



CATERING

Cook 'n' Roll

Liebe Gäste,

mein Name ist Mike Kopp, und ich bin seit 22 Jahren leidenschaftlicher Koch. Kochen ist für mich nicht nur ein Beruf, sondern eine Kunstform, die ich mit Hingabe und viel Liebe zum Detail praktiziere. In meinem Catering-Unternehmen setze ich auf frisch zubereitete Speisen, handwerklich hergestellt aus hochwertigen und möglichst Regionalen Zutaten.

In einer Zeit, in der Convenience oft überhandnimmt, setzen wir auf Tradition und Qualität. Wir verwenden hochwertige Zutaten, die sorgfältig ausgewählt werden.

Was uns auszeichnet?

Bei uns wird Tradition großgeschrieben. Unsere Gerichte wie z. B. eine Bratenjus und Consommé Rinderkraftbrühe bereiten wir noch so zu, wie man es früher gelernt hat – aus Knochen, die wir über Stunden sanft köcheln lassen. Dieses Verfahren verleiht unseren Gerichten nicht nur einen unvergleichlichen Geschmack, sondern auch eine tiefere Verbindung zu den Wurzeln der Kochkunst.

Jedes Gericht erzählt eine Geschichte, die wir durch unsere handwerkliche Zubereitung und die Auswahl der Zutaten zum Leben erwecken. Ob für Hochzeiten, Firmenfeiern oder private Anlässe – wir gestalten Ihr Event kulinarisch unvergesslich.



CATERING

Cook 'n' Roll

VORSPEISEN

Vorspeisen im Gläschen

Bitte wählen Sie Ihre 2 – 3 Favoriten!

- Rote Bete Tatar, Gurke, Hackbällchen, Bacon Crunch, Meerrettich Creme
- Vitello Tonnato, Thunfischsauce, Kaperncrunch, Tomatenessenz und Rucola
- Caprese Mozzarella, Grana Padano Späne, Basilikumöl und Rucola
- Bruschetta, Tomaten, Rucola, geröstetes Ciabatta, Mozzarella, gegrillte Zucchini und Paprika
- Panzanella Salat, Kirschtomaten, Sellerieherzen, Cherry Essig, Grana Padano, Burrata, Oliven, Geröstetes Brot
- Taboule Bulgur Salat, Minze Limetten Joghurt, Gurke, Granatapfel Sirup, Petersilie
- Bunter Linsensalat mit Feta, Geröstetes Wurzelgemüse, Paprika, Balsamico
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Garnele, Chili, Koriander, Lauch
- Kartoffelsalat, Maultasche Handgemacht, Zwiebel Crunch
- Reisnudelsalat mit Lauchzwiebeln, Parmesan-Senf-Vinaigrette, Fetakäse, gegrilltes Gemüse und Rucola
- Gurkensalat mit Minze und Lachs, Dill-Creme fraiche
- Schweizer Wurstsalat mit Käse und Roten Zwiebeln
- Käsesalat mit Paprika, Zwiebeln, Gurke, Geröstete Zucchini
- Kartoffelsalat, Frikadelle, Bacon, Zwiebel Confit



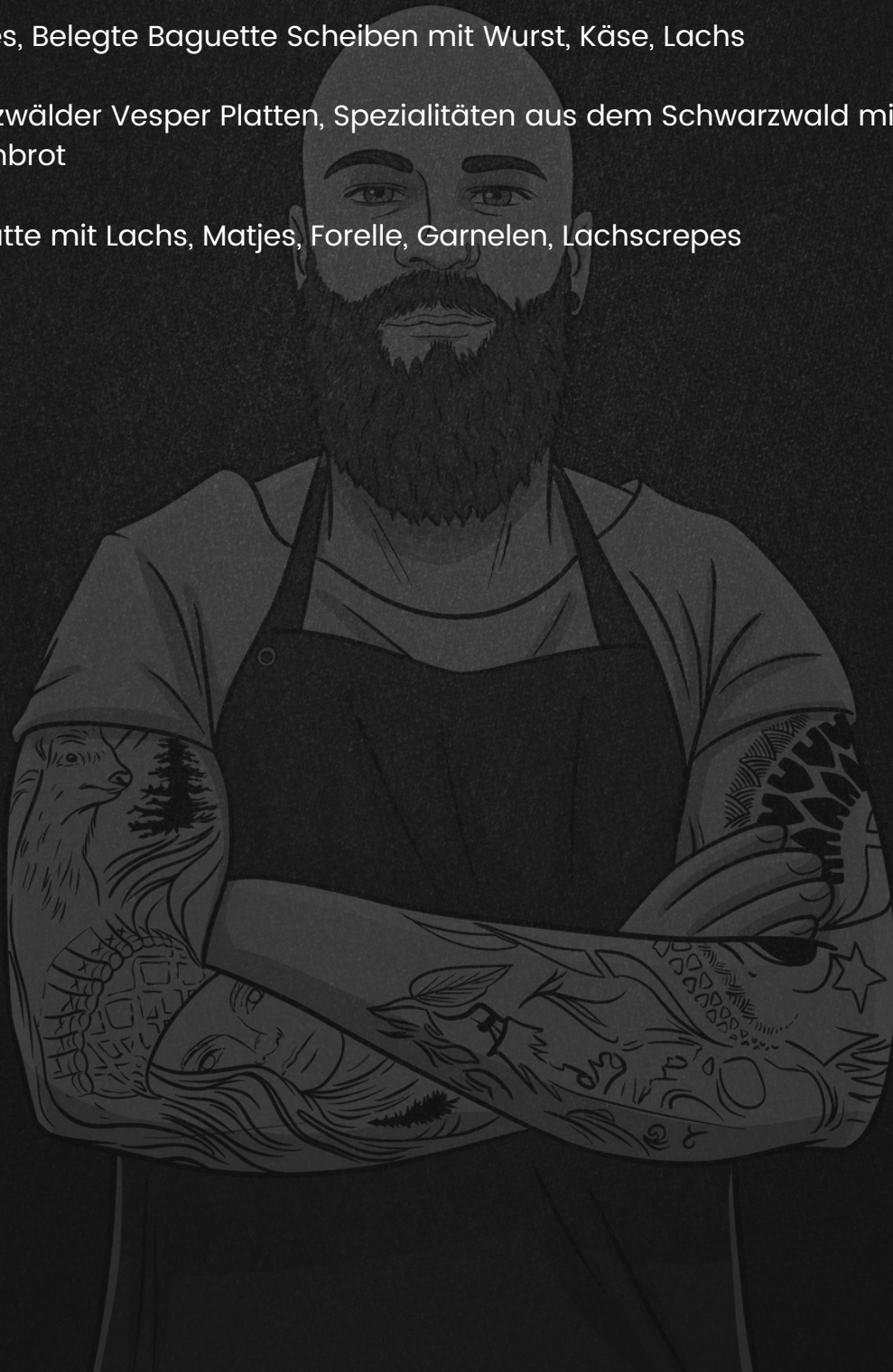
CATERING

Cook 'n' Roll

VORSPEISEN

Vorspeisen Platten

- Antipasti Showplatte mit Grillgemüse, Oliven, verschiedene Wurst und Käse Spezialitäten, Obst, Ciabatta
- Canapes, Belegte Baguette Scheiben mit Wurst, Käse, Lachs
- Schwarzwälder Vesper Platten, Spezialitäten aus dem Schwarzwald mit Holzofenbrot
- Fischplatte mit Lachs, Matjes, Forelle, Garnelen, Lachscrepes





CATERING

Cook 'n' Roll

Salate

Bitte wählen Sie Ihre 3 Favoriten!

Blattsalatsmix, Croutons, Sonnenblumenkerne und Cook n Rolls French Dressing sind immer mit dabei!

- Reisnudelsalat: Salat aus Reisnudeln mit Lauchzwiebeln, Parmesan-Senf-Vinaigrette, Fetakäse, gegrilltes Gemüse und Rucola
- Alblinsensalat mit Röst Wurzelgemüse, Bacon, Paprika, Hirtenkäse, Zwiebel
- Tomaten-Mozzarella Caprese mit Grana Padano, Basilikum, Balsamico
- Glasnudelsalat mit Paprika, Lauch, Chili, Teriyaki, Sesam
- Gurkensalat, Minze, Reissessig, Sesam
- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Melonen-Feta Salat mit Petersilie und Minze
- Karottensalat
- Rettichsalat
- Rote Bete Salat mit Pinienkerne und Lauchzwiebeln
- Gobbetti Nudelsalat mit Lauch, Sellerie, Karotte, Petersilie, Dijon Senf Vinaigrette
- Blumenkohlsalat mit Butter Panko und Sauce Remoulade, Gehacktes Ei
- Weißkrautsalat mit Speck und Zwiebeln
- Paprikasalat, Oregano, Zwiebel
- Griechischer Bauernsalat, Gurke, Tomate, Feta, Zwiebel, Olive



CATERING

Cook 'n' Roll

Suppen

- Türkische Linsensuppe mit Wurzelgemüse, Minzjoghurt, Paprika-Nussbutter
- Rinderconsome mit handgemachten Flädle
- Rinderconsome mit handgemachten Maultaschen
- Tomaten Bouillon mit Basilikum Nocken und Kräuternessenzöl
- Kohlrabi-Curry Suppe mit Garnele und Tomatenöl
- Paprika-Sellerie Suppe mit Chipotle Chili
- Hokkaido Kürbissuppe mit Kokosmilch und Lauch
- San Marzano Tomaten Creme Suppe mit Basilikum und Crostinis
- Kartoffel Creme Suppe mit Majoran, Südtiroler Speck, Creme Fraiche und Croutons
- Blumenkohl Creme Suppe mit Bacon geröstet, Petersilien Gremolata und Croutons
- Spargelsuppe
- Süßkartoffel Karotten Suppe mit Ingwer und Chili
- Rote Beete Suppe mit kandierten Walnüssen und Meerrettich Sahne



CATERING

Cook 'n' Roll

HAUPTSPEISEN

Menü 1

Handgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat, Portwein – Zwiebelschmelze, Demiglace, Karamell Tomate

Kaiserstühler Winzerbraten vom Rind in Spätburgunder Jus dazu Butterknöpfe

Schweizer Käseknöpfe mit Bergkäse, Rahm, Butter-Zwiebelschmelze, Karamell Tomate

Menü 2

Coq au Vin: in Burgunder Rotwein gegartes Hühnchen mit Wurzelgemüse, Speck, Champignons, Kräuter, französisches Kartoffelpüree

Ragout fin, Kalbfleisch in Weißwein-Sahne-Sauce mit Tomatenbrotschmelze, getrocknete Tomaten, Perlgrauen Orsotto

Semmelknödel mit Bergkäse und Spinat, Brotschmelze, Pilzragout, Schnittlauch

Menü 3

Boeuf Bourguignon: Rinderragout geschmort in Spätburgunder mit geröstetem Wurzelgemüse, Lardon Speck, Kartoffel-Sellerie Püree

Flat Iron Beef geschmort, Kartoffel-Schnittlauch Stampf, Terriyaki Jus, Smoked Paprika Panko

Linsen Curry: Mit Süßkartoffeln, Kräuter Sour Cream-Dip, Wurzelgemüse, Miso und Tomaten-Paprika Bulgur Taboule

Menü 4

Pollo Fino, Rosmarin Tomaten Sugo, gebackene Paprika, Mojo verde, Kräuter, Ebly Risotto

Kalbsragout in Rießling-Sahne Veloute, Tomaten-Kräuter Pesto, Pancetta, Wurzelgemüse, handgemachte Spätzle

Grill-Ratatouille in Adobo Chipotle Sauce, Mojo Rosso, Sour Cream, Bulgur



CATERING

Cook 'n' Roll

Menü 5

Carne Rosticciata vom Rind mit Kartoffel-Ricotta-Püree und Oregano-Panko-Schmelze, Tomatenpesto

Lasagne, Rinderragout, Rießling-Veloute, Basilikum Pesto, Grana Padano

Steinpilz Orsotto, Ratatouille, getrocknete Tomaten, Basilikum

Menü 6

Butter Chicken in Kokos-Curry-Sauce mit Adobo Chipotle, Koriander und Tomaten Reis

Entrecote Fleischküchle, Serranoschinken, Büffel Mozzarella, Rosmarin-Tomaten Kartoffeln, Knoblauchpanko

Linsen-Bohnen Bällchen, Smoked Paprika - Kräuter Ebly, Petersilien Zwiebel-Sumak Salat, Chipotle Gremolata, Petersilie

Menü 7

Spicy Chicken Drum Sticks, Teriyakilack, Chimi Churry, Garlic Mashed Potatoes, Creamed Corn

Irish Stew, Rindfleisch und Schmorgemüse mit Schwarzbier Sauce, Sour Cream und Kräuter, Kartoffel Schnittlauch Püree

Potato & Cheese mit Käse-Sahne-Sauce, gerösteter Buttercrumble, Rucolapesto, Grana Padano

Menü 8

Kalbsschulter-Stracotto, getrocknete Tomate, Paprika Relish, Soffrito Orsotto

Dry Aged Ochsenbacke Sous Vide gegart mit Röstgemüse, Barolo Jus, Kartoffel-Sellerie Stampf, Speckschmelze

Parmigiana Melanzane, Tomatensauce, Basilikum Pesto, Grana Padano



CATERING

Cook 'n' Roll

Menü 9

Schwäbischer Sauerbraten, geröstete Schalotten, Lauch, cremige Schmand Jus, Spätzle

Badischer Tafelspitz mit Meerrettich Sauce, Wurzelgemüse Brunoise, Röstkartoffeln

Schweizer Käseknöpfe mit Bergkäse, Rahm, Butter-Zwiebelschmelze, Karamell Tomate

Menü 10

Carne Rosticciata, geschmortes Rindfleisch mit Kartoffel-Ricotta-Püree und Oregano-Panko-Schmelze, Tomatenpesto

Brasato Rinderbraten, getrocknete Tomatenstreifen, gegrillte Champignons und Paprika

Semmelknödel mit Bergkäse und Spinat, Brotschmelze, Pilzragout, Schnittlauch

Menü 11

Beef Short Ribs, Mashed Potatoes, Ginger Cream, Honig – Soja Lack

Geschmorter Zwiebelrostbraten, gebackene Zwiebeln, Spätburgunder Jus, handgemachte Butterknöpfe

Tofu-Champignon Ragout, Grillgemüse, Feta, Röstkartoffeln

Menü 12

Badisches Schäumele, Schmand-Kartoffelsalat, Rahm-Jus, Schwarzwälder Speck-Zwiebel Schmelze

Beef "Stroganov" Rinderfilet, Champignons, Schmand Sauce, Tomaten Risoni

Chili sin Carne mit dreierlei Bohnen, roten Linsen, Sour Cream, Cheddar, Nacho-Crunch, Bulgur Taboule



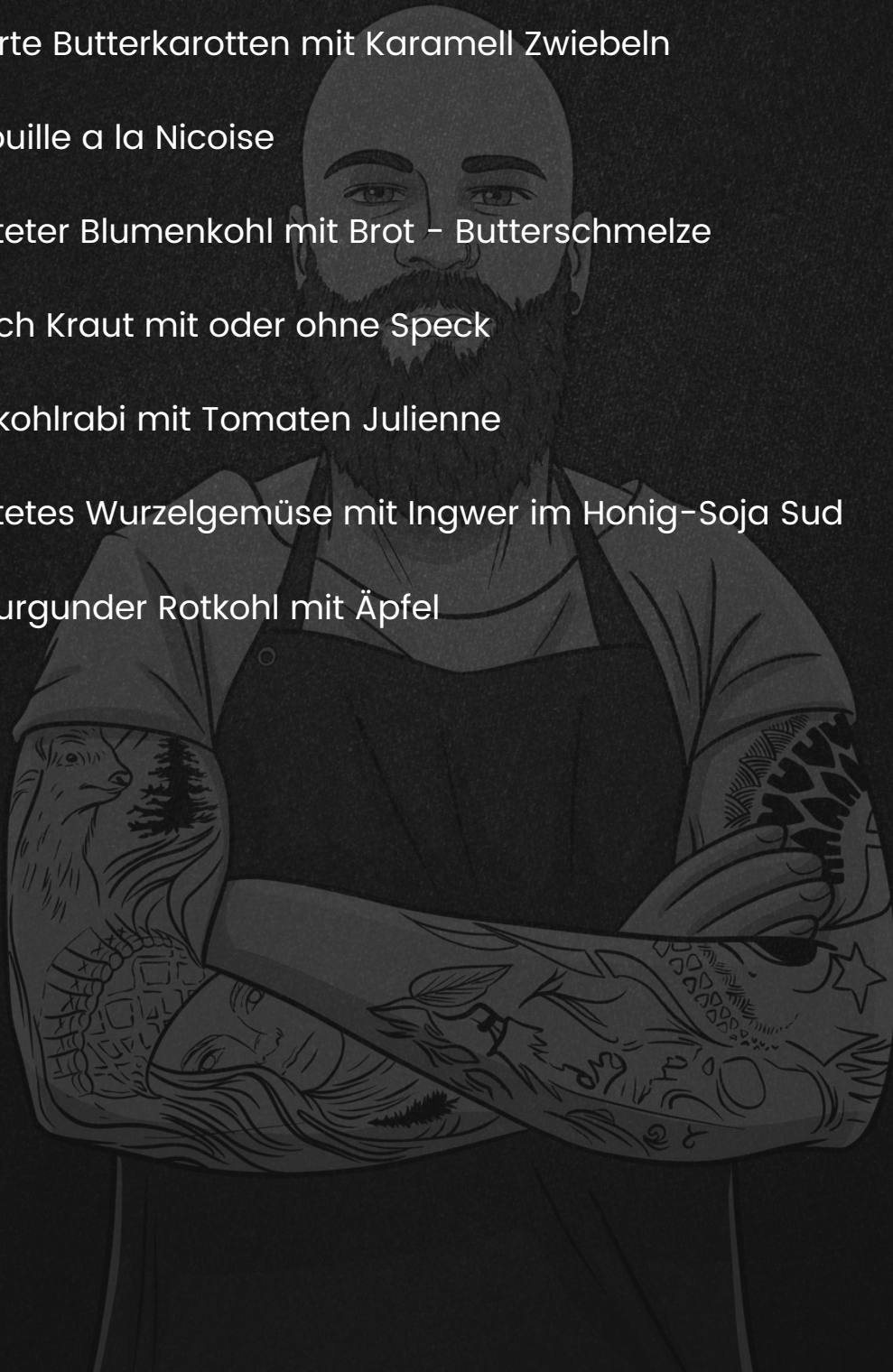
CATERING

Cook 'n' Roll

Gemüse Beilagen

Nach Wunsch, dürfen Sie sich zusätzlich für eine Gemüsebeilage entscheiden.

- Glasierte Butterkarotten mit Karamell Zwiebeln
- Ratatouille a la Nicoise
- Gerösteter Blumenkohl mit Brot – Butterschmelze
- Bayrisch Kraut mit oder ohne Speck
- Rahmkohlrabi mit Tomaten Julienne
- Geröstetes Wurzelgemüse mit Ingwer im Honig-Soja Sud
- Spätburgunder Rotkohl mit Äpfel





CATERING

Cook 'n' Roll

Fisch Gerichte

Gerne können Sie noch zusätzlich ein Fisch Gericht wählen,
oder gegen ein Gericht im Menü austauschen.

- Kabeljau, Dijon Beurre Blanc, Gebackene Kapern, Wilder Brokkoli, Apfel Concassée
- Norwegischer Lachs, Sauce Foyot (Hollandaise, Jus, Estragon) Limette, Basilikum, Blumenkohl, Getrocknete Tomate, Cedro Zitrone
- Nordsee Dorsch in Champagner Veloute, gerösteter Bacon, Safran-Honig Weißkohl, Ingwer, Miso
- Norwegischer Lachs, Gemüse Sofrito, Rote Bete, Meerrettich Veloute, Gremolata, Chili, Yuzu
- Gillardeau Austern, Gurke, Apfel, Ingwer, Verjus
- Gillardeau Austern Tatar, Bockshornklee, Terriyaki, Sesam, Ponzu
- Norwegischer Lachs im Gar Päckchen, Tomaten-Basilikum Pesto, Limette, Orange, Knoblauch- Garnele





CATERING

Cook 'n' Roll

Pasta Buffet

Bitte wählen Sie Ihre 2 Favoriten!

Jedes Pasta Gericht wird vom Koch ala Minute zubereitet.

- Pasta Spinat Lachs: Mit zitroniger Spinat-Lachs-Sahne-Sauce, Parmesan und Petersilien-Gremolata
- Pasta: Spinat-Ricotta Sauce, Tomaten Pesto, Parmesan, Zitronen Panko
- Pasta: Ragu alla Bologna, Parmesan, Pancetta, Basilikum Pesto
- Pasta: Mit gegrillter Chorizo, Tomatensauce, Paprika, Chilli und Chimichurri
- Mac & Cheese: Cheddar-Emmentaler Sauce, Tomaten, Rucola Pesto, gerösteter Buttercrumble, Smoked Paprika
- Pasta Parmesan: Mit Parmesan-Sauce, Speck, Rucola und Tomatenpesto, Majoran Crumble
- Pasta alla Norma: Mit Auberginen, Tomaten-Sauce, Parmesan und Basilikum-Pesto
- Pasta Amatriciana: Mit Tomaten, Speck, Chilli und Gremolata
- Pasta: Mit Hackfleisch-Sahne-Sauce, Lauch, geröstetes Wurzelgemüse und Tomatenpesto
- Lasagne mit Ricotta, Spinat und Mozzarella
- Pasta Lachs: Pasta mit zitroniger Lachs-Sahne-Sauce, Parmesan und Petersilien-Gremolata
- Pasta Rosticciata: Geschmortes Rindfleisch, Salsiccia, Tomaten-Rosmarin-Pesto, Grana Padano, Veloute
- Pasta Limone, Zitronen-Parmesan Sauce, Limetten Panko



CATERING

Cook 'n' Roll

DESSERT

Dessert im Gläschen

Bitte wählen Sie Ihre 2 Favoriten!

- American Cheesecake, Butterkeks Boden, Fruchtsauce
- Panna Cotta, Zitronen Relish
- Cookie-Mascarpone Creme, Keks Crunch
- Kinderschokoladen Creme mit Schokoflocken, Schoko Sauce
- Kokos-Mango Mascarpone, Mandelsplitter
- Crema Catalana mit Karamellcreme





CATERING

Cook 'n' Roll

MITTERNACHTSSNACK

- Original Mexikanisches Chili con Carne, dreierlei Bohnen, Sour-Cream, Cheddar, Nacho-Crunch, Brot
- Handmade Maultaschen: Mit Schwäbischem Kartoffelsalat, Butter-Zwiebelschmelze, Kalbs Jus, Karamell Tomate
- Wurstsalat Schweizer Art oder/und Schwäbische Art mit Bauernbrot
- Käsesalat mit Paprika, Dill, Gurke und Schmand Dressing, Bauernbrot
- Curry Wurst: mit Cook`N`Rolls Currysauce, Schnittlauch Sour Cream, Panko Crunch und Weckle
- Antipasti Platte mit Grillgemüse, Oliven, verschiedene Wurst und Käse Spezialitäten, Ciabatta und Salat aus Reismudeln mit Lauchzwiebeln, Parmesan-Senf-Vinaigrette, Fetakäse und Rucola im Gläschen
- Butter Chicken in Kokos-Curry-Sauce mit Adobo Chipotle, Koriander und Fladenbrot
- Linsen Curry: Mit Süßkartoffeln, Kräuter Sour Cream-Dip, Wurzelgemüse, Miso und Tomaten-Paprika Bulgur Taboule oder Fladenbrot
- Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln, Brot
- Quiche Lorraine, Handgemacht