

für Freunde

Kochatelier. Mietküche. Eventlocation.

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

	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 €

* PREISE VERSTEHEN SICH PRO PERSON UND ZUZÜGLICH AKTUELL GELTENDER MEHRWERTSTEUER.

** DIE UNTERSCHREITUNG DER MINDESTPERSONENZAHL IST GEGEN AUFFREIS (ZAHLUNG DER MINDESTPERSONENZAHL) MÖGLICH.

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
Beeftatar 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