



Cook 'n' Roll

CATERING

Handwerk. Geschmack. Leidenschaft.

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!



Cook 'n' Roll

CATERING

VORSPEISEN

Vorspeisen im Gläschen

Bitte wählen Sie Ihre 2 – 3 Favoriten!

- Vitello Tonnato | Thunfischsauce | Kaperncrunch | Tomatenessenz | Rucola
- Bruschetta | Tomaten | Rucola | Ciabatta | Mozzarella | gegrillte Zucchini | Paprika
- Taboule Bulgur Salat | Minze Limetten Joghurt | Gurke | Granatapfel Sirup | Petersilie
- Asiatischer Glasnudelsalat | Garnele | Chili | Koriander | Lauch
- Gurkensalat | Minze | Lachs Tatar | Dill-Creme
- Wurstsalat 2.0 | Emmentaler | Gepickelte Zwiebel | Frischkäse | Senf Saat | Radieschen
- Vitello Pomodoro | Kalbsrücken | Tomaten Mayo | Schmortomate | Pesto | Gebackene Kapern
- Bulgur Köfte | Auberginen Creme | Grillgemüse Brunoise | Minze
- Blumenkohl Panna Cotta | Zitronen Gremolata | Gurken – Speck
- Kohlrabi Salsa mit Gouchuchang | Minze | Tomate | Spicy Chicken
- Kräuter Garnele | Limetten-Ajoli | Ananas | Couscous
- Räucherlachs Tatar | Avocado Cream | Limonen Court | Nussbutter Pumpernickel
- Parmesan Creme | Tomatensalsa | Risoni | Pesto
- Rote Beete | Tahine | Feta | Walnuss
- Forelle | Griechischer Jogurt | Apfel Concassée | gepickelte Gurke
- Schwarzwälder Schinken | Kartoffelsalat | Fleischsalat | Ei | Forellen Kaviar



Cook 'n' Roll

CATERING

Appetizer

- Focaccia | Prosciutto | Bresaola Creme | Tomate | Burrata
- Fladenbrot | Pastirma | Feta-Oliven Creme | gegrillte Zucchini | Granatapfel
- Baguette | Speck | Zwiebelmarmelade | Creme fraiche | Dill | Bergkäse
- Brioche Bun | Camembert | Süßkartoffel | Preiselbeere | Kürbiskerne
- Winzerweckle 2.0 | Bauernbrot | Spätburgunder Zwiebeln | Schwarzwälder Schinken | Gruyere

Vorpseisen Platten

Auf Anfrage kreieren wir ihnen gerne etwas nach Ihren Wünschen!





Cook 'n' Roll

CATERING

Salate

Bitte wählen Sie Ihre 3 Favoriten!

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

- Reismudelsalat | Lauchzwiebeln | Parmesan-Senf-Vinaigrette | Fetakäse | Gegrilltes Gemüse | Rucola
- Tomaten-Mozzarella Caprese | Grana Padano | Basilikum | Balsamico
- Glasnudelsalat | Paprika | Lauch | Chili | Teriyaki | Sesam
- Couscous Salat | Minze Limetten Joghurt | Gurke | Granatapfel Sirup | Petersilie
- Gurkensalat | Minze | Reissessig | Sesam
- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Melonen-Feta Salat | Petersilie | Minze
- Karottensalat
- Rettich Salat
- Rote-Bete-Salat | Lauchzwiebeln | Feta | Sonnenblumenkerne
- Gobetti Nudelsalat mit Lauch | Sellerie | Karotte | Petersilie | Dijon Senf Vinaigrette
- Blumenkohlsalat | Butter Panko | Sauce Remoulade | Gehacktes Ei
- Weißkrautsalat | Speck | Zwiebeln
- Paprikasalat | Oregano | Zwiebel
- Griechischer Bauernsalat | Gurke | Tomate | Feta | Zwiebel | Olive



Cook 'n' Roll

CATERING

Suppen

- Türkische Linsensuppe | Wurzelgemüse | Minzjoghurt | Paprika-Nussbutter
- Rinderconsommé | Handgemachten Flädle
- Tomaten Bouillon | Basilikum Nocken | Kräuternessenz Öl
- Kohlrabi-Curry Suppe | Garnele | Tomaten Öl
- Paprika-Sellerie Suppe | Chipotle Chili
- Hokkaido Kürbissuppe | Kokosmilch | Lauch
- San Marzano Tomaten Creme Suppe | Basilikum | Crostini
- Kartoffel Creme Suppe | Majoran | Südtiroler Speck | Creme Fraiche | Croutons
- Blumenkohl Creme Suppe | Bacon | Petersilien Gremolata | Croutons
- Spargelcremesuppe | Schnittlauch Öl | Croutons
- Süßkartoffel Karotten Suppe | Ingwer | Chili
- Rote Beete Suppe | kandierten Walnüssen | Meerrettich Sahne



Cook 'n' Roll

CATERING

HAUPTSPEISEN

Bitte wählen Sie Ihre 3 Favoriten, von dieser und der nächsten Seite!

- Handgemachte Maultaschen | Röstkartoffelsalat | Nussbutter-Beurre-Blanc | Zwiebelconfit | Kandierter Speck
- Coq au Vin | Burgunder Rotwein | Wurzelgemüse | Speck | Champignons | Kräuter
- Ragout fin | Kalbfleisch | Weißwein-Sahne-Sauce | Tomatenbratschmelze | getrocknete Tomaten
- Boeuf Bourguignon | Rinderragout geschmort | Spätburgunder | geröstetes Wurzelgemüse | Speck
- Flat Iron Beef | Teriyaki Jus | Paprika Panko
- Polo Fino | Paprika Salsa | Serrano Schinken | Grillgemüse Soffritto | Gremolata
- Kalbsragout | Riesling-Sahne Veloute | Tomaten-Kräuter Pesto | Pancetta | Wurzelgemüse
- Butter Chicken | Kokos Sauce | Adobo Chipotle | Koriander
- Rinderragout Dry Aged | Rahm Jus | Staudensellerie | gebackene Zwiebeln | Chorizo
- Dry Aged Ochsenbacke | Röstgemüse | Barolo Jus | Speckschmelze
- Schwäbischer Sauerbraten | geröstete Schalotten | Lauch | Cremige Schmand Jus
- Badischer Tafelspitz | Meerrettich Sauce | Wurzelgemüse Brunoise
- Badisches Schäufele | Rahm-Jus | Schwarzwälder Speck-Zwiebel Schmelze
- Rinderroulade | Bayrisch Kraut | Speck Jus | Gurken Apfel Gröstl
- Original Mexikanisches Chili con Carne | dreierlei Bohnen | Sour-Cream | Cheddar | Nacho-Crunch



Cook 'n' Roll

CATERING

VEGETARISCHE GERICHTE

- Handgemachte Semmelknödel | Bio Bergkäse | Spinat | Brotschmelze | Pilzragout | Schnittlauch
- Linsen Curry | Süßkartoffeln | Kräuter Sour Cream-Dip | Wurzelgemüse | Miso | Tomaten-Paprika Bulgur Taboule
- Grill-Ratatouille | Adobo Chipotle Sauce | Mojo Rosso | Sour Cream
- Steinpilz Orsotto | Ratatouille | getrocknete Tomaten | Basilikum
- Potato & Cheese | Käse-Sahne-Sauce | gerösteter Buttercrumble | Rucolapesto | Grana Padano
- Handgemachte Bio Käsespätzle | Badischer Käse | Rahm | Butter-Zwiebelconfit | Karamell Tomate
- Chili sin Carne | dreierlei Bohnen | Roten Linsen | Sour Cream | Cheddar | Nacho-Crunch

LIVE COOKING

Gerichte werden vor dem Gast frisch zubereitet und tranchiert!

- Roastbeef prime | geschmälzte Zwiebel | Birnengel | Bacon Crunch | Teriyaki
- Rinderfilet | Liebstöckel Veloute | Sweet Chilli Paprika | Sellerie Stroh
- Kalbsrücken | Tomaten-Ricotta Creme | Spitzkohl | gebackene Aubergine
- Rinderroulade | Bayrisch Kraut | Speck Jus | Gurken Apfel Gröstl
- Schweinefilet | Nussbutter Pilze | Zwiebel Rahm | Bacon | Kräuter Pesto
- Iberico Schweinerücken | Teriyaki Lack | Blumenkohl Ragout | Puffreis | Bacon
- Rinderragout Dry Aged | Rahm Jus | Staudensellerie | gebackene Zwiebeln | Chorizo
- Prime Beef Zwiebelrostbraten | gebackene Zwiebeln | Röstzwiebel Demiglace | Schmortomate



Cook 'n' Roll

CATERING

BEILAGEN

Bitte wählen Sie, zu Ihren 3 Hauptgerichten, Ihre 3 Favoriten!

- Handgemachte Bio Spätzle / Spinatspätzle
- Heumilch-Käse-Kartoffel Stampf
- Baked Potatoes
- Milanese Risotto
- Türkischer Pilav Reis
- Tomaten Bulgur
- Schwarzwälder Speckknödel
- Tiroler Kas Knödel
- Perlgrauen Orsotto
- Kartoffelpüree
- Röstkartoffeln

GEMÜSE BEILAGEN

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

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



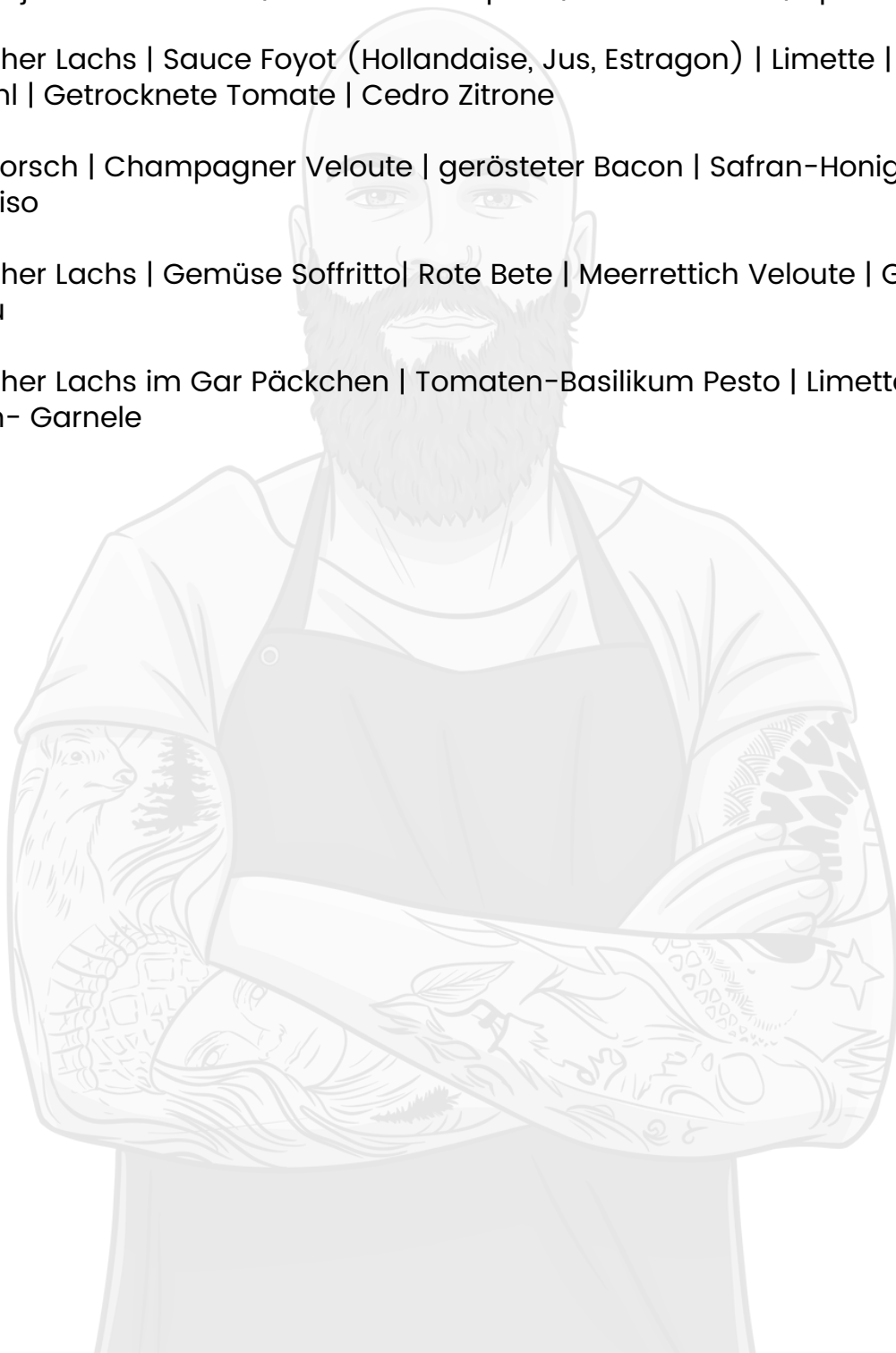
Cook 'n' Roll

CATERING

FISCH GERICHTE

Gerne können Sie noch zusätzlich ein Fisch Gericht wählen, oder gegen ein Gericht von den Hauptspeisen austauschen!

- Kabeljau | Dijon Beurre Blanc | Gebackene Kapern | Wilder Brokkoli | Apfel Concassee
- Norwegischer Lachs | Sauce Foyot (Hollandaise, Jus, Estragon) | Limette | Basilikum | Blumenkohl | Getrocknete Tomate | Cedro Zitrone
- Nordsee Dorsch | Champagner Veloute | gerösteter Bacon | Safran-Honig Weißkohl | Ingwer | Miso
- Norwegischer Lachs | Gemüse Soffritto | Rote Bete | Meerrettich Veloute | Gremolata | Chili | Yuzu
- Norwegischer Lachs im Gar Päckchen | Tomaten-Basilikum Pesto | Limette | Orange | Knoblauch- Garnele





Cook 'n' Roll

CATERING

PASTA BUFFET

Bitte wählen Sie Ihre 2 Favoriten!

Jedes Pasta Gericht wird vom Koch ala Minute zubereitet.

- Pasta Spinat Lachs | Zitronen Spinat-Lachs-Sahne-Sauce | Parmesan | 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 | Chili | Chimichurri
- Mac & Cheese | Cheddar-Emmentaler Sauce | Tomaten | Rucola Pesto | gerösteter Buttercrumble | Smoked Paprika
- Pasta Parmesan | Parmesan-Sauce | Rucola | Tomatenpesto | Panko Crunch
- Pasta alla Norma | Auberginen | Tomaten-Sauce | Parmesan | Basilikum-Pesto
- Pasta Amatriciana | Tomaten | Speck | Chili | Gremolata
- Pasta Hackfleisch-Sahne-Sauce | Lauch | geröstetes Wurzelgemüse | Tomatenpesto
- Lasagne | Rinderragout | Riesling-Veloute | Basilikum Pesto | Grana Padano
- Lasagne | Ricotta | Spinat | Mozzarella
- Pasta Lachs | Zitronen Lachs-Sahne-Sauce | Parmesan | Petersilien-Gremolata
- Pasta Rosticciata | Geschmortes Rindfleisch | Salsiccia | Tomaten-Rosmarin-Pesto | Grana Padano | Veloute
- Pasta Limone | Zitronen-Parmesan Sauce | Limetten Panko



Cook 'n' Roll

CATERING

DESSERT IM GLÄSCHEN

Bitte wählen Sie Ihre 2 Favoriten!

- American Cheesecake | Butterkeks Boden | Fruchtsauce
- Panna Cotta | Zitronen Relish
- Cookie-Mascarpone Creme | Keks Crunch
- Kokos-Mango Creme | Mandelsplitter
- Crema Catalana | Karamellcreme
- Schwarzwälder Tiramisu | Mascarpone | Kirschwasser Biskuit | Kirschen | Schokolade
- Kirschwasser Panna Cotta | Kirschen | Butterkeks | Schokolade
- Limoncello Creme | Cantuccini





Cook 'n' Roll

CATERING

MITTERNACHTSSNACK

- Original Mexikanisches Chili con Carne | dreierlei Bohnen | Sour-Cream | Cheddar | Nacho-Crunch | Brot
- Handmade Maultaschen | Schwäbischem Kartoffelsalat | Butter-Zwiebelschmelze | Kalbs Jus | Karamell Tomate
- Wurstsalat Schweizer Art oder Schwäbische Art | Bauernbrot
- Käsesalat | Paprika | Dill | Gurke | Schmand Dressing | Bauernbrot
- Curry Wurst mit Cook`N`Rolls Currysauce | Schnittlauch Sour Cream | Panko Crunch | Weckle
- Gulaschsuppe | Paprika | Kartoffeln | Brot
- Antipasti Platte | Grillgemüse | Oliven | verschiedene Wurst und Käse Spezialitäten | Ciabatta

