Schweinebäckchen mit Haselnußspätzle  
Mit Bärlauch mariniertes Zander, Ofenkartoffeln und Ofengemüse

### **Süße Speisen vom Buffet**

Beeren mit Vanilleschmand  
Schokoladen-Mousse  
Apfelweinschaum mit Zimt im Glas

**€ 59,00**

## **Kaltes Büffet**

### **Fisch**

Filet von der Bachforelle mit Birnenmeerrettich  
Flusskrebssalat  
Matjesfilet in Apfel-Schalottensauce

### **Brot & Käse**

Holzkechtbrot & Stangenweißbrot  
Kräuterfrischkäse mit Paprikawürfeln  
Torten Brie mit roten und grünen Trauben

### **Fleisch**

Gemischte Platte mit zartem Hinterschinken, Mailänder Salami,  
Kalter Braten mit Krensenf, Fleischkühle mit Senfsauce

### **Salat**

Kartoffel-Gurken-Salat  
Tomatensalat mit Champignons  
Eiersalat in Estragonsauce

### **Dessert**

Gelber Fruchteintopf mit Vanillesauce  
Rahm-Milchreis mit Zimt und Zucker  
Beerencreme mit Frucht-Confit

**€ 39,00**

## **Kaltes Büffet extra**

### **Fisch**

Pochierter Lachs oder Salm in Kräutervinaigrette

Lachstartar mit Wachteleier auf Kopfsalatherzen

### **Brot & Käse**

Vollwertige Brot- und Brötchenauswahl

Internationale Käsevariation vom Brett mit Trauben, Nüssen und Feigensenf

Butter aus dem Faß

### **Fleisch**

Glacierter Kalbsrückenbraten mit Kashmir-Curry

Scheiben aus der Maispoularde auf Tomaten-Junglauch

Glacierte Melone mit Parmaschinken und Feigen

Roastbeef rosa gebraten mit Thunfisch-Kapernsauce

### **Salat**

Riesengarnelen in Limonensauce

Toskanischer Rindfleischsalat

Salat von Gemüsepenne mit Pinienkernen

Büffel-Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum

### **Dessert**

Mousse au Chocolat mit frischen Beeren

Ananas-Minze-Salat mit Grand Marnier Schmand

**€ 55,00**

## **Schmankerl-Büffet**

### **Vorspeisen**

Weißwürste mit süßem Senf und kleinen Laugenbrezeln  
Kräuter-Krautsalat mit knusprig gebratenem Schinkenspeck  
Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und Endivien  
Vesperplatte mit gehobeltem Rauchfleisch, Tiroler Schinkenspeck,  
Wacholderschinken und kräftige Wurst

### **Brot & Co.**

Ländliche Brot- und Brötchenauswahl, Kräuterfrischkäse, Bayrische Faßbutter ,  
O`bazer vom Brett mit Radi-Spiralen und Radieschen

### **Aus den Suppentopf**

Kräftiges Rindersüppchen mit Leberknödelravioli & Junglauch

### **Hauptspeise**

Braten vom Freilandschwein mit der Schwarte gegrillt in der Malzbiersauce mit  
Kartoffelsalat  
Kleine Semmelknödel mit Waldpilzen und Schnittlauch  
Schwein`s Haxen im ganzen gebraten auf Bayrisch-Kraut, dazu Bratkartoffeln  
mit Zwiebeln

### **Dessert**

Körbe mit saisonalem Kernobst  
Bayrisch Creme mit Himbeermark  
Schokoladencreme mit Vanilleschmand im Glas portioniert **€ 54,00**



## **Südländisches Büffet**

### **Kalte Speisen vom Buffet**

Carpaccio vom Rind mit Pesto mariniert und geriebenem Parmigiano Reggiano

Cantaloup Melone mit gehobeltem Parmaschinken

Kalbfleischwürfelchen mit Thunfischcreme

Baby-Mozzarella und Strauchtomaten mit Basilikumschaum

Variation von Lachs & Zander mit Paprika und Oregano

Rukolasalat mit geriebenem Pecorino im Glasturm mit Balsamico-Vinaigrette

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl eingelegt

Salat von Artischocken-Herzen und Meeresfrüchten

### **Brot & Co.**

Ciabatta und Olivenbaguette

Tomatenbasilikum-Butter

### **Warme Speisen vom Buffet**

Kalbshaxe „Osso-Bucco“ auf geschmortem Wurzelgemüse und Barolosoße mit Thymiankartoffeln

Kalbsplätzchen mit Parmaschinken, Salbei und Tomaten-Gnocchi

Pouardenbrust mit Limonen-Estragon-Soße und Butternudeln

Rotbarbenfilet in Trüffelsahnesoße, Wilder Reis und junger Spinat

### **Süße Speisen vom Buffet**

Kirschtiramisu

Panna cotta mit Erdbeersalsa

Cappuccino-Mousse

Limonencreme mit frischen Früchten

**€59,00**

## **Frühjahr/Sommer Büffet**

### **Kalte Speisen vom Buffet**

Essbare Landschaften von der Salatbar mit Kirschtomaten,  
Speckwürfelchen, Croûtons & Keimlingen Balsamico-Dressing  
Roh marinerter Fenchel mit Orangen, Pinienkernen & Parmesan  
Darmstädter Spargelsalat cru  
Kräutersalat mit Kaninchenfilets  
Kartoffelsalat mit Limonen, Kräutern und getrockneten Tomaten  
Pifferlingssalat mit Frühlingslauch  
Im weißem Balsamico eingelegte Rotbarbe auf Mesclinsalat  
Gelierte Gazpacho mit Sauerrahmschmand

### **Brot & Co.**

Ratatouillebrot & Holzknechtbrot  
Kräuterfrischkäse & Limonenbutter

### **Warme Speisen vom Buffet**

Mais-Poulardenbrust mit Thymianjus & Spargel-Tomaten-Fondue  
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Süßkartoffel-Korianderpürée  
Am Stück gebratener Kalbsrücken mit neuen Kartoffeln und grünem Spargelgemüse

### **Süße Speisen vom Buffet**

Die ersten Beeren mit Vanilleschmand  
Rhabarbersalat mit Buttermilchparfait  
Mariniert Erdbeeren mit Joghurtcreme  
Wassermelone mit Limone & Minze

**€ 59,00**

## **Herbst / Winter Büffet**

### **Kalte Speisen vom Buffet**

Essbare Winterlandschaften von der Salatbar mit Kirschtomaten,  
Speckwürfelchen, Croutons & Sprossen  
Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Schöpfrahm  
Gerauchte Entenbrust auf Berglinsensalat  
Entenlebermousse mit Portwein-Amarenagelee

### **Brot & Co.**

Stangenweißbrot & Holzknechtbrot  
Kräuterfrischkäse & Gesalzene Butter

### **Aus dem Suppentopf**

Kürbiscremesuppe mit Steirischem Kürbiskernöl

### **Warme Speisen vom Buffet**

Ofenfrische Albente mit blauem Rahmkraut und kleinen Kartoffelknödeln  
Am Stück gebratener Hirschrücken mit Haselnusskruste, Butterspätzle &  
Rosenkohl  
Kabeljau auf tomatisiertem Sauerkraut mit Schneekartoffel & Romanesco

### **Desserts**

Zwetschgenröster mit Vanille-Zimt-Creme  
Haselnusscreme mit Rumtopf Früchten  
Schokotörtchen mit Apfel-Zimt-Kompott  
Hausgemachte Birnentarte

**€ 62,00**

## **Asien-Büffet**

### **Kalte Speisen vom Buffet**

Scharfer Rindfleischsalat mit Limonen, Chili, Tomaten, Karotten und Gurken  
Salat von Calamari, Ingwer, Zuckerschotten & Minze  
Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten & roter Chili  
Hähnchensalat mit Chili und Bambussprossen  
Salat von Garnelen & Palmenherzen mit Knoblauch  
Sojasprossen mit gebratenem Schweinefilet  
Kabeljau mit rotem Curry und geschnittenen Schlangenbohnen

### **Aus dem Suppentopf**

„Tom Ka Kai“ Kokossuppe mit Hühnchenstreifen und Zitronengras

### **Warme Speisen vom Buffet**

Gedämpfter Red Snapper in Chili-Soße  
Rindfleisch-Curry mit Kokoscreme und Kaffir-Zitronenblätter  
Gebratenes Hühnerfleisch mit Frühlingszwiebeln, Paprika und Cashewkernen  
Entenbrust mit Duftreis & Wokgemüse

### **Süße Speisen vom Buffet**

Lychee-Kokos-Creme  
Süßer gekochter Reis mit Mangostan  
Gestockte Kokosmilch mit Banane  
Auswahl von Papaya, Ananas, Mango

**€ 58,00**

## **Wellness-Büffet(Bio)**

### **Vorspeisen**

Knackige Blattsalate mit Gurke, Tomate, Karotten, Paprika,  
Crôutons und fettarmem Kräuter-Joghurt-Dressing

Karotten-Koriander-Salat

Vitalsalat mit Reis, Ingwer, Mais und Kidneybohnen

Geflügelsalat natur mit Pfifferlingen

### **Brot & Co.**

Vollkornbrötchen und Baguettebrot, 3-erlei Kräuterquark  
(Gurke, Tomate und Kräuter)

### **Aus dem Suppentopf**

Tomaten-Paprikaessenz mit Gemüsebonbons & Schnittlauchstäbchen

### **Hauptspeisen**

Osso-Bucco von der Pute mit Barolo-Jus und buntem Marktgemüse

Zarte Maispoularde mit in leichter Bohnensauce und Wildem Reis

Spinat Schichtkuchen

### **Dessert**

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

Joghurtcreme mit Fruchtmarkt

Kiwi-Mango-Salat mit Tonkabohnen-Schmand

**€ 52,00**

## **BBQ-Büffet**

### **Vorspeisen**

Eingelegte Oliven schwarz und grün auf Tischen eingesetzt  
Knackige Sommersalate mit Balsamico-Hausdressing  
Baby-Mozzarella und Strauchtomaten mit Basilikum mariniert  
Hausgemachter Graved Lachs mit Meerrettichsahne  
Rauchschinken mit Honigmelone  
Geflügelterrinen mit Mangochutney

### **Brot & Co.**

Baguette- und Ciabatta Auswahl mit Kräuterfrischkäse

### **Hauptgerichte**

Vom Holzkohlengrill frisch für Sie gegrillt  
Marinierte Rindermedaillons mit Paradieskörnern  
Pikante Schweinerückensteaks mit Schalotten  
Scheiben von der Poularde  
Marinierte Lachsfilets im Alusäckchen  
Gambas eingelegt  
Verschiedene Rostbratwürstchen

### **Dazu reichen wir Ihnen**

Verschiedene Dips, Thymiankartoffeln,  
Folienkartoffeln, Rigatoni in Parmesanrahm, Gemüsespieße, buntes  
Sommergemüse vom Markt, Maiskolben

### **Desserts**

Kaiserschmarren in der Riesenpfanne zubereitet  
Salat von frischen Früchten mit Grand Marnier Schmand im Glas  
Mousse au Chocolat mit Sauerkirsch-Röster im Glas-  
Fondue von grünen Früchten, Vanilleschmand

**€ 59,00**



## **Showcooking**

### **Kochen mit flüssigem Stickstoff bei -320 Fahrenheit**

In minus 320 Fahrenheit flüssigem Stickstoff gefrorene Kräuter-Chips,  
die gesunde und erfrischende Art zu Naschen.

Oder

In Stickstoff gefrorene Schäume wie  
Passionsfrucht mit Tahiti-Vanille,  
Nougat mit Fleur de sel,  
Cosmopolitan Nitro,  
Schoko-Absinth,  
Himbeer-Ingwer,  
Parmesan-Tomate

Dies ist nur ein kleiner Auszug der vielen Variationen von Cocktails und  
Mousse, die wir im Rahmen der Molekularen Küche anbieten.

Bitte fragen Sie nach weiteren Highlights.

**Pauschalpreis für die Molekularen-Einlagen auf Anfrage**

## **Lieferbedingungen**

### **Bestellannahme**

Montag bis Samstag von 9:00 bis 18:00 Uhr

Telefon: 0176/24390586

Mail: info@hot-cold.net

### **Liefergebiet und Transportkosten**

nach Absprache

### **Vorbestellzeit**

Zwei Wochen im Voraus per Telefon oder E-Mail .

### **Preise und Bezahlung**

Alle Preise verstehen sich in € zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer gültig bis Ende 2025.

Zahlbar ohne Abzug sofort nach Erhalt der Rechnung

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen

# KURZ NOCH EIN PAAR INFOS ZU HOT & COLD:

DIE FIRMA HOT & COLD IST EIN JUNGES UNTERNEHMEN, DAS VOM REINEN CATERING BIS ZUM KOMPLETTEN VERANSTALTUNGSSERVICE ALLES ABDECKT. WIR ÜBERNEHMEN PLANUNG, GESTALTUNG, DURCHFÜHRUNG UND CATERING VON VERANSTALTUNGEN ALLER ART, AUS PRIVATEM ODER GESCHÄFTLICHEM ANLASS. BESONDERS SPEZIALISIERT AUF MOLEKULARE KÜCHE. WIR BERATEN SIE EINGEHEND UND BEREICHERN IHRE VORSTELLUNGEN DURCH EIGENE VORSCHLÄGE. WIR KÜMMERN UNS UM DEN REIBUNGSLOSEN ABLAUF HINTER DEN KULISSEN, HELFEN IHNEN BEI DER AUSWAHL DES VERANSTALTUNGORTES UND DER DEKORATION, STELLEN DAS SERVICE-PERSONAL UND BERATEN SIE BEI DER ESSENSAUSWAHL. UNSERE FREUNDLICHEN MITARBEITER VERFÜGEN ÜBER EINE FUNDIERTE AUSBILDUNG IN DER GASTRONOMIE UND VIEL ERFAHRUNG. FÜR UNSERE KÖCHE IST FRISCHE UND GESCHMACK OBERSTES GEBOT. SIE VERWENDEN NUR QUALITATIV HOCHWERTIGE ZUTATEN VON AUSGEWÄHLTEN LIEFERANTEN. BEI UNS ERHALTEN SIE ALLES AUS EINER HAND. WIR VERWIRKLICHEN IHRE INDIVIDUELLEN WÜNSCHE UND SORGEN DAFÜR, DASS IHRE VERANSTALTUNG FÜR ALLE EIN UNVERGESSLICHES ERLEBNIS WIRD. ICH WÜRDTE MICH FREUEN, BALD VON IHNEN ZU HÖREN.

MIT FREUNDLICHEN GRÜSSEN  
DAVID TZSCHIRNER