



BUCHUNGSFORMULAR

Datum:

Uhrzeit:

Anlass:

Personenanzahl:

MENÜ AUSWAHL

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)

VORSPEISE

Sellerie Birnen Cremesuppe

Gerösteter Mandel-Brie Crostini | Feigenhonig

Carpaccio von der gelben Beete

Feldsalat | Meerrettich Frischkäse Praline | Pumpernickel

Black Tiger Shrimp Bratling

Asiatischer Glasnudel Salat | Sweet Chili-Sesam Sauce

Rosa gebratenes Flanksteak

Pfannbrot | rote Thymianzwiebeln | Weiße Bohnen-Crème

HAUPTGANG

Lachsforellenfilet im Kräutermantel

Zitronen-Velouté | Blattspinat vom Markt | Kirschtomaten | Kartoffel Gratin

Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen

Kräutersaitlinge | Prinzess Bohnen | Schupfnudeln

Schweinefilet im Blätterteig

Estragon Senf Sauce | glasierte bunte Möhren | Sellerie Püree

Winterliche Gemüse Tarte

Pastinake | Rosenkohl | Mangold | getrüffeltes Champignon Lauch Bechamel | Erbsen Pesto

DESSERT

Apfel Crumble

Calvados Schaum | Vanilleeis

Crème Brûlée

Blutorange | Nuss Crunch | Grand Manier

Warmer Schokoladen Walnuss Brownie

Pfirsich | Himbeere | Chantilly Creme



Stellt hier Euer
Menü zusammen
oder lasst Euch
überraschen.

... 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.

Kurspreis 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, Service 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 regionalem 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 Ihrer Buchung erfolgt schnellstmöglich.

Wir freuen uns auf Euch!

Eure Kochlounge im Hof