

Ein exklusives Kochevent

Im Atelier Culinário

Art der Veranstaltung:	exklusives Kochevent
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 Kochkursen können bis zu 14 Personen aktiv am Kochen teilnehmen. Alle weiteren Teilnehmer können es sich während des Kochens im Atelier gemütlich machen oder wechseln sich mit dem Kochen ab.

Gekocht werden gemeinsam drei Gänge: Vorspeise, Hauptspeise und Dessert. Die Speisen werden vorwiegend mit Produkten aus regionalem und/oder biologischem Anbau zubereitet. Bitte teilen Sie uns per Angebotsbestätigung 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). An Getränken halten wir zudem Wasser mit- und ohne Kohlensäure, sowie Espresso nach dem Essen kostenlos für Sie bereit.

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

Zur Begrüßung servieren wir:

Amuse Gueule und Begrüßungsgetränk

Gemeinsam gekocht wird:

Vorspeise

Dimsum mit Mangoldfüllung an Curry-Cashew-Creme

Geräucherter Fisch aus dem Umland in knusprigem Tapiokamantel mit grünem Mango-Wurzel-Salat

Hauptgang

Bitte wählen Sie eines der zwei Hauptgerichte für ihren Kochabend aus

Rotbarschfilet mit Paprikaglasur
(Vegetarische Alternative: Gerösteter Lauch mit Mojo rojo - Creme
und gerösteten Tandoori - Cashewkernen)

mit knackigen Zuckerschoten, karamellisierten Karotten
und schwarzem Fenchel-Reis

Ein Hähnchen zum Teilen
(Vegetarische Alternative: gegrillter Halloumi-Spieß)

mit Wurzel-Kartoffelpüree, gebackenen Fenchelspalten und
Tomaten-Ingwer Relish

„Wollen Sie lernen Ihren Gästen zu einem besonderen Anlass ein ganzes Hähnchen zuzubereiten und bei
Tisch kunstvoll zu zerlegen? – Wir zeigen Ihnen wie!“

Dessert

Eine süße Rhabarberkombination
Rohe Rhabarberlocken, Vanille-Tonkabohnen Eis, schwarzer Sesam und Palmzucker- Krokant