

Kochevent als (Firmen-)Weihnachtsfeier

(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 unseren beiden nachfolgenden **weihnachtlichen Kochevent-Menüs** 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 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)

Service-Pauschale



(max. 4 Std.)

pro Stunde 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.

Menü-Vorschläge für Ihr weihnachtliches Kochevent:



Weihnachtliches-Kochevent-Menü I

Rapunzel- Salat mit Walnuss Vinaigrette,
Vollkornbaguette



Lauwarmer Linsensalat mit gebratener Entenbrust



Schweinefilet mit Nuss-Kruste
Kartoffelgratin des „Küchenchefs“
Broccoli



Bratapfel mit Marzipanfüllung
Auf Mandel- Vanillesauce

Weihnachtliches-Kochevent-Menü II

Maronensuppe mit Gin-Sahne gratiniert



Barbarie Entenbrust
Portweinsauce
Bohnenbündchen mit Speck,
Herzoginkartoffeln



Apfelstrudel mit Vanillesauce
Walnusseis