



## 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 Zeitraum von Oktober bis März:

<b>Menü "Winter I"</b>	<b>Menü "Winter II"</b>	<b>Menü "Winter III"</b>
Forellentatar/ Avocadocreme/Apfel/Frisée	Burrata/Rucola Oranchenchutney/ Schwarzbrotchips	Hirschschinken/ Feldsalat/Feigen/Haselnuss
Topinambursuppe/ Gepökelttes Schwein/ Quittenpüree/ geröstete Sonnenblumenkerne	Petersilienwurzelsuppe/ Winterspinat/Speck/Croutons	Landeis 62°/ Geräucherter Kartoffelstampf/ Grünkohl
Rehrücken rosa gebraten/ Wurzelgemüse im Ofen gegart/ Cremige Polenta	Geschm. Kalbsbäckchen/ Glasierte Karotte Kartoffelpüree, Rotweinsauce	Barbarie Entenbrust/ Graupen/Granatapfel/ Rote Beete
Omas Apfelkuchen/ Mandelkrokant/Vanielleeis	Crème Brûlée mit Passionsfruchtsorbet	Pochierter Schokoladenkuchen/ Erdnusscrumble/Karamell

### Unsere Leistungen in der Übersicht:

- Kochworkshop
- Erforderlicher Warenbestand
- Viergängiges Küchenparty-Menü "Winter I", "Winter II" oder "Winter III"
- alkoholfreie Getränke, begleitende Weine und Bier 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:** 105,00 Euro pro Person