

Heimat im Kochtopf

Familiäre Stimmung im Atelier Culinário

Art der Veranstaltung:	Heimat im Kochtopf
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 (inkl. 19 % MwSt.):	12- 15 Personen 89 € p.P. ab 16 Personen 79,00€ p.P.
Im Preis enthalten:	Raummiete, Menü, 2 Gläser Wein, Wasser mit und ohne Kohlensäure, hausgemachte Dips und Brot, Espresso, Personal/Service, Endreinigung

Bei unserem familiären Abend - Heimat im Kochtopf - finden bis zu 22 Personen an zwei gedeckten Tafeln im Atelier Culinário Platz. Die Speisen werden in traditionellen (Ton-)Töpfen gekocht, die alle eine spannende Geschichte erzählen. Serviert werden die frisch gekochten Speisen mitsamt der Töpfe auf den Tischen, sodass die Gäste in gemütlicher Stimmung ihren eigenen Teller aus den verschiedenen Speisen zusammenstellen können. Gemeinsam schlemmen, ganz wie man es aus zahlreichen Familientraditionen und Kulturen kennt - einladend, gemeinschaftlich und zwanglos. Gekocht wird vorwiegend mit Produkten aus regionalem und/oder biologischem Anbau. Bitte teilen Sie uns per Angebotsbestätigung Ihre Auswahl der Speisen und ggf. Unverträglichkeiten sowie die Anzahl der Vegetariern/innen und Veganern/innen mit. Die Menüauswahl finden Sie auf Seite 2.

Zum Empfang reichen wir hausgemachte Dips und Chutneys sowie Brot. 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 00:00 Uhr. Darüber hinaus und immer ab 00:00 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

Vorspeise

Hausgemachte Dips mit Brot

Hauptgang

Bitte wählen Sie hier eines der drei Gerichte aus

Moqueca De Peixe (Vegetarische Alternative: Artischocken - Fenchelragout)
brasilianischer Fischeintopf aus dem Tontopf mit Kokosmilch, dazu Reis, gewürzter Maniok Crumble
und hausgemachte Chilisoße – warm
gluten- und laktosefrei

Oder

Bio-Rinderragout (Vegetarische Alternative: Artischocken - Fenchelragout)
in Schwarzbier, serviert mit Zitrus-Kartoffelpüree und hausgemachte Chilisoße – warm
gluten- und laktosefrei

Dessert

Bitte wählen Sie hier eines der zwei Gerichte aus

Kokos-Pannacotta auf Portwein-Beeren-Sauce
glutenfrei

Oder

Maracuja-Joghurt-Mousse
glutenfrei