

HOT & COLD



finest catering

David Tzschirner

Die Firma Hot & Cold ist ein junges Unternehmen, das vom reinen Catering bis zum kompletten Veranstaltungsservice alles abdeckt. Wir übernehmen die Planung, Gestaltung, Durchführung und das Catering von Veranstaltungen aller Art – sowohl aus privatem als auch aus geschäftlichem Anlass.

Besonders spezialisiert sind wir auf die molekulare Küche. Wir beraten Sie eingehend und bereichern Ihre Vorstellungen durch eigene Vorschläge.

Wir kümmern uns um den reibungslosen Ablauf hinter den Kulissen, unterstützen Sie bei der Auswahl des Veranstaltungsortes und der Dekoration, stellen das Servicepersonal und beraten Sie bei der Speisenauswahl.

Unsere freundlichen Mitarbeiter verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie sowie über viel Erfahrung. Für unsere Köche stehen Frische und Geschmack an oberster Stelle. Sie verwenden ausschließlich 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 Beteiligten ein unvergessliches Erlebnis wird.

Mit freundlichen Grüßen

David Tzschirner



NICE TO SEA YOU

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 David 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.

BUFFET

Entdecken Sie unsere vielfältige Auswahl an Buffets, die Sie individuell ganz nach Herzenslust verändern können. Wir beraten Sie gerne, welche Alternativ-Kombinationen möglich sind und welche Speisen miteinander harmonieren.

FLYING BUFFET

Entdecken Sie unsere vielfältige Auswahl an Buffets, die Sie individuell ganz nach Herzenslust verändern können. Wir beraten Sie gerne, welche Alternativ-Kombinationen möglich sind und welche Speisen miteinander harmonieren.

SHOWCOOKING MOLEKULARE KÜCHE

Kochen aus dem Reagenzglas steht für die moderne Lifestyle- und experimentelle Küche und bietet einen beeindruckenden Showeffekt mit hohem Überraschungsfaktor. Durch den Einsatz von minus 196 Grad Celsius kaltem Stickstoff verändern die Speisen ihre äußere Form auf spektakuläre Weise und sorgen für ein intensives Frische- und Geschmackserlebnis. Geschmack und Gesundheit bleiben dabei selbstverständlich unbeeinflusst.

FINGER FOOD

Wir kalkulieren
3 Teile pro Person
ab 9,50 €

- ☐ 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

LOLLI PARADE

Wir kalkulieren
2 Teile pro Person
ab 6,50 €

- ☐ Parmesanloli mit Schnittlauch und Tasmanischem Pfeffer
- ☐ Blumenkohloli mit Yuzo
- ☐ Dattel- und Speckloli
- ☐ Tomaten Schafskäse
- ☐ Poularde Basilikum
- ☐ Lachs Wasabi
- ☐ Scampi Serranoschinken
- ☐ Rauchfleisch Senf
- ☐ Gehacktes mit Kardamon
- ☐ Virtuelles Sushi

K A L T – W A R M B Ü F F E T

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

- Holzknechtbrot & 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 Meerrettichsmand 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

49,00 € p.P

H E S S I S C H E S B Ü F F E T

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 Rauchschand
- „Unser“ Hausgemachter Kartoffelsalat mit Mini-Frikadellen

Brot

- Holzknechtbrot & Stangenweißbrot
- Salzbutter & Kräuterfrischkäse

Warme Speisen vom Buffet

- Hausgemachte Belschuch mit Zwiebelschmelze, Weißweinsauce
- und Schupfnudeln
- 24 Std. in Biersauce
geschmorte Schweinebäckchen mit Haselnußspätzle
- Mit Bärlauchmarinierter Zander, Ofenkartoffeln und Ofengemüse

Süße Speisen vom Buffet

- Beeren mit Vanilleschmand
- Schokoladen-Mousse
- Apfelweinschaum mit Zimt im Glas

39,00 € p.P

K A L T E S B Ü F F E T 1 . 0

Fisch

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

Brot & Käse

- Holzknechtbrot & Stangenweißbort
- Kräuterfrischkäse mit Paprikawürfeln
- Torten Brie mit roten und grünen Trauben

Fleisch

- Gemischte Platte mit zartem Hinterschinken, Mailänder Salami,
- Kalter Braten mit Krensenf, Fleischküchle 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 € p.P

K A L T E S B Ü F F E T 2 . 0

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

49,00 € p.P

SCHMANKERL BÜFFET

Vorspeisen

- Weißwürste mit süßem Senf und kleinen Laugenbrezeln
- Kräuter-Krautsalat mit knuspriggebratenem 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`bazter 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 Vanilleschmandim Glas portioniert

49,00 € p.P

S Ü D L Ä N D I S C H E S B Ü F F E T

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 Peccorino im Glacé 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 Barolosauce mit Thymiankartoffeln
- Kalbsplätzchen mit Parmaschinken, Salbei und Tomaten-Gnocchi
- Poulardenbrust mit Limonen-Estragon-Soße und Butternudeln
- Rotbarbenfilet in Trüffelsahnesauce, Wilder Reis und junger Spinat

Süße Speisen vom Buffet

- Kirschtiramisu
- Panna cotta mit Erdbeersalsa
- Cappuccino-Mousse
- Limonencreme mit frischen Früchten

59,00 € p.P

FRÜHJAHR / SOMMER BÜFFET

Kalte Speisen vom Buffet

- Essbare Landschaften von der Salatbar mit Kirschtomaten, Speckwürfelchen, Croûtons & Keimlingen Balsamico-Dressing
- Roh marinierter Fenchel mit Orangen, Pinienkernen & Parmesan
- Schwetzinger Spargelsalat cru
- Kräutersalat mit Kaninchenfilets
- Kartoffelsalat mit Limonen, Kräutern und getrockneten Tomaten
- Pfifferlingssalat mit Frühlingslauch im weißem Balsamicoeingelegte 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 € p.P

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

Süße Speisen vom Buffet

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

62,00 € p.P

ASIA 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 € p.P

W E L L N E S S B Ü F F E T (B I O)

Vorspeisen

- Knackige Blattsalatemit Gurke, Tomate, Karotten, Paprika, Crôutons und fettarmem Kräuter-Joghurt-Dressing
- Karotten-Koriander-Salat
- Vitalsalat mit Reis, Ingwer, Mais und Kidneybohnen
- Geflügelsalat naturmit 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 Maispoulardemitin leichter Bohnensauce und Wildem Reis
- Spinat Schichtkuchen

Dessert

- Frischer Obstsalat mit Vanillesauce
- Joghurtcreme mit Fruchtmarkt
- Kiwi-Mango-Salat mit Tonkabohnen-Schmand

45,00 € p.P

B B Q – B Ü F F E T

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

Dessert

- 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 € p.P

SHOW COOKING

Molekulare Küche

Kochen mit flüssigem Stickstoff bei -320 Fahrenheit

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

Oder

In Stickstoffgefrorene 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

L i e f e r b e d i n g u n g e n

Bestellannahme

Montag bis Freitag von 7:00 bis 15:00 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.

Zahlbar ohne Abzug sofort nach Erhalt der Rechnung.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.