

CATERING

FLUX Bau

*koch dich
happy*

kochdichhappy.de



Über uns

Koch Dich Happy Kochstudio

Koch Dich Happy steht für gutes Essen, hochwertige Zutaten und reibungslose Abläufe. Wir sind kein Caterer von der Stange, sondern Gastgeber aus Überzeugung. Wir planen strukturiert, kochen handwerklich und setzen Events entspannt um.

Ein besonderes Vertrauenszeichen

Wir arbeiten regelmäßig mit dem FluxBau zusammen und unsere Kunden schätzen vor allem eines: Sie können sich zurücklehnen, weil Ablauf, Timing und Qualität stimmen.

Wofür wir stehen

- Frische Küche mit hochwertigen Zutaten
- Klare Kommunikation und verlässliche Planung
- Flexible Konzepte für kleine und große Events
- Gastgebermentalität statt Massenabfertigung

Unser Ziel ist einfach: gutes Essen, funktionierende Abläufe und entspannte Gastgeber.

Bewertet mit 5 von 5 Sternen auf Google.

Ein klares Zeichen für Qualität, Verlässlichkeit und guten Service.

Ihre Ansprechpartner

Ella und Andreas Braun
E-Mail: info@kochdichhappy.de
Handy: 015150907868

Koch Dich Happy Kochstudio
Ehrlichstr.33
10318 Berlin
www.kochdichhappy.de



Buffetvarianten

Zur Orientierung. Gerne setzen wir deine individuellen Wünsche um.

Basic

Premium

Deluxe

Grillbuffet

Fingerfood



Buffet Basic - 25 € pro Person*

Ein ehrliches Buffet für alle, die preisbewusst planen und trotzdem Wert auf Qualität legen. Gute Zutaten, solide Küche und genug Auswahl, damit alle satt werden.

Hauptgang

Bitte wähle aus der Auswahl zwei Hauptgänge.

Fleischgerichte

- ☐ A: Zart gebratene Poulardenbrust in aromatischer Pfefferrahmsauce
- ☐ B: Auf den Punkt gegartes Schweinefilet in kräftiger Schwarzbierjus
- ☐ C: Hähnchengeschnetzelte Zürcher Art mit gebratenen Champignons in cremiger Sauce

Vegetarisch & vegan

- ☐ D: Fruchtig-pikantes Thaicurry mit Räuchertofu und knackigem Asia Gemüse
- ☐ E: Herzhaftes Wurzelgemüsegulasch in veganer Bratenjus

Beilagen zum ergänzen aller Hauptgänge:

Bitte aus der Auswahl **zwei** Beilagen wählen

- ☐ A: Kräuterpasta mit feinen Gartenkräutern und einem Hauch Olivenöl
 - ☐ B: Duftreis locker gegart und leicht aromatisiert
 - ☐ C: Kleine Gewürzkartoffeln mit mediterranen Kräutern verfeinert
 - ☐ D: Mandelbrokkoli sanft gedünstet und mit gerösteten Mandeln veredelt
 - ☐ E: Blattspinat in feiner Knoblauchnote geschwenkt
 - ☐ F: Vichy Karotten in zarter Butterglasur und leichter Süße
- Alle Beilagen bereiten wir auf Wunsch vegan oder klassisch zu.

Dessert im Gläschen

Bitte wähle **ein** Dessert. Ab 60 Personen sind **zwei** Desserts möglich.

- ☐ A: Berliner Beerenragout mit Vanillesahne
- ☐ B: Joghurtcreme mit fruchtigem Obsttopping
- ☐ C: Vegane Kokoscreme mit karamellisierter Banane

X Auswahl ankreuzen

Tipp:

Dir fehlt etwas oder ihr habt Sonderwünsche?

Da wir alles frisch kochen, gehen wir gerne auf Unverträglichkeiten oder spezielle Ernährungsformen ein unkompliziert und ohne Extrakosten.



Buffet Premium · 35 Euro pro Person*

Mehr Auswahl, hochwertigere Zutaten und besondere Gerichte für Events mit Anspruch.

Vorspeisen zur Wahl:

Bitte wähle **eine** Vorspeise. Ab 60 Personen sind **zwei** Vorspeisen möglich.

- ☐ A: Fruchtige Cherrytomaten mit Babymozzarella auf Basilikumpesto und Rucola
- ☐ B: Mini-Wrap-Röllchen mit Frischkäse und Gemüse
- ☐ C: Bruschetta-Häppchen klassisch, knusprig geröstete Brotscheiben, belegt mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl.

Hauptgänge zur Wahl:

Bitte wähle **zwei** Hauptgänge. Ab 60 Personen sind **drei** Hauptgänge möglich.

Fleischgerichte

- ☐ A: Französischer Klassiker Coq au Vin – in Rotwein geschmortes Hähnchen mit Speck, Zwiebeln und Champignons
- ☐ B: Medaillons vom Jungschweinrücken in Rosmarinbutter gebraten mit kräftiger Schmorzwiebelsauce
- ☐ C: Schnitzel Wiener Art – auf Wunsch aus Hähnchenbrust oder vom Schwein, Champignonrahmsauce optional

Fleischlos glücklich

- ☐ D: Gebratenes Seelachsfilet in feiner Zitronen Dillsauce
- ☐ E: Mediterrane Gemüselasagne mit Tomatensugo

Beilagen zum Ergänzen aller Hauptgänge:

Bitte aus der Auswahl **zwei** Beilagen wählen

- ☐ A: Speckbohnen
- ☐ B: Marktgemüse
- ☐ C: Blumenkohl mit geschmolzener Bröselbutter
- ☐ D: Kartoffelgratin
- ☐ E: Kräuterreis (vegan)
- ☐ F: Kartoffel-Gurkensalat (vegan, ideal zum Wiener Schnitzel)
- ☐ G: Butterspätzle
- ☐ H: Salzkartoffeln (vegan)

Dessert im Gläschen

Bitte wähle **ein** Dessert. Ab 60 Personen sind **zwei** Desserts möglich.

- ☐ A: Mousse au Chocolat
- ☐ B: Cheesecake mit salzigen Karamell
- ☐ C: Zitronencreme (vegan) mit marinierten Beeren
- ☐ D: Vegane Kokoscreme mit karamellisierter Banane
- ☐ E: Saftiger Schoko-Brownie



Buffet Deluxe · 55 Euro pro Person*

Das Deluxe Buffet bietet maximale Vielfalt, hochwertige Produkte und liebevoll zubereitete Speisen für besondere Events.

Vorspeisen zur Wahl:

Bitte aus der Auswahl **eine** Vorspeise wählen. Ab 60 Personen darf man **zwei** wählen.

- ☐ A: Vitello Tonnato: Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce und frittierten Kapern
- ☐ B: Luftgetrockneter Landschinken mit Honigmelone und Grissini
- ☐ C: Kräutercrepe mit Graved Lachs und Creme fraiche auf Blattsalat
- ☐ D: Anti Pasti: Gemischte Vorspeisenplatte mit Grillgemüse und Italienischen köstlichkeiten.

Hauptgänge zur Wahl:

Bitte aus der Auswahl **zwei** Hauptgänge wählen Ab 60 Personen darf man **drei** wählen.

Fleischgerichte

- ☐ A: Rosa gegartes Roastbeef mit Portweinjus : Rinderroastbeef auf Knoblauch , Lorbeer und Schalotten dazu eine kräftige Sauce mit Portwein abgeschmeckt
- ☐ B: Supreme vom Maishähnchen in Kräutersauce : saftig gegarte Maishähnchenbrust in Thymian und Zitrone gebraten mit aromatischer Kräutersauce
- ☐ C: Rindergulasch mit Balsamico und Waldpilzen : Würziger Gulasch mit gebratenen Waldpilzen und altem Balsamico
- ☐ D: Schweinemedallions gebraten in Gorgonzolasauce : Auf den Punkt gebratene Schweinelende in leichter Gorgonzolasauce

Fleischlos glücklich

- ☐ E: Fjordlachsfilet mit Cherrytomaten und Gewürzen : Im Ofen gegarte Lachsmedallions mit geschmolzenen Kirschtomaten und schwarzem Pfeffer
- ☐ F: Vegetarische Tortellini in Tomatensugo und Parmesan

Beilagen zum Ergänzen aller Hauptgänge:

Bitte aus der Auswahl **zwei** Beilagen wählen

- ☐ A: Speckbohnen
- ☐ B: Marktgemüse
- ☐ C: Blumenkohl mit geschmolzener Bröselbutter
- ☐ D: Kartoffelgratin
- ☐ E: Kräuterreis (vegan)
- ☐ F: Kartoffel Gurkensalat (vegan, ideal zum Wiener Schnitzel)
- ☐ G: Butterspätzle
- ☐ H: Salzkartoffeln (vegan)

Dessert im Gläschen

Bitte wähle **zwei** Desserts. Ab 60 Personen sind **drei** Desserts möglich.

- ☐ A: Gebackene Äpfel im Strudelblatt mit Vanilleeis
- ☐ B: Cheesecake mit salzigen Karamell
- ☐ C: Zitronencreme (vegan) mit marinierten Beeren
- ☐ D: Vegane Kokoscreme mit karamellisierter Banane
- ☐ E: Der Beste Schokoladenbrownie mit Nüssen und Beeren
- ☐ F: Veganer Tiramisu : klassisch cremig und feinherb im Geschmack



Grill Buffet · 30 Euro pro Person*

Salate

Hausgemachter badischer Kartoffelsalat (vegan)
Bunter Nudelsalat klassisch mit würzig- cremigem Dressing

Brotkorb

Versch. Baguettes und Brotsorten
mit hausgemachter Kräuterbutter

Grilldips

Tomatensalsa fruchtig pikant
Sour cream mit frischen Gartenkräutern
Senf , Ketchup

Vom Grill inklusive

Kleine Nackensteaks in Kräuter Knoblauchmarinade
Rostbratwürste
Tofu-Gemüsespiess

Optional zubuchbar

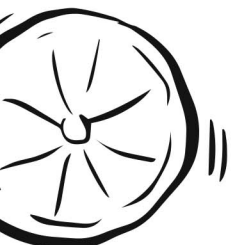
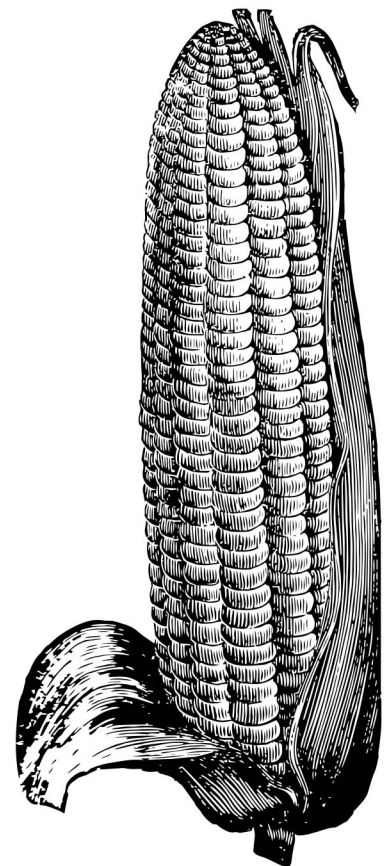
- | | |
|---|--------|
| ☐ Kleine Rumpsteaks in Paprika -Schwarzbier mariniert | 7,50 € |
| ☐ Hähnchenmedaillons eingelegt in Kokos und Curry | 5,00 € |
| ☐ Tranchen vom Fjordlachsfilet auf der Haut gegrillt | 7,50 € |
| ☐ Medaillons vom Schweinerücken (fettarme variante) | 5,50 € |
| ☐ ½ Buttermaiskolben mit Meersalz | 3,50 € |
| ☐ Rosmarinkartoffeln (vegan) | 4,00 € |
| ☐ Grillgemüse (vegan) | 4,50 € |
| ☐ Halloumi mit Gewürzlack | 5,00 € |

Desserte

Bitte wähle **ein** Dessert. Ab 60 Personen sind **zwei** Desserts möglich.

- ☐ Mousse au Chocolat
- ☐ Cheesecake mit salzigen Karamell
- ☐ Zitronencreme (vegan) mit marinierten Beeren
- ☐ Kokoscreme mit karamellisierter Banane (vegan)
- ☐ Saftiger Schoko-Brownie

X Auswahl ankreuzen



Fingerfood individuell zusammenstellen

Auf Wunsch nennst du uns dein Budget und wir stellen dir eine harmonische Fingerfood-Zusammenstellung zusammen.

4 verschiedene Fingerfoods · 20 € p. P.

Für den kleinen Hunger.

Ideal für Empfänge, kurze Events oder als begleitender Snack.

6 verschiedene Fingerfoods · 30 € p. P.

Sättigende Auswahl für Veranstaltungen mit Programm.

Perfekt, wenn gut gegessen werden soll, ohne zu beschweren.

9 verschiedene Fingerfoods · 45 € p. P.

Vollwertige Fingerfood-Auswahl.

Ersetzt ein klassisches Drei-Gänge-Menü und macht zuverlässig satt.



Fingerfood Buffet selber zusammenstellen

Auf Wunsch nennst du uns dein Budget, und wir stellen dir eine harmonische Fingerfood-Zusammenstellung zusammen.

Herzhaft & klassisch

- ☐ Mini Rinderfrikadelle mit Senf-Dip
- ☐ Hähnchen-Spieß Teriyaki, Sesam
- ☐ Mini Schnitzel vom Schwein, Zitrone
- ☐ Roastbeef-Röllchen mit Remoulade
- ☐ Mini Burger Rind, Cheddar, Brioche
- ☐ Mini Currywurst-Spieß

Fisch & Meer

- ☐ Lachs-Tatar auf Pumpernickel
- ☐ Garnelen-Spieß Knoblauch, Zitrone
- ☐ Räucherlachs-Röllchen Frischkäse

Vegetarisch & Vegan

- ☐ Caprese-Spieß (Mozzarella, Tomate, Basilikum)
- ☐ Mini Quiche Spinat-Feta
- ☐ Falafel-Bällchen mit Minzjoghurt
- ☐ Arancini mit Erbsenmayo
- ☐ Vegetarischer Mini-Burger mit Gemüsepatte
- ☐ Bruschetta Tomate-Basilikum (vegan)
- ☐ Mini Pita mit Grillgemüse (vegan)
- ☐ Couscous-Gemüse im Glas (vegan)
- ☐ Gefüllte Champignons mit Kräuter-Panko (Vegan)

Modern & kreativ

- ☐ Bao Bun Chicken Teriyaki
- ☐ Wrap-Röllchen Hähnchen und gerösteten Mandeln
- ☐ Pulled Pork im Mini-Brioche mit Coleslaw

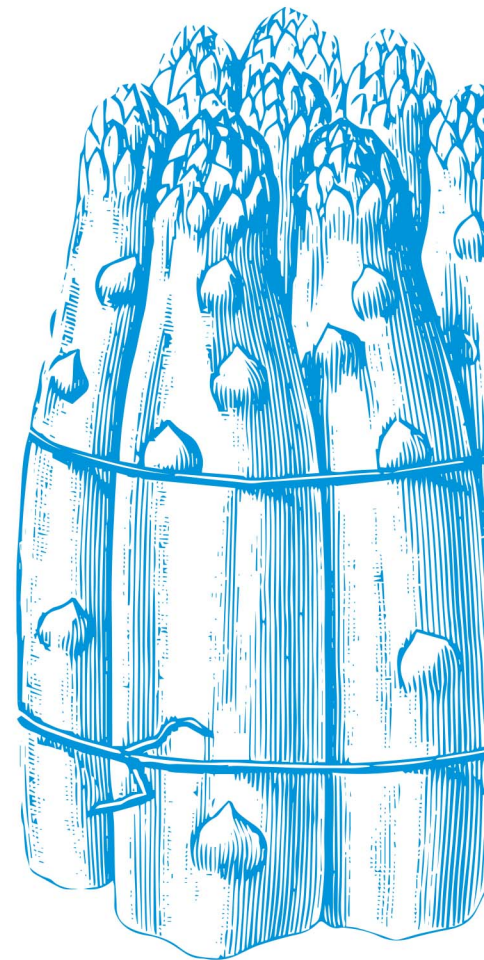
Rustikal & Brotzeit

- ☐ Mini Schnitte Bauernbrot, Schinken & Gurke
- ☐ Mini Schnitte Bauernbrot, Käse & Traube
- ☐ Blätterteig-Schnecke Speck & Käse

Süße Nachspeisen

- ☐ Mousse au Chocolat
- ☐ Cheesecake mit salzigen Karamell
- ☐ Zitronencreme mit marinierten Beeren (vegan)
- ☐ Kokoscreme mit karamellisierter Banane (vegan)
- ☐ Saftiger Schoko-Brownie
- ☐ Schokobrunnen mit frischem Obst

X Auswahl ankreuzen



Lieferung und wichtige Informationen

Das Buffet beinhaltet die Lieferung sowie eine dekorierte Bereitstellung für drei Stunden.
Jede weitere angefangene Stunde berechnen wir mit einer Servicepauschale von 45 € pro Stunde.
Ab einer Personenzahl von mehr als 60 Personen beträgt die Servicepauschale 90 € pro zusätzlicher Stunde.

Auf Wunsch füllen wir das Buffet im Anschluss für einen Pauschalpreis von 10 € in mitnahmefertige Platten um.

Teller und Besteck werden separat berechnet:

- Teller: 0,50 € pro Stück für Lieferung, Abholung und Reinigung
- Gabel, Messer oder Löffel: 0,30 € pro Stück für Lieferung, Abholung und Reinigung

Alle Preise verstehen sich netto.

Ihre Ansprechpartner

Ella und Andreas Braun
E-Mail: info@kochdichhappy.de
Handy: 015150907868

Koch Dich Happy Kochstudio
Ehrlichstr.33
10318 Berlin
www.kochdichhappy.de

