

Ort, Datum

BUCHUNGSFORMULAR

Datum:	Uhrzeit:
Anlass:	Personenanzahl:
MENÜAUSWAHL	VORSPEISE:
	HAUPTGANG:
	DESSERT:
HINWEISE ZU	
Bekannte Allergien:	
Anzahl der Vegetarier:	
Anzahl der Veganer:	
IHRE D	PATEN
Name:	
Ansprechpartner/Rechnungsempfänger:	
Anschrift:	
Telefon:	
Email:	

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 Veranstallting 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)

Unterschrift

VORSPEISE

Salat von Spargel & Erdbeere

Buratta | Tomaten-Basilikumvinaigrette | Babysalat

Panna Cotta vom weißen Spargel

Kräuteröl | Rhabarberchutney | kurz gebeizte Lachsforelle

Tatar vom Rind

marinierte Spargelspitzen | Eigelbcreme | gebackene Kapern

Spargelcremesuppe

Erbsencreme | Crostini

HAUPTGANG

Lachsforellenfilet im Kräutermantel

Gebratener Spargel | Kerbelöl | Zitronenpüree

Medaillon vom Maibock (ab Mai)

Pilzrahmsauce | Strudel vom jungen Gemüse

Filet vom Landschwein mit Kaffeearomen gebraten

Spargel-Erbsenragout | Petersilienpolenta

Gemüsestrudel

Spargel-Erbsenragout | Kerbelpesto

DESSERT

Erdbeeren im Weinteig gebacken

Tonkabohnenparfait | Schokoladenhippe

Crème Brûlée vom Ziegenfrischkäse

Erdbeer-Rosmarinsalat | Rhabarbergranite

Carpaccio von der Erdbeere

Weiße Schokolade | Basilikum

Stellt hier Euer Menü zusammen oder lasst Euch überraschen.



KOCHOUNGE IM HOF

... 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

10-12 Personen € 79 13-20+ Personen € 75

Im Preis des Kochkurses ist der Sektempfang und ein Gruß aus der Küche.

Bei Gruppen unter 12 Personen erlauben wir uns eine Raummiete von € 150 zu berechnen.

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 Allegemeine Geschäftsbedingugen.

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