



CATERING &
DELIVERY

by

The Cooking Ape



CATERING & DELIVERY



®EVOLUTIONARY CATERING CULTURE



„Wir glauben daran, dass es anders geht!“

Die jungen Gründer, bestehend aus Chefkoch, Cateringexpertin, Konditorin und Betriebswirt kommen aus den besten Häusern. Vor 10 Jahren haben sie sich mit diesem Grundsatz zusammengeschlossen und damit die Catering-Szene in Frankfurt aufgemischt.

Dies gelingt bis heute. Die Küche ist ehrliches Handwerk - 100% frei von sogenannten vorproduzierten Convenience-Produkten und künstlichen Zusätzen. Beste Produkte und frische Zutaten sind die Basis für bestes Catering und gehobenen Genuss. Im Premium-Catering verschmelzen Delikatessen mit der Leidenschaft als Gastgeber. Als solcher ist das Event-Team von The Cooking Ape im Einsatz auf Events, Messen, Konferenzen und Feierlichkeiten.

Join the (R)EVOLUTION! Willkommen bei The Cooking Ape!

CATERING & DELIVERY



®EVOLUTIONARY CATERING CULTURE



Dem Affen fällt immer etwas ein!

Zu klein, zu groß, zu lang, zu kurz, zu schräg, zu gerade? Wir finden für alle Fälle eine passende Lösung. Darum erhalten Sie von uns keine Bankettmappe und keine Standard-Angebote.

Unsere Leistungen gehen weiter. Wie bei einer Eventagentur erhalten Sie eine komplette Betreuung für Ihren Event mit allen Dienstleistungen. Professionelle Unterstützung, die Sie bei all Ihren Planungen begleitet.

CATERING & DELIVERY



®EVOLUTIONARY CATERING CULTURE



Dem Affen fällt immer etwas ein!

IM BÜRO...

CATERING & DELIVERY



®EVOLUTIONARY CATERING CULTURE



Dem Affen fällt immer etwas ein!

IM STORE...

CATERING & DELIVERY



®EVOLUTIONARY CATERING CULTURE



Dem Affen fällt immer etwas ein!

AUF DER MESSE...

CATERING & DELIVERY



®EVOLUTIONARY CATERING CULTURE



Dem Affen fällt immer etwas ein!

ZUHAUSE...

CATERING & DELIVERY



®EVOLUTIONARY CATERING CULTURE



Dem Affen fällt immer etwas ein!

IM GARTEN...

CATERING & DELIVERY



®EVOLUTIONARY CATERING CULTURE



Dem Affen fällt immer etwas ein!

KLEIN...

CATERING & DELIVERY



®EVOLUTIONARY CATERING CULTURE



Wir danken unseren Partnern:

The Cooking Ape
EVOLUTIONARY CATERING CULTURE



Dem Affen fällt immer etwas ein!

ODER GROSS...

CATERING & DELIVERY



Fisch oder Fleisch?

Gerne schlagen wir Ihnen individuelle Menüs vor und beachten dabei auch Unverträglichkeiten oder bevorzugte Ernährungsweisen. The Cooking Ape ist stadtbekannt für seine Qualitäts-Caterings, in denen die erstklassigen Produkte und deren Verarbeitung immer an erster Stelle stehen.

EMPFEHLUNGEN AUS DEM SORTIMENT FINGERFOOD



„KLASSIKER“

- 1 Zucchini-Rucola-Röllchen mit Tomatenstreifen (vegetarisch)
- 2 Petit Four von getrüffelter Kartoffel auf Pumpernickel (vegetarisch)
- 3 Kleines Törtchen von der Gemüsequiche (vegetarisch)
- 4 Roastbeefröllchen mit Rucola und Tomate (Rind)
- 5 Meatball, spicy mariniert auf der Mini-Holzgabel (Schwein/ Rind)
- 6 Hähnchenbrust im Parmesankleid (Geflügel)
- 7 Melone und luftgetrockneter Parmaschinken am Spieß (Schwein)
- 8 Kirschtomate mit feiner Frischkäsefüllung und Chilifäden (vegetarisch)
- 9 Kleines Törtchen von der Kartoffeltortilla (vegetarisch)

...

CATERING & DELIVERY

EMPFEHLUNGEN AUS DEM SORTIMENT FINGERFOOD



„APE'S MOST WANTED“

- 1 Geräucherte Entenbrust und Orangenfilet am Holzspieß (Geflügel)
- 2 Avocado Mousse mit Chorizo auf Vollkornbrot (Schwein)
- 3 Gebratene Garnele mit Mango Würfeln am Spieß (Meeresfrüchte)
- 4 Karotten Parfait mit hausgemachtem Gewürz-Krokant (vegetarisch)
- 5 Vollkornbrot mit Humus und Kresse (vegan)
- 6 Flambierter Ziegenkäse mit Tabakhonig (vegetarisch)
- 7 Lachs-Crespelle mit Limettenfrischkäse (Fisch)

...

CATERING & DELIVERY

EMPFEHLUNGEN AUS DEM SORTIMENT FINGERFOOD



„SPASS IM GLAS“

- 1 Lammbällchen auf bunten Linsen
- 2 Geflügel-Estragon-Buletten in Sauce von gelber Paprika
- 3 Papaya-Mango-Salat mit Koriander und Garnelen
- 4 Asiatischer Glasnudelsalat in Sweet-Chili-Marinade mit Flusskrebse
- 5 Waldorfsalat mit geräucherter Entenbrust
- 6 Melonensalat mit Fetakäse und frischer Minze (vegetarisch)
- 7 Salat von gerösteter Kartoffel mit halbtrockener Tomate und Grillgemüse (vegetarisch)
- 8 Roter Quinoa mit frischem Spinat, Kirschtomaten, Kräutern und Gewürzen (vegan)
- 9 Cous-Cous-Salat mit getrockneten Früchten und Koriander (vegetarisch)

...

CATERING & DELIVERY

EMPFEHLUNGEN AUS DEM SORTIMENT

S N A C K



„BROT & FREUNDE“

- 1 Stulle vom kräftigen Bauernbrot, mit Tomatenfrischkäse, Rucola und Tomate (vegetarisch)
- 2 Stulle vom kräftigen Bauernbrot mit Butter, Ziegenkäse und Feigensenf (vegetarisch)
- 3 Oliven Ciabatta-Sandwich mit Frischkäse, feinstem Serranoschinken und Rucola
- 4 Oliven Ciabatta-Sandwich mit Salzbutter, Kochschinken, Gouda und gekochtem Ei
- 5 1/4-Rustico-Baguette mit Frischkäse, Räucherlachs und Meerrettichsahne
- 6 1/4-Rustico-Baguette mit Tranche vom Tafelspitz und Meerrettichcreme

...

CATERING & DELIVERY

EMPFEHLUNGEN AUS DEM SORTIMENT DINNER



„FLYING DINNER“ *Gaumenfreuden in 6 – 10 Gängen als Gabelspeise auf Degustationstellern serviert...*

- 1 Garnele auf Papaya-Mango-Salat mit Koriander
- 2 Salat von gerösteter Kartoffel mit halbtrockener Tomate und Grillgemüse (vegetarisch)
- 3 Geräucherter Bachsaibling auf Meerrettichcreme und Vollkornbruch
- 4 Tomatencremesuppe mit luftigem Basilikumschaum
- 5 Feine Tranchen vom Lammrücken an Linsengemüse und Rosmarinjus
- 6 Frische Ravioli in Rieslingschaum mit kandierten Nüssen und jungem Lauch (vegetarisch)
- 7 Zarter Tafelspitz an kleinen Salzkartoffeln und Frankfurter Grüne Sauce
- 8 Flambierter Ziegenkäsetaler mit Tabakhonig
- 9 Hausgemachte Panna Cotta mit Fruchtspiegel und Beere der Saison
- 10 Apfeltiramisu nach Sachsenhäuser Art mit Zimt

CATERING & DELIVERY



®EVOLUTIONARY CATERING CULTURE

THE CULINARY LIFESTYLE OF THE COOKING APE

"Du bist was
Du isst" -
"Feuer
fangen" -
"Natürlich
ernähren!"

Seit 2007 bedient THE COOKING APE einen erlesenen Kreis von Menschen, die den Einklag von Handwerk, Produktqualität und Wirtschaftlichkeit schätzen. Das sind die Werte von THE COOKING APE!

Anfangs noch von Kunden und Kollegen als Okos verspottet, so publizieren inzwischen viele Nachhaltigkeitsberichte und versprechen mit Hilfe diverser Siegel eine Qualität.

Als inhabergeführtes Familienunternehmen, lieben wir stattdessen in unserer Arbeit mit unseren Gästen und Mitarbeitern einen Lifestyle der nicht dem Trend und auch nicht der Masse gefallen will, sondern dem individuellen Anlass den wir gemeinsam zu einem EVENT machen.

IN TASTE WE TRUST - Juan-Enrique Weinhold,
geschäftsführender Gesellschafter

96

HANDARBEIT

Sie vertrauen uns mehr als nur Ihr Catering an. Wir wollen sicherstellen dass Sie bestmögliche Ernährung bei jedem Anlass erhalten. Sie sind in besten Händen!

91

NATÜRLICH

bio, biodynamisch, nachhaltig? Sinnvoll!!! Sorgfältig wägen wir situativ ab was wir wie verarbeite. Region und Saison legen vor.

88

ZEITGENÖSSISCH

Das Auge isst mit? Klar! In Zeiten von #foodporn und #qualitytime ist das bei uns @gangundgabe_ffm

95

TEAMWORK

Es ist uns eine Freude bei unserer täglichen Arbeit mit Gästen und Mitarbeitern zu einer großen Familie zu verschmelzen!

CATERING & DELIVERY



®EVOLUTIONARY CATERING CULTURE



Aktuelle Empfehlung:

Gebratene Garnele auf Mango-
Papaya-Salat mit Koriander

CATERING & DELIVERY



®EVOLUTIONARY CATERING CULTURE



„vegan superfood...“

Roter Quinoa mit Babyspinat,
Kirschtomate und hausgemachter
Kräutervinaigrette

CATERING & DELIVERY



®EVOLUTIONARY CATERING CULTURE

SPASS IM GLAS

Paket „ENTRE COPAS“ mit 5
mediterranen Köstlichkeiten.



CATERING & DELIVERY



The Cooking Ape

**WAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN?
WIR FREUEN UNS AUF IHRE NACHRICHT**

info@the-cooking-ape.com
(069) 5800 505 10
www.the-cooking-ape.com

+49 69 5800 505 10

Catering-Heizöl 91 21 Engeln 17 2007 2010 Freitag 10.11.2010 10:10:10

CATERING & DELIVERY