

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)

Stellt hier Euer
Menü zusammen
oder lasst Euch
überraschen.

VORSPEISE

Geräucherte Lachsforelle vom Fischhof Baumüller

Senfgurken | Kartoffel-Meerrettichtaler | Feldsalat-Walnuss-Pesto

Kürbis - Currysuppe

Knusperhähnchenspieß

Avocado Tatar

Mango | Wasabi-Emulsion | Wildreisplätzchen

Ziegenkäse im Schinkenmantel

Gelbe Bete | Rauchmandel | Zwiebel-Kirschmarmelade

HAUPTGANG

Zweierlei vom Landhuhn

Gebratene Brust & geschmorte Keule

Geflügeljus | Rahmwirsing | Kartoffel-Potthucke

Gebratenes Forellenfilet vom Fischhof Baumüller

Mandel-Hollandaise | geschmorte Salatherzen | Kartoffelpüree

Ragout vom Jungbullen

Schmorapfel | gebackener Rotkohl | Kräuterspätzle

Kürbistarte

Birnenchutney | sautierter Feldsalat | Kürbiskern-Risotto

DESSERT

Schokoladentarte

Karamellisierte Pflaumen | Tonkabohnen-Eis

„Schwarzwälder Kirschtorte“

Schokoladenerde | beschwipste Kirschen | Quarkmousse

Nougat Parfait

Bratapfel | Vanillesabayon



... 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 enthalten.

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 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