



Ob Genussmensch oder passionierter Gastgeber - bei unserer KÜCHENPARTY kommen beide gleichermaßen auf Ihre Kosten! Beim Zubereiten eines saisonal geprägten Vier-Gänge-Menüs Seite unter Anleitung des Kaisersaal-Küchenschefs lernen Sie allerlei Tricks und Kniffe der Kochprofis kennen, und natürlich kommen Sie nach getaner Arbeit auch in den Genuss Ihrer Werke.

Unsere Leistungen in der Übersicht

- Exklusive Buchung unserer Kochschule inklusive Möblierung für 5 Stunden
- Raumnebenkosten (Reinigung, Strom, Wasser, Wärme)
- Personalkosten Service & Küche
- Kochworkshop mit Kaisersaal-Küchenschef Robert Becker
- Erforderlicher Warenbestand für den Workshop
- Saisonal geprägtes Vier-Gang-Menü
- Aperitif
- Begleitende Weine & Bier, alkoholfreie Getränke & Kaffee für 5 Stunden
- Alle Rezepte des Tages per E-Mail
- Leihschürze

Buchungsmodalitäten

Termine:	Nach Vereinbarung	
Teilnehmerzahl:	15 -20 Personen	
Kosten:	Pauschale für 5 Stunden*:	300,00 EUR
	zzgl. Preis je Teilnehmer:	130,00 EUR
	*Verlängerung ab 6. Stunde:	45,00 EUR je angefangene Stunde

Ihre Ansprechpartnerin: **Sabine Dehne**
sabine.dehne@kaisersaal.de
Tel. 0361 / 56 88 202



KOCHSCHULE

IM KAISERSAAL

KÜCHENPARTY

Unsere Menüs:

MENÜ I

Duett vom Saibling
Apfel | Gin | Rotkohl

Kohlrabi-Vanille-Suppe

Kalbsbäckchen
Sellerie | Karotte | Primitivo

Zitrone
Blonde Schokolade | Himbeer

MENÜ II

Tatar vom Rinderfilet
Parmesan | Beete | Kapern

Vichyssoise | Trüffel | Brotknusper

Perlhuhnbrust | Pimentón de la Vera
Wilder Brokkoli | Schalotte

Viba Nougat
Birne | Vanille