

## KOCHEVENTS

DAUER: 4 STUNDEN

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

10 - 25 Personen	Preis pro Peron
3-Gang-Menü	125,00 € (148,75 € inkl. MwSt.)
4-Gang-Menü	135,00 € (160,65€ inkl. MwSt.)

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

### FINGERFOOD ZUR BEGRÜßUNG (auf Wunsch)

LIPTAUER I Holzofenbrot I Radieschen

LEBERPATÉ I Schwarzbrot I GrannySmith

GEBEIZTE BACHFORELLE in der Croustade I Gurke I Dill

GERÄUCHERTER SPANFERKELBAUCH I Spitzkohl I Rosmarinhonig

SPINATQUICHE I Kräuter-Crème I Forellenkaviar

RINDERTARTAR I Bauernbrot I Wachtelei

GEBACKENE GARNELE I Miso Mayonnaise I Daikonkresse

pro Stück € 4,00 zzgl. MwSt.

## VEGANES BEWUSSTSEIN

ROTE BEETE RISOTTO MIT GEBACKENER AUBERGINE & WALNUSS  
PETERSILIEN KARDAMOM SUPPE MIT GREMOLATA  
VEGANE BULETTE MIT BUNTEN RÜBEN & SELLERIE  
MOUSSE VON DUNKLER SCHOKOLADE MIT BANANE & KORIANDER

## HEIMAT VERBUNDENHEIT

MAULTASCHEN MIT HANDKÄS' & MUSIK  
FRANKFURTER KRÄUTER & WACHS WEICHES EI  
RÜCKEN VOM WEIDERIND MIT CREMIGEM PÜREE & PERLZWIEBELN  
WINDBEUTEL MIT VANILLE & SCHOKOLADE

## ASIATISCHER EINFLUSS

LAUWARM MARINIERTE RIESENGARNELEN  
MIT MANGO LAUCH SALAT ERDNÜSSE & CHILI  
SCHAUMSUPPE VON CURRY UND ZITRONENGRAS MIT  
HÄHNCHEN-SATAY IM KNUSPRIGEN NUDELMANTEL  
TERIYAKI VOM RIND MIT WOK-GEMÜSE UND SESAM-CHIPS  
ERDNUSS-BROWNIE MIT KOKOS-SORBET UND CURRY BANANEN

## ITALIENISCHE LÄNDERKÜCHE

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI MIT SALBEI & GEBRÄUNTER BUTTER  
MINISTRONE MIT GERÖSTETEM BROT & AIOLI  
ROSA GEBRATENES LAMM  
MIT CREMIGER POLENTA, RUCOLA & GETROCKNETEN TOMATEN  
TIRAMISÙ