

## KOCHKURSE FÜR FREUNDE

DAUER: 4 – 5 STUNDEN (je nach Gruppengröße)

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

	Basic	Gourmet / Weihnachten	Weltreise / Asia
<b>8 - 12 Personen</b>			
3-Gang-Menü (ohne Zwischengang)	120,00 € (142,80 € inkl. MwSt.)	130,00 € (154,70 € inkl. MwSt.)	
4-Gang-Menü	130,00 € (154,70 € inkl. MwSt.)	140,00 € (166,60 € inkl. MwSt.)	110,00 € (130,90 € inkl. MwSt.)
<b>13 - 25 Personen</b>			
4-Gang-Menü	110,00 € (130,90 € inkl. MwSt.)	120,00 € (142,80 € inkl. MwSt.)	

DIE UNTERSCHREITUNG DER MINDESTPERSONENZAHL IST GEGEN AUFPREIS  
(ZAHLUNG DER MINDESTPERSONENZAHL) MÖGLICH.

BITTE BEACHTEN SIE, DASS WIR BEI ENGPÄSSEN IM LEBENSMITTELBEREICH  
KURZFRISTIG ANPASSUNGEN AN DEN MENÜS VORNEHMEN MÜSSEN.

## Basic

Kohlrabi | Quinoa | Apfel | Cashew

\*\*\*\*

Kürbis | Hackbällchen | Kokosmilch

\*\*\*\*

Rinderroulade | Karotte | Spätzle |  
Schalotte

oder

Fischröllchen | Spinat | Polenta | Speck

\*\*\*\*

Quark | Rote Grütze | Minze

## Gourmet

Lachs | Rote Bete | Nussbutter | Erbse

\*\*\*\*

Pastinake | Birne | Haselnuss

\*\*\*\*

Gefüllte Maishähnchen | Mangold |  
Kartoffel | Senf

oder

Edelfisch | Risotto | Safran | Chorizo

\*\*\*\*

Mohn | Gewürzorange | Rum

## Weihnachts-Kochkurs

Feldsalat | Kürbis | Feta | Granatapfel

\*\*\*\*

Knollensellerie | Crostini | Trüffelöl

\*\*\*\*

Hirsch | Kartoffeln | Wirsing |  
Preiselbeeren

\*\*\*\*

Topfen | Nougat | Pflaume | Zimt

## Weltreise

### Levante

Falafel | Baba Ghanoush | Labneh |  
Granatapfel | Laffa Brot

### Türkei

Mercimek Çorbası (Suppe)

Linsen | Minze | Pul Biber

### Bulgarien

#### Patatnik

Kartoffeln | Joghurt | Schafskäse

### Indien

#### Chicken Korma

Hähnchen | Basmatireis | Cashew

### Italien

Sizilianische Cannoli | Ricotta |  
Schokolade

## Asia

### Thailand

Tom Kha Gai -  
Hähnchen | Kokos

### Japan

Gyoza -  
Gemüse | Sauce

### Korea

Bibimbap -  
Gemüse | Rindfleisch

### Vietnam

Gebackene Banane -  
Kokos | Sesam

# für Freunde

Kochatelier. Eventlocation. Catering.

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

## DINNER FÜR FREUNDE

DAUER: 4 STUNDEN

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

	Basic	Gourmet / Weihnachten
<b>12 - 17 Personen</b>		
3-Gang-Menü	100,00€ (119,00 € inkl. MwSt.)	110,00 € (130,90 € inkl. MwSt.)
4-Gang-Menü	110,00 € (130,90 € inkl. MwSt.)	120,00 € (142,80 € inkl. MwSt.)
<b>18 - 28 Personen</b>		
3-Gang-Menü	90,00€ (101,15 € inkl. MwSt.)	100,00€ (119,00 € inkl. MwSt.)
4-Gang-Menü	100,00€ (119,00 € inkl. MwSt.)	110,00 € (130,90 € inkl. MwSt.)

BITTE BEACHTEN SIE, DASS WIR BEI ENGPÄSSEN IM LEBENSMITTELBEREICH  
KURZFRISTIG ANPASSUNGEN AN DEN MENÜS VORNEHMEN MÜSSEN.

# für Freunde

Kochatelier. Eventlocation. Catering.

## Basic

Räucherlachs | Fenchel | Birne | Joghurt

\*\*\*\*

Rote Bete | Pumpernickel | Gin

\*\*\*\*

Entenbrust | Süßkartoffel | Rosenkohl | Feige  
oder

Lachs | Hirse | Kürbis | Curry

\*\*\*\*

Apfel | Frischkäse | Zimt | Mandel

## Gourmet

Geräucherte Entenbrust | Rüben | Linse | Radischen

\*\*\*\*

Marone | Orange | Ras el Hanout

\*\*\*\*

Kalbsrücken | Weißbrot | Bohne | Café de Paris  
Oder

Fischragout | Schwarzwurzel | Zitrone | Petersilie

\*\*\*\*

Lebkuchen | Mascarpone | Mandarine

## Weihnachten

Feldsalat | Kürbis | Feta | Granatapfel

\*\*\*\*

Knollensellerie | Crostini | Trüffelöl

\*\*\*\*

Hirsch | Kartoffeln | Wirsing | Preiselbeeren

\*\*\*\*

Topfen | Nougat | Pflaume | Zimt

Für Freunde Service & Event GmbH

Wallaustraße 31 | 55118 Mainz

[www.fuerfreunde.net](http://www.fuerfreunde.net) | [info@fuerfreunde.net](mailto:info@fuerfreunde.net)

Gültig ab 01.09.2022

Stand: 28.07.2022

# für Freunde

Kochatelier. Eventlocation. Catering.

Ihr möchtet lieber ein Catering von uns oder selbst kochen ohne Anleitung? Auch kein Problem!

## RAUMMIETE FÜR FREUNDE

### Raummiete

(inklusive Nutzung der Geräte, Geschirr, Besteck, Gläser)

Halbtagespauschale (5 Stunden)

400,00 € (476,00 € inkl. MwSt.)

Ganztagespauschale (10 Stunden)

600,00 € (714,00 € inkl. MwSt.)

Verlängerungsstunde

120,00 € (142,80 € inkl. MwSt.)

### Personal

Pro 15 Personen ist eine Service-/Spülkraft für 25,00 € pro angefangene Stunde (29,75 € inkl. MwSt.) zwingend erforderlich.

### Endreinigung

Endreinigung wird pauschal für übliche Benutzung mit 75,00 € (89,25 inkl. MwSt.) berechnet, Sonderreinigung nach Aufwand.

### Mietzeit

Eine Mietzeit ist zwischen 09:00 UHR UND 00:00 UHR möglich. \*

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

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

\* In Ausnahmefällen (Geburtstage) auch bis 01:00 Uhr möglich.

### Außenbereich

Unsere Terrasse ist je nach Wetterlage ebenfalls inbegriffen und kann bis maximal 21:45 Uhr genutzt werden.

### Getränke

Getränke rechnen wir nach Verbrauch, (geöffnete Flasche) ab.

Unsere Getränkekarte findet Ihr hier: <https://fuerfreunde.net/eventlocation>

Eigene Weine, Sekt und Spirituosen können mitgebracht werden. Hier erheben wir ein Korkgeld von 8,10 € (10,00 inkl. MwSt.) pro Flasche.

### Speisen

Bei Eigennutzung der Küche (Kochen vor Ort) können Zutaten selbst mitgebracht werden.

# für Freunde

Kochatelier. Eventlocation. Catering.

Catering wird ausschließlich von für Freunde oder einem unserer Partner ausgeführt.  
Wir beraten euch gerne.

## GETRÄNKE

### SOFTDRINKS:

Selters Classic 0,75 L	4,00 €
Selters Naturell 0,75 L	4,00 €
Rapp's Apfelsaft 1,0 L	5,00 €
Rapp's Orangensaft 1,0 L	5,00 €
Coca Cola 1 L	4,00 €
Fanta PET 1 L	4,00 €

### KAFFEE:

Kanne Filterkaffee	17,85 €
Espresso	2,00 €
Espresso Lungo	2,50 €
Cappuccino	2,90 €
Latte Macchiato	2,90 €
Milch (1l)	2,50 €

### BIER:

Rothaus Tannenzäpfle 0,33 L	3,00 €
-----------------------------	--------

### WEIN & SEKT:

Weine und Sekt beziehen wir über die Weingüter Hamm (<https://www.hamm-weine.de>) und Dautermann (<https://www.dautermannwein.de>) in Ingelheim.  
Die Preise setzen sich aus Hofpreis plus 10,00 € zusammen.

### KORKGELD:

Eigene Weine, Sekt & Spirituosen können gegen ein Korkgeld von 10,00 € pro Flasche mitgebracht werden.

Alle Preise inkl. MwSt.

## Fingerfood Catering

ab 20 Stück je Sorte

### Brot und Herzhaftes

belegte Crostini \*

Focaccia / Kitschtomaten / Rosmarin / Meersalz\*

Pumpernickel / Kürbis / Feta / Zwiebel - Chutney\*

Baguette / Salzbutter / Frischkäse\*

Käsevariation / Feigensenf\*

### Vorspeisen

geräucherte Entenbrust / Waldorf - Salat / Orange

Lachs - Crêpinette / Rucola / Schmand / Forellen - Kaviar

orientalisches Gemüse - Taboulé / gratinierte Ziegenkäse / Minze\*

Tomate / Mozzarella / Oliven-Tapenade\*

Spieße :

- Parmaschinken & Melone

- Gouda & Feige\*

- Frikadellen & Koriander - Mayonnaise



# für Freunde

Kochatelier. Eventlocation. Catering.

## Suppen (nicht „Außer Haus“)

Karotten - Ingwer Suppe / Garnele (warm)  
Blumenkohlsuppe / Vanille / Krabben (warm)  
Linsencremesuppe / Chili\*  
Gazpacho „Andaluz“ / Falafel\*  
Gurkenkaltschale / Lachs / Zitronen - Öl

## Hauptgänge

Hähnchen - Saté / Glasnudel / Erdnuss  
Edelfisch / Quinoa / Zuckerschoten / Limette  
Indisches Rote-Bete-Dal / Apfel\*  
Aubergine / Tofu / Reis\*  
Gemüse - Frittata / Kräuterdip\*

## Desserts

Zitronenkuchenwürfel / Mascarpone / Basilikum\*  
griechischer Joghurt / Cantuccini / Beeren\*  
Espresso - Creme Brûlée / Datteln / Salz - Karamell\*  
Vegane Aprikosen - Muffins\*  
Zitronengras Panna Cotta / Kokos / Mango\*

\* vegetarisch