# Angebots -Katalog



Volker Scharbert Goldbergweg. 4 60599 Frankfurt/Main Tel.: 069/65009470

Mobil: 0178/505 369 1

VolkerScharbert@mietkoch-frankfurt.de

www.mietkoch-frankfurt.de

Krankheiten, Urlaubsvertretungen, Bankette und auch kurzfristige Überlastung der Küche sind nur einige Punkte, warum ein Mietkoch Interessant ist.

Ob Catering, Partyservice oder bunte Platten für einen Stehempfang, Fingerfood oder Platten für ein Gartenfest, gerne biete ich Ihnen einen individuellen Service für jeden Anlass.

Mein Ziel ist es, Ihnen einen freundlichen, angemessenen, professionellen und erstklassigen Service zu bieten.

Sollte ich Ihr Interesse geweckt haben, kontaktieren Sie mich über die auf der Titelseite angebenden Kontaktdaten. Gerne unterbreite ich Ihnen ein unverbindliches Angebot, das auf Ihre Wünsche zugeschnitten ist.

#### **Ihr Volker Scharbert**





Links: Rentier-Röllchen, angerichtet in Fingerfood-Schalen

Rechts: Geräuchertes Rentierfleisch mit Frischkäse und Leberpastete





Gebratener Rehrücken, garniert mit Cocktailkirschen und Petersilie



Räucherforellen-Tartar auf Canapee

Rechts: Weißweincreme angerichtet im Waffelbecher, garniert mit finnischen Multebeeren





Links: Forellen-Tartar-Canapee für Stehempfang





Rechts: Geräuchertes Rentierfleisch mit Frischkäse und Leberpastete garniert

Rechts: Forellen-Tartar-Canapee









Räucherlachs-Tartar in der Fingerfoodschale



Links: Räucherfisch-Platte

Rechts: Räucherfisch-Platte, zweite Variante



Links: Gebratene Hähnchenschenkel, reich garniert mit frischem Obst

a deocracie e daggie sulla amendaetaggie sulla decidenta ( . . . . .

Rechts: Kleine Partyfrikadellen mit frischem Obstsalat



Links: Kalbsfrikadellen, garniert mit frischem Obst

Rechts: Räucherfischplatte mit Meerrettich und Zitrone





Links: Partyschnitzel, reich garniert



Links: Salat "Caprese" einmal anders: Tomate, Mozarella und Basilikum

Rechts: (obere Reihe): Gurkensalat, Tomatensalat, Blattsalat (untere Reihe): Schichtsalat, Kartoffelsalat, angemachter Meerrettich







Links: Feine gemischte Schinkenplatte mit Meerrettich-Röllchen, Melone und Gewürzgurken

Unten: Vanillecreme im Waffelbecher



Oben: Glasnudelnsalat mit Shrimps (große Gläser), Tomate mit Tunfischpastete, Blätterteigpastete mit Forellen-Tartar, Vitello Tonato einmal anders



Links: verschiedene Buttervarianten

Rechts: Schinken-Melonen-Schiffchen, gebratenes Gemüse mit Rosmarinknoblauch





Links: Hausmacher Wurstplatte, reich garniert

Rechts: Rustikale, gemischte Wurstplatte, auf einem Holzbrett angerichtet



Räucherlachs-Platte mit Forellenkaviar und Zitrone





Links: Wildschweinbraten, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren



Oben Rechts: Gemischte Canapees mit Kartoffelchips

**Rechts: Gemischt belegte Partybrote** 



Links: Fleischspieße in ungarischem Gulaschsud

Rechts: Gemischte Canapees für jeden Anlaß

Unten: Schinkenröllchen, serviert auf Vorspeisenlöffeln



Rechts: Klassischer Käseigel mit Fingerfood-Häppchen drum herum



