

Kochevents für Gruppen

(Mindestteilnehmerzahl 10 Personen bis ca. 15; unter 10 Personen Aufpreis auf Anfrage)



Um den unterschiedlichen Wünschen unserer Gäste gerecht zu werden, bieten wir nachfolgend die Möglichkeit an, Ihr Kochevent selbst zusammen zu stellen – ganz so, wie es sich für Sie am besten gestaltet:

Kochevent (ohne Getränke und Service)

Wählen Sie aus unserem Vorschlagskatalog Ihr Wunschmenü und bereiten dieses zusammen mit unserem Koch in unserer Erlebnisküche zu. Anschließend können Sie Ihr Menü im angrenzenden Lounge-Bereich an der festlich gedeckten Tafel genießen

*

Im Preis enthalten sind ebenfalls alle Zutaten, die Bereitstellungskosten der Räumlichkeit sowie die Bereitstellung von Kochschürzen.

Getränke

Getränke stellen wir auf Wunsch zum Selbstservice bereit. Die Berechnung der Getränke erfolgt nach Verbrauch (Flaschenpreise).

Wenn Sie uns verraten, was Sie an Getränken wünschen, bereiten wir diese gern vor. Zu Beginn des Kochevents empfehlen wir übrigens einen kleinen Sektumtrunk.

Service-Pauschale (min. 3 Std.)

Sie möchten während und nach dem Essen von einer Servicekraft mit versorgt werden? Gerne stellen wir Ihnen für Ihren Wunsch-Zeitraum eine Servicekraft zur Verfügung.

Selbstverständlich können Sie auch gern länger im angrenzenden Lounge-Bereich sitzen bleiben.

pro Servicekraft/Stunde 35,00 €



*Bitte planen Sie für die Zubereitung und anschließende Verkostung des Menüs einen Zeitrahmen von ca. **4 Stunden** ein.*

Stornierungsbedingungen: bis 14 Tage vorher kostenfrei möglich.



Menüvorschläge „Eventkochen in der Erlebnisküche“



„Italienisches Menü“

Vorspeisen:

*Crostini und Parmaschinken
mit Rucola und Tomate
Minestrone*

Hauptgericht:

*Penne Pesto Rosso
Piccata à la Milanese
oder
Hähnchen-Saltimbocca
Gemüserisotto
Rotweinsauce*

Dessert:

Panna Cotta mit Fruchtmousse

„Österreichisches Menü“

Vorspeisen:

Tiroler Speckknödelsuppe

Hauptgericht:

*Wiener Schnitzel – Das Beste vom Kalb
Röstkartoffel an Gurkensalat*

Dessert:

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster



Menüvorschläge „Eventkochen in der Erlebnisküche“



„Hessisches Menü“

Vorspeise:

*Hessische Kartoffelsuppe
oder
Handkäsesalat*

Hauptgericht:

*Frankfurter Schnitzelchen
gefüllt mit Sauerkraut und Apfelspalten
gratinierte Sahnekartoffeln
Mit Grüner Soße*

Dessert:

Sachsenhäuser Apfeltiramisu

„Vegetarisches Menü“

Vorspeise:

*Salatteller mit Honig-Senf-Dressing
Williamsbirne mit Waldorfsalat
Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch*

Hauptgericht:

*Gefüllte Zucchini mit Tomatensauce
und Ratatouille*

Dessert:

Marillenknödel mit Vanillesauce

Menüvorschläge „Eventkochen in der Erlebnisküche“



„Amerikanisches Menü“

Vorspeise:

Feurige Bananensuppe

Gebackene Nachos mit Cheddar und Huhn

Hauptgericht:

American Burger

Dessert:

American Cheesecake

„Menü des Küchenchefs“

Vorspeise:

Williamsbirne mit Walldorfsalat

Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen

Hauptgericht:

Rinderfilet in Kräuterkruste

Schweinefilet im Speckmantel

Bohnen im Speckmantel

Sahnekartoffeln des Küchenchefs (Kartoffelgratin)

Grilltomaten

Dessert:

Panna Cotta mit Fruchtspiegel