

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

Ziegenkäse | Trauben | Filoteig |  
Thymian

\*\*\*\*

Kürbis | Hackbällchen | Kokosmilch

\*\*\*\*

Rinderroulade | Karotte | Spätzle |  
Schalotte

oder

Fischröllchen | Spinat | Polenta | Speck

\*\*\*\*

Apfel | dunkle Schokolade | Spekulatius

## Gourmet

Crepê | Rote Bete | Erbse | Gorgonzola

\*\*\*\*

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

Catering wird ausschließlich von für Freunde ausgeführt. Wir beraten euch gerne.

Ab einem gastronomischen Umsatz von 1500,00 Euro inkl. MwSt. entfällt 50% der Raummiete.

## 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