



## KÜCHENPARTY

Ob Genussmensch oder passionierter Gastgeber - bei unserer KÜCHENPARTY kommen beide gleichermaßen auf Ihre Kosten! Beim Zubereiten leckerer Kleinigkeiten lernen Sie Tricks und Kniffe der Gourmetküche kennen - und garantiert auch lieben, denn natürlich kommen Sie auch in den Genuss Ihrer Werke. Hier gilt: Nicht nur gucken, sondern auch anfassen bzw. mitmachen ist ausdrücklich erwünscht!

### Kochen und genießen Sie:

#### ▪ Menü "Winter I"

Kürbissuppe/ Kerne und Öl/  
Blätterteig

Forelle/ Gurke/  
Brunnenkresse

Rind/ Rote Beete/  
Rucola

Quark/ Apfel/  
Vanille

#### ▪ Menü "Winter II"

Geräucherte Forelle/ Rote Beete/  
Meerrettich

Karottensuppe/ Orange/ Ingwer

Geschmorte Rehkeule/ Rotkohl/  
Spätzle

Zitronentarte/  
Weiße Schokolade/ Basilikum

#### ▪ Menü "Winter III"

Apfel/ Sellerie/  
Walnuss

Ei/ Pastinake/  
Zitrone

Maispouardenbrust/  
Pilze/ Risotto

Schokolade/ Erdnuss/  
Karamell

### Unsere Leistungen in der Übersicht:

- Kochworkshop
- Erforderlicher Warenbestand
- Viergängiges Küchenparty-Menü "Winter I", "Winter II" oder "Winter III"
- alkoholfreie Getränke, begleitende Weine und Bier für die Dauer von 5 Stunden
- Bereitstellung der Kochschule inklusive der erforderlichen Ausstattung/Möblierung
- Personalbereitstellung Service/Küche
- Rezepte des Tages per Mail
- Leihschürze (bei Kauf: 15,00 Euro)

**Termine:** nach Vereinbarung

**Dauer:** 5 Stunden

**Teilnehmer:** ab 10 – 20 Personen

**Preis:** 105,00 Euro pro Person