



# KOCHSCHULE

IM KAISERSAAL

## KÜCHENPARTY

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

<b>Termine:</b>	Nach Vereinbarung	
<b>Teilnehmerzahl:</b>	ab 15 bis max. 20 Personen	
<b>Kosten:</b>	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](mailto: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