

„Kommunikation und Kochen“ (für 8-15 Personen)



Teambuilding:

Alle Sinne werden satt. Kochen Sie mit unserem KochCoach ein 4-Gänge-Menü vom Feinsten. Koordination und notfalls auch Improvisation sind gefordert. Danach sind Sie bestimmt um einige Tipps und Tricks reicher. Lebendiges Lernen und gutes Essen im Kreise Ihrer Kollegen oder Freunde und Familie garantieren einen unvergesslichen Abend.

Feiern Sie doch mal locker statt steif:

Ob Geburtstag, Silberhochzeit, Jubiläum, Klassentreffen, Unruhe-Stand oder andere Themen. Den Abwasch machen wir, die Musik bestimmen Sie, das Menue ebenso. Der Koch-Coach garantiert Qualität und beschäftigt Ihre Gäste.

Bitte wählen Sie Ihr Menue aus:

Menue 1

Quiche zum Aperitif

☺

Amuse bouche

☺

Steinbeißerfilet auf Paprika-Pilzkompott mit Lauchzwiebeln

☺

Erbsenschaumsuppe mit Räucherlachsstreifen

☺

Mit Spinat und Ricotta gefüllte Perlhuhnbrust mit Pappardelle und geschmolzenen Tomaten

☺

Quarkmousse mit Apfelkompott und Nougateis



Menue 2

Quiche zum Aperitif

☞

Amuse bouche

☞

Gebratener Kartoffelsalat mit Flusszander und Schalottenvinaigrette

☞

Fenchelminestrone mit gebratener Riesengarnele

☞

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise, Pommes Pont-Neuf und Grillgemüse

☞

Trifle von weißer Schokolade und Vanille mit Kirschkompott

Menue 3 Vegetarisch

Quiche zum Aperitif

☞

Amuse bouche

☞

Eingelegter Sellerie mit Pistazie und Blutampfer

☞

Artischockensalat mit Kräutern und getrockneten Tomaten

☞

Offene Lasagne von allerlei Karotten

☞

Gebrannte Kaffeeccreme mit pochierter Birne und Vanilleeis

Menue 4 Vegan

Quiche zum Aperitif

🌱

Amuse bouche

🌱

Gemüse „Kaviar“

mit Schnittlauch Creme und Kapern- Cornichon-Knusper

🌱

Tomaten- Paprikasüppchen mit Linsen Tascherl

🌱

Kartoffel- Blumenkohl Bratling

mit Kohlrabi- Spaghetti mit Geräucherten Tofu-Spähnen
in einer Veganen Nage und Petersilien Pesto

🌱

Zweierlei von der Schokolade

Schokoladen Mousse und Kleiner Kuchen
mit Passionsfruchtgel und Ananas Sorbet

Miete Kochstudio € 243,70 (€ 290,00 brutto)

Mietkoch € 243,70 (€ 290,00 brutto)

Getränke nach Verzehr

Menue 1 p.P. € 44,54 (€ 53,00 brutto)

Menue 2 p.P. € 48,74 (€ 58,00 brutto)

Menue 3 p.P. € 38,66 (€ 46,00 brutto)

Menue 4 p.P. € 38,66 (€ 46,00 brutto)