

Dinnerabend exclusivo

Im Atelier Culinário

Art der Veranstaltung:	exklusiver Dinnerabend
Datum:	nach Vereinbarung
Uhrzeit:	5 Std. bis max. 00:00 Uhr
Anzahl der Gäste:	mind. 12 bis max. 22 Personen
Ort:	Atelier Culinário
Preis pro Person:	125,00€ (inkl. 19 % MwSt.)
Im Preis enthalten:	Raummiete, Begrüßungsgetränk und Snack, Menü, 2 Gläser Wein, Wasser, Espresso, Koch/Service, Endreinigung

Bei unseren Dinnerabenden finden bis zu 22 Personen an zwei gedeckten Tafeln im Atelier Culinário Platz. Die Speisen werden im Beisein der Gäste zubereitet. Serviert werden vier Gänge von unseren Kellnern und Kellnerinnen. Diese begleiten den gesamten Abend. Gekocht wird vorwiegend mit Produkten aus regionalem und/oder biologischem Anbau. Bitte teilen Sie uns per Angebotsbestätigung auch Ihre Auswahl der Speisen und ggf. Unverträglichkeiten und die Anzahl von Vegetariern/innen und Veganern/innen mit. Einen Menüvorschlag finden Sie auf Seite 2.

Zum Empfang reichen wir einen Aperitif und kleine, feine Häppchen, die in Form eines Flying Buffets serviert werden. Im Preis enthalten sind außerdem zwei Gläser Wein (0,2 l) Wasser mit und ohne Kohlensäure sowie Espresso nach dem Essen.

Die Buchung für dieses Event umfasst max. 5 Stunden. Unabhängig vom Beginn der Veranstaltung endet sie verbindlich um 0:00 Uhr. Darüber hinaus und immer ab 0:00 Uhr berechnen wir pro Stunde 160 Euro zzgl. MwSt.

Nach Auftragsbestätigung bitten wir um eine Anzahlung von 600 Euro. Damit ist die Buchung verbindlich. Bis zu 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin gewähren wir eine kostenlose Stornierung. Bei einer späteren Stornierung erlauben wir uns, die Anzahlung einzubehalten.

Mit freundlichen Grüßen,

Sabine Hueck

DAS MENÜ

Amuse Gueule und Begrüßungsgetränk

Vorspeise

Bolhinhas de bacalhau (Fisch)

portugiesische Stockfischkroketten mit Kräuter-Zitrus-Relish, Mojo rojo Creme und Sprossensalat

und

Reis-Quinoa-Bällchen (Vegetarisch)

mit Kräuter-Zitrus-Relish, Mojo rojo Creme und Sprossensalat

Hauptgang

Bitte wählen Sie hier eines der zwei Gerichte für Ihren Dinnerabend aus

Maishähnchenbrust

(Vegetarische Alternative: Geräucherte Aubergine)

nach peruanischer Art mit Ingwer-Aji Panca-Marinade, Maniok-Kartoffel-Stampf, geröstetem Lauch, Tandoori-Cashew, hausgemachten, eingelegten Radieschen und roten Zwiebeln.

Oder

Meeresfisch/ Wildgarnelen

(Vegetarische Alternative: Artischockenherzen-Ragout)

„Moqueca Style“ mit Tomaten-Paprika-Relish, Gewürzreis, Maniok- Crumble und Gemüsesalsa

Dessert

Eine süße Rhabarberkreation

rohe Rhabarberlocken, Vanille-Tonkabohnen Eis, schwarzer Sesam Palmzucker Krokant