

Datum:

Uhrzeit:

Anlass:

Personenanzahl:

MENÜAUSWAHL

VORSPEISE:

HAUPTGANG:

DESSERT:

HINWEISE ZU

Bekannte Allergien:

Anzahl der Vegetarier:

Anzahl der Veganer:

IHRE DATEN

Name:

Ansprechpartner/Rechnungsempfänger:

Anschrift:

Telefon:

Email:

Ort, Datum

Unterschrift

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die Sie auf unserer Website unter www.kochlounge-im-hof.de einsehen können. Bitte beachten Sie: Für unsere Kochveranstaltungen kalkulieren wir eine Gesamtdauer von 4 Stunden. Ab 4,5 Stunden berechnen wir eine Pauschale von €45,00 pro angefangene Stunde zzgl. MwSt. Bitte teilen Sie uns die endgültige Teilnehmerzahl spätestens 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung schriftlich mit. Diese Personenanzahl legen wir bei der Rechnungserstellung zugrunde. Sollten Sie uns die Teilnehmerzahl zu spät oder nicht mitteilen, legen wir die auf diesem Formular angegebene Anzahl zugrunde. Mindestteilnehmeranzahl 12 Personen, unter 12 Personen möglich mit Aufschlag)

Stellt hier Euer
Menü zusammen
oder lasst Euch
überraschen.

VORSPEISE

Erdbeer Spargel Salat

Burrata | Tomaten-Basilikum Vinaigrette | Baby Spinat

Tatar vom Saibling vom Fischhof Baumüller

Grüner Spargel | Crostini | Dill Mayonnaise

Bunter Couscous

Tiger Prawns | Pfannenbrot | Joghurt Dip

HAUPTGANG

Ardeyer Hähnchenbrustfilet „Toskana“

Rosmarin Polenta | Grüner Spargel | Cherry Tomaten | Gremolata

Rosa gebratenes Lammkarree mit Kräuterkruste

Würzige Ofenkartoffeln | Orientalischer Dip

Sanft gegarte Lachsforelle vom Fischhof Baumüller

Spargel-Erbsen-Ragout | Zitronen Püree

DESSERT

Erdbeeren im Weinteig

Tonkabohnen Eiscreme

Rhabarber Crumble

Zabaione

Passionsfrucht Risotto

Schokoladen Espuma



... zu Gast in der

Wir bedanken uns herzlich für Eure Anfrage und Euer Interesse an der Kochlounge im Hof.
Wir bereiten Euch wunderbare Stunden und kochen gemeinsam Euer ausgewähltes Menü.

Ablauf des Kochkurses

Wir begrüßen Euch um 18:00 Uhr mit einem prickelnden Getränk.

Im Anschluss bereiten wir gemeinsam das jeweilige Drei-Gang-Menü unter fachkundiger Anleitung unseres Teams zu.

Kurspreise pro Person

12-14 Personen € 89

15-20+ Personen € 84

Im Preis des Kochkurses ist der prickelnde Sektempfang und ein Gruß aus der Küche enthalten.
Eine Raummiete von 150,00 € wird zusätzlich für das festliche Eindecken der Tische, Blumen und einer Endreinigung berechnet.

Alle weiteren Getränke werden nach Verbrauch einzeln berechnet.

Die Zutaten für unsere Menüs wählen wir im Rahmen der Saison aus unserem regionalen Umfeld sorgfältig aus.

Nach dem Kocherlebnis genießt Ihr das wunderbare Essen an der festlich gedeckten Tafel.

Dauer des Abends circa 4 bis 4,5 Stunden - auf Wunsch verlängerbar, siehe Allgemeine Geschäftsbedingungen.

Zum Abschluss, um 22:00 Uhr, gibt es die gute Laune, die gewonnene Erfahrung und das Teamwork Gefühl zum Mitnehmen!

Um Euch Euren Wunschtermin sichern zu können, bitten wir Euch, frühzeitig mit uns in Kontakt zu treten. Gerne reservieren wir Euch einen Termin unverbindlich für 7 Tage.

Um verbindlich zu buchen, nutzt bitte das Buchungsformular und sendet es uns per E-Mail zurück.
Eine Bestätigung Eurer Buchung erfolgt schnellstmöglich.

Wir freuen uns auf Euch!

Eure Kochlounge im Hof