

## 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 (max. 4 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 32,00 €**



*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 I“*

**Vorspeisen:**

*Crostini und Parmaschinken  
mit Rucola und Tomate  
Minestrone*

**Hauptgericht:**

*Penne Pesto Rosso  
Piccata à la Milanese*

**Dessert:**

*Panna Cotta mit Fruchtmousse*

### *„Italienisches Menü II“*

**Vorspeisen:**

*Crostini und Parmaschinken  
mit Rucola und Tomate  
Minestrone*

**Hauptgericht:**

*Hähnchen-Saltimbocca  
Gemüserisotto  
Rotweinsauce*

**Dessert:**

*Panna Cotta mit Erdbeersauce*



## Menüvorschläge „Eventkochen in der Erlebnisküche“



### *„Hessisches Menü I“*

**Vorspeise:**

*Hessische Kartoffelsuppe  
oder  
Handkäsesalat*

**Hauptgericht:**

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

**Dessert:**

*Sachsenhäuser Apfeltiramisu*