

für Freunde

Kochatelier. Mietküche. Eventlocation.

KOCHKURSE 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

	KOCHKURS BASIC	KOCHKURS PREMIUM	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 AUSSCHLISSLICH 4-GANG-MENÜS AN, DAMIT ALLE TEILNEHMER AKTIV AM KOCHKURS TEILNEHMEN KÖNNEN.

* MENÜS GÜLTIG FÜR WEIHNACHTEN 2019.

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

Kochkurs Basic

VORSPEISE

Dorade / Limette / Passionsfrucht
Ceviche von der Dorade mit Limette und Passionsfrucht

ODER

Büffelmozzarella / Crostini / Tomate
Büffelmozzarella mit Crostini und bunten Tomaten

ZWISCHENGANG

Pfifferlinge / Sahne / Schnittlauch
Pfifferlingscremesüppchen mit Schnittlauch

ODER

Hokkaido / Sahne / Amaretto
Kürbiscremesüppchen mit Amarettoschaum

HAUPTGANG

Landhuhn / Blumenkohl / Kartoffel
Roulade vom Landhuhn mit Blumenkohl und Kartoffel

ODER

Schweinefilet / Kartoffel / Romanesco
*Pochiertes Schweinefilet im Kräutermantel mit
Pommes Duchesse und Romanesco*

DESSERT

Florentiner / Vanille / Hefe
Bienenstich 2.0

ODER

Mascarpone / Schokolade / Beeren
Mascarponemousse mit Schokoladensponge und Beeren

Kochkurs Premium

VORSPEISE

Rotgarnele / Sesam / Mais
Variation von der Garnele mit Sesam und Mais

ODER

Rind / Buchweizen / Creme Fraiche
Carpaccio vom Rind mit Buchweizenblini und Creme Fraiche

ZWISCHENGANG

Krustentier / Safran / Crouton
Bouillabaise mit Sauce Rouille und Crouton

ODER

Pfifferlinge / Carnaroli / Peccorino
Pfifferlingsrisotto mit Peccorino und Ruccola

HAUPTGANG

Ente / Kohlrabi / Blattspinat
Gebratene Entenbrust mit Kohlrabi und Spinat

ODER

Seeteufel / Ur Karotte / Pfälzer Möhre
Seeteufel mit Karotten in Textur

DESSERT

Himbeere / Vanille / Sahne
Dreierlei von der Himbeere

ODER

Pecan Nuss / Orange / Vanille
Pecan Brownie mit Creme Brûlée und Orange

Kochkurs Vegetarisch

VORSPEISE

Blumenkohl / Curry / Cashewkerne
Blumenkohl in verschiedenen Texturen mit Curry und Cashewkernen

ODER

Waldpilze / Graubrot / Lauch
Salat von marinierten Pilzen mit Graubrotcrouton und Lauch

ZWISCHENGANG

Perlgraupe / Feldsalat / Belper Knolle
Perlgrauenrisotto mit Feldsalat und Belper Knolle

ODER

Paprika / Sahne / Grissini
Gelbes Paprikasüppchen mit Grissini

HAUPTGANG

Tagliatelle / Pfifferlinge / Pinienkerne
Tagliatelle mit Pfifferlingen, Zitrone und Pinienkernen

ODER

Kartoffel / Kürbis / Roquefort
Kartoffelgnocchi mit Kürbis und Roquefort

DESSERT

Apfel / Haselnuss / Butter / Vanille
Apfel Haselnusscrumble mit Vanille Sabayon

ODER

Guanaja Schokolade / Sahne / Himbeere
Schokoladensüppchen mit Himbeersorbet

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

	DINNER BASIC	DINNER PREMIUM	DINNER BASIC VEGETARISCH	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 €

* MENÜS GÜLTIG FÜR WEIHNACHTEN 2019.

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

Dinner Basic

VORSPEISE

Schweinebauch / Pak Choy / Sesam
Knuspriger Schweinebauch mit Pak Choy und Sesam

ODER

Räucherlachs / Gurke / Wasabi
Räucherlachstatar mit Gurke und Wasabi

ZWISCHENGANG

Kirsche / Olive / Ziegenfrischkäse
Kirschgazpacho mit Oliven und Ziegenfrischkäse

ODER

Kräuter / Sahne / Lachsforelle
Kräuterschaumsüppchen mit Lachsforelle

HAUPTGANG

Maispoularde / Erbse / Kokos / Cous Cous
Maispoularde mit Erbsenpüree, Kokos und Cous Cous

ODER

Ochsenbäckchen / Kartoffel / Möhre/ Vanille
Ochsenbacken mit Schnittlauch Kartoffelpüree und Vanillemöhren

DESSERT

Vanille / Cream Cheese / Beeren
New York Cheesecake 2.0 mit Berrys

ODER

Schokolade / Vanille / Beeren
Schokoladenbrownie mit Vanilleespuma und marinierten Beeren

Dinner **Basic Vegetarisch**

VORSPEISE

Artischocke / Olivenöl / Haselnuss
Variation von der Artischocke mit Haselnuss

ZWISCHENGANG

Ricotta / Maultaschen / Spinat / Pinienkerne
Ricotta-Gemüse-Maultaschen mit Spinat und Pinienkernen

HAUPTGANG

Gnocchi / Zucchini / Tomaten / Parmesan
Kräutergnocchi mit Zucchini und geschmorten Tomaten

DESSERT

Schokolade / Mango / Passionsfrucht
Schokoladentarte mit Mango und Passionsfrucht

Dinner Premium

VORSPEISE

Beef / Eigelb / Brotchip
Beefatar mit Bio Ei und Brotchip

ODER

Lachs / Avocado / Passionsfrucht / Süßkartoffel
Ceviche vom Lachs mit Avocado, Passionsfrucht und Süßkartoffel

ZWISCHENGANG

Pfifferlinge / Schnittlauch / Creme Fraiche
Pfifferlingsschaum-Süppchen mit Schnittlauch und Creme Fraiche

ODER

Mais / Curry / Garnele
Mais-Curry-Süppchen mit Argentinischer Rotgarnele

HAUPTGANG

Rind / Bohnen / Bratkartoffeln
Rinderfilet mit buntem Bohnencassoulet und Bratkartoffelstampf

ODER

Brisket / Süßkartoffel / Gurke / Schmand
*Geschmortes Brisket mit Süßkartoffelpüree, Gurkenschmand
und gegrilltem Gemüse*

DESSERT

Schokolade / Ingwer / Kardamom
Schokoladentarte mit Ingwer-Kardamom-Eis

ODER

Rote Bete / Schokolade / Himbeeren
Rote Bete Schokoladenküchlein mit Himbeeren

Dinner

Premium Vegetarisch

VORSPEISE

Tomate / Melone / Burrata
Tomaten Melonensalat mit Oliven und Burrata

ZWISCHENGANG

Kokos / Gurke / Curry / Tofu
Kokos-Gurken-Süppchen mit gelber Paprika und Currytofu

HAUPTGANG

Kartoffel / Parmesan / Spinat / Tomaten
Kartoffelrisotto mit Parmesan, Spinat und getr. Tomaten

DESSERT

Mandel / Schokolade / Aprikose
Mandel-Schokoladen-Cheesecake mit Aprikose

für Freunde

Kochatelier. Mietküche. Eventlocation.

Selbst kochen ohne Anleitung oder ein Catering von uns?
Auch kein Problem!

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.