

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)

pro Person ab 75,00 €

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.)

pro Servicekraft 35,00 €

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.



*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“



„Schweizer Menü“

Vorspeisen:

*Feldsalat mit Kartoffel-Dressing
Bündnerfleischstreifen und Apfelperlen*

Hauptgericht:

*Mangoldpäckchen
mit brauner Butter und Parmesan
in Rinderbrühe
(Capuns)*

*Crepinette vom Schweinefilet
mit Spinat u. Speck
Rösti
Bohnenbündchen im Schinkenmantel*

Dessert:

*Aargauer Rüeblitörtchen
an getrockneten Rotweinzwetschgen und
Zimtsahne*

„Italienisches Menü I“

Vorspeisen:

*Crostini mit Rucola und Tomate
Minestrone*

Hauptgericht:

*Penne Pesto Rosso
Piccata à la Milanese*

Dessert:

Panna Cotta mit Fruchtmousse

„Italienisches Menü II“

Vorspeisen:

*Crostini mit Rucola und Tomate
Minestrone*

Hauptgericht:

*Hähnchen-Saltimbocca
Gemüserisotto
Mediterranes Gemüse*

*Gnocchi (italienische Kartoffelklößchen)
in Tomaten-Gemüse-Sauce*

Dessert:

Panna Cotta mit Erdbeersauce



Menüvorschläge „Eventkochen in der Erlebnisküche“



„Menü des Küchenchefs“

Vorspeisen:

Williamsbirne mit Waldorfsalat
Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen

Hauptgericht:

Schwein und Rind einmal anders
Speckbohnen
Gebackene Kartoffeln
Grilltomate

Dessert:

Gekochte Sahne
mit Erdbeersauce

„Candle-Light-Menü“

Vorspeisen:

Trilogie von Meeresfrüchten
an Rucola-Walnuss-Salat

Kresse-Schaumsüppchen

Hauptgericht:

Wildschweinrücken auf getrüffeltem Wirsing Kohl
Rotweinjus
Herzoginkartoffeln

Dessert:

Schokoladenküchlein * Rotweinbirne
Apfelringe in Bierteig

nur von September bis Februar möglich

„Hessisches Menü I“

Vorspeise:

Hessische Kartoffelsuppe

Hauptgericht:

Frankfurter Schnitzelchen
gefüllt mit Sauerkraut und Apfelspalten
gratinierter Sahnekartoffeln

Dessert:

Sachsenhäuser Apfeltiramisu

Menüvorschläge „Eventkochen in der Erlebnisküche“



„Persisches Menü“

Vorspeise:

*Persische Kräuterplatte mit Fladenbrot
Schafskäse, Walnüssen, Radieschen und frischem
Obst, Joghurtcreme, Salatgurken und Rosinen*

Hauptgericht:

*Aromatisches persisches Schmorgericht mit Kalb,
getrockneten Limetten und gelben Spalterbsen
auf Basmatireis*

Dessert:

*Safranreispudding
mit Rosenwasser, Mandeln und Zimt*