

für Freunde

Kochatelier. Mietküche. Eventlocation.

Wie wäre es mit einem Kochkurs für Ihre Weihnachtsfeier?

KOCHKURS FÜR FREUNDE

DAUER: 4 – 5 STUNDEN

inklusive Getränke (Prosecco zur Begrüßung, Wein (je eine Sorte Weiß- bzw. Rotwein),
Bier, Wasser, Kaffee), Zutaten, Koch, Spülpersonal, Raumreinigung

	WEIHNACHTS KOCHKURS BASIC	WEIHNACHTS KOCHKURS PREMIUM	WEIHNACHTS KOCHKURS VEGETARISCH
10 - 14 PERSONEN			
3-GANG-MENÜ	95,00 €	105,00 €	90,00 €
4-GANG-MENÜ	100,00 €	110,00 €	95,00 €
15 - 19 PERSONEN			
4-GANG-MENÜ	90,00 €	100,00 €	85,00 €
20 - 25 PERSONEN			
4-GANG-MENÜ	85,00 €	95,00 €	80,00 €

BEI GRUPPEN ÜBER 14 PERSONEN BIETEN WIR AUSSCHLIESSLICH 4-GANG-MENÜS AN, DAMIT ALLE
TEILNEHMER AKTIV AM KOCHKURS TEILNEHMEN KÖNNEN.

* GÜLTIG FÜR WEIHNACHTEN 2019.

* PREISE VERSTEHEN SICH PRO PERSON UND ZUZÜGLICH 19 % MEHRWERTSTEUER.

Weihnachtskochkurs Basic

VORSPEISE

Maronen / Entenbrust / Rotkohl / Orange

Karamellierte Maronen mit rosa gebratener Entenbrust, Rotkohlsalat und Orange

ODER

Rote Bete / Staudensellerie / Ziegenfrischkäse / Apfel

Rote Bete in verschiedenen Texturen mit mariniertem Staudensellerie, Ziegenfrischkäse und Apfel

ZWISCHENGANG

Rotkohl / Kartoffel / Creme Fraiche

Rotkohlsüppchen mit Kartoffelnocken und Creme Fraiche

ODER

Sellerie / Speck / Apfel

Selleriesüppchen mit Speck und Apfel

HAUPTGANG

Wildschwein / Laugenknödel / Wirsing / Petersilie

Wildschweingulasch mit Petersilien – Laugenknödel und Wirsing

ODER

Ente / Sellerie / Rosenkohl / Preiselbeeren / Haselnuss

Duo von der Ente mit Selleriepüree, Rosenkohllaub, Preiselbeeren und Haselnuss-Crêpes

DESSERT

Spekulatius / Schokolade / Apfel

Spekulatius-Schokoladen-Törtchen mit eingelegten Äpfeln

ODER

Birne / Ceylon Zimt / Vanille

Pochierte Birne 2.0 mit Ceylon Zimt Espuma

Weihnachtskochkurs Premium

VORSPEISE

Ente / Brioche / Cranberry
Variation von der Ente mit Cranberry und Brioche

ODER

Rind / Kartoffel / Topinambur
Tatar vom Rind mit Kartoffelrösti und Topinambur

ZWISCHENGANG

Ente / Wan Tan / Kandierte Früchte
Essenz von der Ente mit Wan Tan und kandierten Früchten

ODER

Rind / Kräuter / Wintergemüse
Beef Tea mit Kräuternocken

HAUPTGANG

Hirsch / Haselnuss / Sellerie / Birne / Semmelknödel
Hirschrücken mit Haselnusskruste, Selleriepüree, Rotweibirne und Semmelknödel

ODER

Wildschwein / Preiselbeeren / Maronen / Spitzkohl
Wildschweintrüben mit Preiselbeerjus, Maronenschupfnudeln und Spitzkohl-Dim Sum

DESSERT

Spekulatius / Marone / Kumquat
Spekulatius-Maronen-Schnitte mit Kumquats

ODER

Brownie / Karamell / Winterfrüchte
Brownie-Karamell-Kuchen mit eingelegten Winterfrüchten

Weihnachtskochkurs Vegetarisch

VORSPEISE

Hokkaido / Roquefort / Cranberrys

Variation vom Hokkaidokürbis mit Roquefort und Cranberrys

ODER

Bete / Sellerie / Picandou

Bunte Bete mit mariniertem Staudensellerie und Picandou

ZWISCHENGANG

Marone / Birne / Walnuss

Maronensüppchen mit karamellisierter Birne und Walnussbrotcrouton

ODER

Rotkohl / Kartoffel / Creme Fraiche

Rotkohlsüppchen mit Kartoffelnocken und Creme Fraiche

HAUPTGANG

Rote Bete / Meerrettich / Sellerie / Apfel

*Geschmorte Rote Bete mit Meerrettichschaum, Sellerievariation
und eingelegtem Apfel*

ODER

Topinambur / Kartoffel / Bergkäse / Spinat

Auflauf von Topinambur und Kartoffel mit Bergkäse und Spinat

DESSERT

Birne / Ceylon Zimt / Vanille

Schokoladentarte mit Mascarpone-Vanille-Creme

ODER

Weißer Schokolade / Krokant / Zimt

Cappuccino von der weißen Schokolade mit Zimt

für Freunde

Kochatelier. Mietküche. Eventlocation.

Keine Lust selbst zu kochen? Kein Problem!
Wir übernehmen das gerne für Sie!

DINNER FÜR FREUNDE

DAUER: 4 STUNDEN

inklusive Getränke (korrespondierende Weine, Bier, Wasser, Kaffee),
Koch, Servicepersonal, Tischdekoration, Raumreinigung

	WEIHNACHTS DINNER BASIC	WEIHNACHTS DINNER PREMIUM	WEIHNACHTS DINNER BASIC VEGETARISCH	WEIHNACHTS DINNER PREMIUM VEGETARISCH
10 - 14 PERSONEN				
3-GANG-MENÜ	95,00 €	100,00 €	90,00 €	95,00 €
4-GANG-MENÜ	105,00 €	110,00 €	100,00 €	105,00 €
15 - 19 PERSONEN				
3-GANG-MENÜ	85,00 €	90,00 €	80,00 €	85,00 €
4-GANG-MENÜ	95,00 €	100,00 €	90,00 €	95,00 €
20 - 30 PERSONEN				
3-GANG-MENÜ	75,00 €	80,00 €	70,00 €	75,00 €
4-GANG-MENÜ	85,00 €	90,00 €	80,00 €	85,00 €

* GÜLTIG FÜR WEIHNACHTEN 2019.

* PREISE VERSTEHEN SICH PRO PERSON UND ZUZÜGLICH 19 % MEHRWERTSTEUER.

Weihnachtsdinner Basic

VORSPEISE

Rote Bete / Staudensellerie / Ziegenfrischkäse / Apfel
*Rote Bete in verschiedenen Texturen mit mariniertem Staudensellerie,
Ziegenfrischkäse und Apfel*

ODER

Hirsch / Sellerie / Kürbis / Walnuss
Hirschschinken mit gepickeltem Wintergemüse und Walnussbrot

ZWISCHENGANG

Ente / Hokkaidokürbis / Preiselbeeren
Rosa gebratene Entenbrust mit Kürbisvariation und Preiselbeeren

ODER

Pastinake / Garnele / Lardo
Pastinakenschaumsüppchen mit argentinischer Rotgarnele und Lardo

HAUPTGANG

Rinderschulter / Weihnachtsaromen / Wintergemüse / Kartoffel
Geschmorte Rinderschulter mit Wintergemüse und Pommes Fondant

ODER

Reh / Haselnuss / Sellerie / Rotkohl
Rehkeule mit Haselnusscrêpe, Selleriepüree und Rotkohl

DESSERT

Birne / Ceylon Zimt / Vanille
Pochierte Birne 2.0 mit Ceylon-Zimt-Eis

ODER

Vanille / Tonkabohne / Früchte
Crème Brûlée von der Tonkabohne mit marinierten Früchten

Weihnachtsdinner Basic Vegetarisch

VORSPEISE

Rote Bete / Staudensellerie / Ziegenfrischkäse / Apfel
*Rote Bete in verschiedenen Texturen mit mariniertem Staudensellerie,
Ziegenfrischkäse und Apfel*

ZWISCHENGANG

Raviolo / Ricotta / Bio Ei / Pinienkerne
Offener Raviolo mit Ricotta, confiertem Eigelb und Pinienkernen

HAUPTGANG

Gnocchi / Kürbis / Roquefort/ Preiselbeeren
Kartoffelgnocchi mit Kürbis, Roquefort, Chili und Preiselbeeren

DESSERT

Birne / Ceylon Zimt / Vanille
Pochierte Birne 2.0 mit Ceylon-Zimt-Eis

Weihnachtsdinner Premium

VORSPEISE

Ente / Winterspargel / Orange / Cranberry / Himalaya-Pfeffer
Dies und Das von der Ente mit Orange, Cranberry-Himalaya-Pfeffer-Ragout

ODER

Petersilienwurzel / Jakobsmuschel / Vanille
Variation von der Petersilienwurzel mit Jakobsmuschel und Vanille

ZWISCHENGANG

Kartoffel / Trüffel / Apfel
Kartoffelpraline mit Wintertrüffel und Apfel

ODER

Skrei / Kapern / Spinat / Beurre Blanc
Skrei "Grenobler Art" mit Spinat und Beurre Blanc

HAUPTGANG

Hirschbalb / Haselnuss / Knollensellerie / Rosenkohl
*Hirschkalbsrücken mit Haselnusskruste, Selleriepüree, Preiselbeeren
und Rosenkohllaub*

ODER

Ente / Trüffel / Wirsing / Berberitzen
Duo von der Freiland Ente mit getrüffeltem Wirsing und Berberitzen-Semmelknödel

DESSERT

Zimt / Schokolade / Aprikose
Ceylon-Zimt-Schokocheesecake mit Aprikose

ODER

Orange / Lebkuchen / Schokolade
Orangen-Lebkuchen-Milchschnitte mit weißem Schokoladenspuma

Weihnachtsdinner Premium Vegetarisch

VORSPEISE

Hokkaido / Preiselbeeren / Gorgonzola
Kürbisvariation mit Preiselbeeren und Gorgonzola

ZWISCHENGANG

Raviolo / Ricotta / Bio-Ei / Pinienkerne
Offener Raviolo mit Ricotta, confiertem Eigelb und Pinienkernen

HAUPTGANG

Topinambur / Kartoffel / Spinat / Trüffel
Ragout von Topinambur und Kartoffel mit Spinat und Wintertrüffel

DESSERT

Zimt / Schokolade / Aprikose
Ceylon-Zimt-Schokocheesecake mit Aprikose

für Freunde

Kochatelier. Mietküche. Eventlocation.

Raummiete

(INKLUSIVE NUTZUNG DER GERÄTE, GESCHIRR, GLÄSER, BESTECK)

HALBTAGESPAUSCHALE (BIS 5 STUNDEN) 350,00 €

GANZTAGESPAUSCHALE (BIS 10 STUNDEN) 550,00 €

Verlängerung der Raumnutzung ist mit 100,00 € pro Stunde möglich.

Bei Kochkursen und Dinnerevents ist die Raummiete inklusive.

Ab einem Gastronomieumsatz von 1260,50 € entfällt die Raummiete.

Mietzeit

EINE MIETZEIT IST ZWISCHEN 08:00 UHR UND 01:00 UHR MÖGLICH.

Die Endzeit ist aus Rücksicht auf unsere Nachbarschaft leider nicht verhandelbar.

(Bitte beachten Sie, dass wir keine Parties mit lauter Musik in unserer Location feiern dürfen!)

Außenbereich

Unsere Terrasse ist je nach Wetterlage ebenfalls inbegriffen und kann bis maximal 22 Uhr genutzt werden.

Getränke und Speisen

GETRÄNKE RECHNEN WIR NACH VERBRAUCH AB, SPEISEN PRO PERSON.

Unsere Getränkekarte finden Sie hier:

https://fuerfreunde.net/uploads/original/38/6e/getrankeliste_fur_freunde270318.pdf

Cateringleistungen, Getränke und Servicepersonal bei für Freunde sind ausschließlich von uns zu beziehen.

Bei Eigennutzung der Küche können Zutaten zum Zubereiten der Speisen selbst mitgebracht werden.

Außerdem können eigene Weine mitgebracht werden. Hier erheben wir ein Korkgeld von 8,40 Euro pro Flasche.

Personal

Bei Eigennutzung der Küche, bzw. des Equipments ist pro 15 Personen für die gesamte Zeit eine Service-/Spülkraft für 21 € pro angefangene Stunde zwingend erforderlich. Ab 16 Personen ist eine zweite Service-/Spülkraft für 21 € pro angefangene Stunde zwingend erforderlich, ab 30 Personen ist eine dritte Service-/Spülkraft zwingend erforderlich.

Ein Koch, der bei der Zubereitung unterstützt, steht ab 45,00 € /angefangene Stunde zur Verfügung.

Endreinigung

ENDREINIGUNG WIRD PAUSCHAL FÜR ÜBLICHE BENUTZUNG MIT 75,00 € BERECHNET,
SONDERREINIGUNG NACH AUFWAND.

ALLE PREISANGABEN ZUZÜGLICH 19 % MWST.