



Hier einmal einige Angebote zu möglichen Veranstaltungen.

Für das gemeinsame Kochen, kannst du die aktuellen Menüvorschläge auf meiner Homepage einsehen. Diese variieren je nach Saison und können auch individuell abgesprochen werden.

Die Kategorie sind

Silber zu 139,00 €

Gold zu 175,00 €

Platin zu 222,00 €

*In den Preisen der einzelnen Kategorien sind enthalten:
Die Raummiete, Aperitif und verschiedene Teile Fingerfood zur Begrüßung , gemeinsames Kochen mit Anleitung vom Profi, Servicekräfte, geschmackvoll dekorierte Tische, Getränkeflat über 6 Stunden, abhängig von der gewählten Kategorie, Entertainment und Leitung durch die Veranstaltung und ein exzellentes 4 gang Menü.*

*Es geht natürlich auch ein gesetztes Essen im Menü Style um sich
rundum verwöhnen zu lassen.*

Hier ein Beispiel:

Carpaccio vom US Beef/Parmesanschaum/Rucola Pesto

*Geräucherter Kartoffel Espuma/Apfel/Onsenei/Imperial Kaviar
Auslese Amur*

*Steinpilze/süßer Portwein/Tagliarini Trüffelduft/gehobelter
Wintertrüffel*

Krustentier Veloute ´

*Steinbutt/Artischocke/geschmolzene
Ochsenherztomate/Parmentier/schwarze Olivencreme*

*Kalbsfilet-Kräuter & Tramezzinomantel/Gemüse Pot au feu/Chateau
Kartoffeln/Morchelrahm*

*Bis 16 Pers. - Frischkäse Soufflé ´ / belgischer
Karamell/Passionsfruchtsorbet/marinierte Beeren*

Vacherin Mont-d`Or/Drillinge/Feige

*Hier liegst du inklusive Raummiete/Service/dem Anlass entsprechend
gedeckter Tisch/Aperitif/Amuse Gueule bei*

158,00 €

*Die dazu passenden Getränke können einzeln abgerechnet oder in eine
Getränkeflat, passend zu dem Menü gewählt werden.*

*Das Essen fände dann natürlich in meiner Location statt. Dieses Menü
kann ich unter bestimmten Voraussetzungen auch bei euch auf deiner
Arbeitsstelle kochen sowie ein Walking Dinner Buffet etc.*

*Wenn das auch in Frage kommt, müssten wir über die zusätzlichen
Kosten sprechen.*

Für das Catering auf der Messe

Das nachfolgende Angebot bezieht sich auf ein Buffet, ein Walking Dinner oder ein Menü. Je nach Wunsch. Die Preise richten sich nach der Portionsgröße, bzw. der Anrichteform.

Fingerfood als Buffet oder Walking Dinner im Glas, Schale oder Teller:

Jeweils ab 15 Portionen Minimum 5 Teile pro Person,

Pro Std. Livecooking 65,00 € vor Ort. Für eine Servicekraft 32,00 € pro

Stunde. Anlieferung/Abholung pro Fahrt 60,00 €

zzgl. 7% bzw. 19% MwSt.

Diese Angebote dienen als Vorschläge. Alle individuellen Wünsche werden berücksichtigt und erfüllt.

Ruf mich bitte unter 0173 2844106 an, um für dich das passende zu finden.

Vegan:

<i>Beluga Linsensalat/Orientalische Gewürze/Joghurt/Avocado</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Humus/Pitabrot/Arganöl/fermentierter Knoblauch</i>	<i>6,20 €</i>
<i>Kalabrische Cedro-Zitronencarpaccio/Amalfi-Zitronenmarinade/Honig</i>	<i>9,50 € Saison</i>
<i>Hokaidokürbis/Sous vide gegart/Honig-Salbeimarinade</i>	<i>6,50 € Saison</i>
<i>Salat von grünem & weißem Spargel/Himbeervinaigrette/Macadamia/Vegane Hollandaise Mousse</i>	<i>8,50 € Saison</i>
<i>Humus/Arganöl/Pitabrot</i>	<i>4,80 €</i>

Vegetarisch:

<i>Geräucherter Kartoffelschaum/Onsenei/Sommer Trüffel</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Friskäsecreme/frittierte Zucchini Spaghetti/Granatapfel</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Pimentos al Patron/Fleur de Sel/Tomatensugo</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Aprikosenkonfit/Burrata/Basilikum/alter Balsamico</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Zucchiniplätzchen/Creme Fraiche/Zwiebelmarmelade</i>	<i>6,80 €</i>

Fisch:

<i>Asiatisch gebeizter Lachs/Gurkenrellisch/Wasabicecreme/Ketakaviar</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Rosa Thunfisch/im Sesammantel/Naturell/Wakamesalat</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Crevette Rose/Pfirsich/Palmenherzen/Trevise/Cocktailsauce</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Geräucherter Kartoffel Espuma/Sous Onsenei/10g Imperial Azur Kaviar/Apfel</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Carpaccio Kaisergranat/Ketakaviar/Limonencreme/Endiviensalat</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Gegrillte Scampi's/Safran-Chili-Aioli/Krabbenchips</i>	<i>14,50 €</i>

Fleisch:

<i>Karaage/Asiatischer Gurkensalat/Chilisauce</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Rindfleischsalat/Tandoorimarinade/Sesamchips/Süßkartoffel</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Backhendl/Rheinischer Kartoffelsalat/Pommery Senf</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Orientalische Fleischbällchen/Humus/Chili</i>	<i>6,00 €</i>

Dessert:

<i>Pralinenmousse/Krokant/Cognac Creme</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Passionsfrucht Panna Cotta/Vanillecreme/Schokocrumble</i>	<i>6,20 €</i>
<i>Karamellisierte Ananas/Walnüsse/Crème Chantilly</i>	<i>8,20 €</i>
<i>Marinierte Beerenfrüchte/Himbeercoulis/Florentinerchip</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Popcorn Creme Brûlée/Beerencoulis/Salz-Butter-Caramel</i>	<i>8,50 €</i>