

KÜCHENPARTY

Ob Genussmensch oder passionierter Gastgeber - bei unserer KÜCHENPARTY kommen beide gleichermaßen auf Ihre Kosten! Beim Zubereiten leckerer Kleinigkeiten lernen Sie Tricks und Kniffe der Gourmetküche kennen - und garantiert auch lieben, denn natürlich kommen Sie auch in den Genuss Ihrer Werke. Hier gilt: Nicht nur gucken, sondern auch anfassen bzw. mitmachen ist ausdrücklich erwünscht!

Kochen und genießen Sie im Herbst bis Winter:

Menü I

Caesar Salad
mit Garnele, Kaper und Kirschtomate

Mild geräuchertes Lachsfilet
mit Champagnerlinsen, sautiertem
Baby-Spinat und Bergkäseschaum

Wiener Kalbsschnitzel
mit lauwarmen Kartoffel-Radieschen-
Salat, Preiselbeeren und Zitrone
*(Alternative: mit Nussbutter-Kartoffelpüree
und Galagemüse)*

Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenrösti

Menü II

Blumenkohl
mit Mandel und Wachtelbrust

Waldpilzraviolo
mit Aubergine, Tomate und Pinien

Rehrücken
mit Kartoffel-Trüffel-Püree, Lauch
und Spitzkohl

Moelleux au chocolat
mit Brombeersorbet

Unsere Leistungen in der Übersicht:

- Kochworkshop
- Erforderlicher Warenbestand
- Viergängiges Küchenparty-Menü „I“ oder „II“
- Aperitif, alkoholfreie Getränke, begleitende Weine, Bier und Kaffee für die Dauer von 5 Stunden
- Bereitstellung der Kochschule inklusive der erforderlichen Ausstattung/Möblierung
- Personalbereitstellung Service/Küche
- Rezepte des Tages per Mail
- Leihschürze (bei Kauf: 15,00 Euro)

Termine:	nach Vereinbarung
Dauer:	5 Stunden
Teilnehmer:	ab 10 – 20 Personen
Preis pro Person:	Menü „I“ 125,00 Euro incl. MwSt. Menü „2“ 135,00 Euro incl. MwSt.
Kontakt:	Sabine Dehne sabine.dehne@kaisersaal.de Tel. 0361 56 88 202