

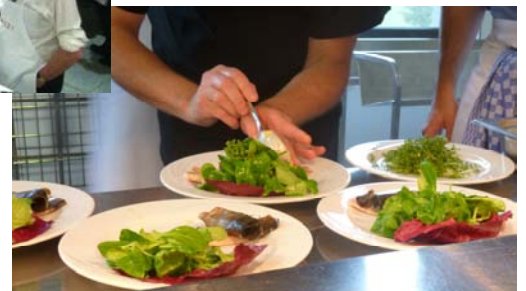
Cook mal!

Kochen bringt Spaß und erst recht im Team!



Sie wussten noch nicht, dass Ihr Kollege ein echter Gourmet ist?

Beim gemeinsamen Kochen lernen sich die Mitarbeiter von einer ganz neuen Seite kennen.



Nach der Begrüßung durch unseren Küchenchef, der Sie durch die Veranstaltung führt und Ihnen während des Kochens mit Rat und Tat zur Seite steht, legen Sie Ihre Schürzen an und schon geht´s los!

In verschiedenen Teams kümmern Sie sich nun um die Zubereitung eines 3-Gang-Menüs. Ob Sie nun Vorspeise, Hauptgang, Dessert oder aber die Dekoration der Tische übernehmen - auf die Zusammenarbeit kommt´s an!



Anschließend verwöhnen Sie Ihren Gaumen und genießen das selbst zubereitete Menü im festlich gedeckten Restaurant. Zum Abschied erhält jeder Teilnehmer alle Rezepte zum Nachkochen für zuhause.

Ein Event, das wirklich durch den Magen geht!

Dauer: ca. 3 Stunden

Mindestteilnehmer: ca. 10 Personen

Kosten: ab 71,50 € pro Person (inkl. Begrüßungsgetränk)

Optional zubuchbar:

- Schürzen mit eigenem Logo (muss 3 Wochen vor der Veranstaltung bestellt sein), ab 19,00 € pro Stück
- Kochmützen aus Stoff, ab 10,00 € je nach Ausführung
- Servietten mit Firmenlogo, ab 100 Stück möglich, Preis auf Anfrage

Unsere Beispiel-Menüs:

Menü I:

Rieslingcremesuppe

Lammkotelett mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

Palatschinken mit Kakaofüllung und Vanilleeis

71,50€

Menü II:

Salatbouquet mit Portweinbirne und Italienischem Landschinken

Forellenfilet gebraten mit Zitronenkräuterbutter auf Tomaten-Lauchrahmgemüse und Petersilienkartoffeln

Walnuss-Honigparfait mit Waldfruchtkompott

73,50€

Menü III:

Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel auf einem Salatnest mit Honigsenfdressing

Schweinefilet in der Kräuterkruste mit
Röschen-Gemüse und Spanischen Kartoffeln

Bayrisch Creme mit marinierten Erdbeeren und Schokoraspeln

75,50€

Menü IV:

Maronencremsuppe mit gebratenen Früchten am Spieß

Maishähnchen gefüllt mit Garnelen, Naturjus,
Babykarotten und Paprika-Kartoffelplätzchen

Duett von Schokoladenmousse mit Rumtopf-Früchten und Hippen

77,50€

Menü V:

Feldsalat mit Champignons und Walnussdressing

Paprikacremesuppe mit Shrimps am Spieß

Maishähnchen gefüllt mit Spinat, Fetakäse und Tomate,
dazu Pfeffercognac Soße, gebratene Zucchinischeiben und Bandnudeln

Orangentiramisu mit Früchten und weißer Chili-Schokoladensauce

84,00€

Menü VI:

Maronensuppe mit Trüffelöl

Blutorangensorbet

Kalbsrücken mit Senf-Kräuterkruste, Portweinschalotten und
Kohlrabi-Kartoffelgratin

Topfenschaum an Himbeerspiegel
mit Früchten

88,00€