

KOCHEVENT 2024

Das kulinarische Abenteuer

Wir möchten Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Event ausrichten und unterbreiten Ihnen gerne unsere Menüvorschläge. Das Foodatlas Team hat einige Köstlichkeiten und Schlemmereien für Sie zusammengestellt und hofft, dass Sie bei der Zubereitung und beim Essen genau so viel Freude haben werden wie wir bei der Menükonfiguration.

Wählen Sie einfach das für Sie passende Menü aus oder stellen Sie sich ein individuelles Menü zusammen – wir beraten Sie gern.

Ablauf

- Die Gäste kommen zu einer bestimmten Uhrzeit (die Sie im Vorfeld ganz flexibel festlegen) an und werden von uns mit einem Aperitif (Prosecco oder eine alkoholfreie Alternative) begrüßt.
- Vielleicht möchten Sie bei dieser Gelegenheit einige Worte an Ihre Gäste richten.
- Im Anschluss beginnt der Kochkurs. Wir weisen Sie ein und unterstützen Sie gern bei der Zubereitung. Vielleicht bilden sich Teams zur Vorbereitung der jeweiligen Gänge, vielleicht entsteht der Appetit durch Zuschauen und Beobachten – wir gehen gern auf Ihre Wünsche ein.
- Nach dem Kocherlebnis genießen Sie die frisch kreierten Meisterwerke an der festlich gedeckten Tafel.
- Korrespondierende Getränke
Wein, Säfte, Mineralwasser und Kaffeespezialitäten sind im Menüpreis inbegriffen.

Gerne reservieren wir Ihnen einen Termin auch unverbindlich für eine Woche. Rufen Sie uns einfach an oder schreiben Sie uns eine E-Mail! Um verbindlich zu buchen, nutzen Sie bitte das Buchungsformular (Seite 3) und senden Sie es uns per E-Mail zurück. Eine Bestätigung Ihrer Buchung erfolgt schnellstmöglich unkompliziert per E-Mail zurück.

Wir freuen uns auf Sie!



KOCHEVENT 2024

Das kulinarische Abenteuer

Zu jedem Menü servieren wir Butter und ofenfrisches Brot.

Menüs

CAPRI

Caponata siciliana & Radicchio alla griglia dazu
Focaccia mit Tomaten und frischen Kräutern

Orangensalat mit Pecorino & schwarzen Oliven

Maltagliati mit Walnusspesto und Pancetta
oder Raviolini mit Provolone mit Orangen-Senf und
Birne in Alfredosauce

Torta Mantovana mit Orangen Sorbet

89,-€ p.P.

MALLORCA

Gelbe Gazpacho mit Avocado und Lachscubes
dazu gegrillter grüner Spargel mit Orangendressing
und Romanesco-Sauce

Iberico-Schweinefilet in Portwein sousvide gegart
//Portobello dazu Safran-Blumenkohl-Couscous,
Paprika-Chermoula und Moro Trampó

Orangensorbet auf Mandelbiskuit dazu marinierte
Orangenfilets und Limetten-Baiser

98,-€ p.P.

OKINAWA

Garnelen-Tempura mit selbstgemachtem Kimchi
und Yuzu-Mayonnaise im Salatblatt

Im Dashi geschmorter Chinakohl & Sesamsauce

Gebeizter Rehrücken //Aubergine auf Unagiart mit
Maitake, Shiitake und Enoki dazu Coleslaw von
Weißkohl, Möhre und Nashibirne

Apfeltarte mit Miso & bester Vanilleeis

99,-€ p.P.

GETRÄNKE ALL INKLUSIVE:

Aperitif (Prosecco oder eine alkoholfreie Alternative),
passende Weine zum Menü, unterschiedliche Säfte,
Mineralwasser und Kaffeespezialitäten sind im
Menüpreis inbegriffen.

Gerne können Sie ihr Menü individuell
zusammenstellen. Alle Preise verstehen sich
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



KOCHEVENT 2024

Das kulinarische Abenteuer

Buchungsformular

Bitte per E-Mail an: info@foodatlas.de

Eventangaben

Stadt: _____

Datum: _____

Uhrzeit: _____

Personenzahl: _____

Menüauswahl

CAPRI - 89,-€ p.P

MALLORCA - 98,- € p.P

OKINAWA - 99,- € p.P

Kochkurs Ihrer Wahl
aus unserem aktuellen Program

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und gelten ab einer **Mindestteilnehmerzahl von 12 Personen**. Korrespondierende Getränke (ausgewählte passende Weine, Säfte, Wasser und Kaffeespezialitäten) sind im Menüpreis inbegriffen.

Hinweise zu

Bekannte Allergien: _____

Nahrungsmittelunverträglichkeit: _____

Anzahl der Vegetarier/Veganer: _____

Rechnungsadresse

Vorname, Name: _____

Firma: _____

Straße & Nummer, PLZ, Stadt _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die Sie auf unserer Website unter <https://www.foodatlas.de/agb> einsehen können. Bitte beachten Sie: Für unsere Kochveranstaltungen kalkulieren wir eine Gesamtdauer von 4 Stunden. Ab 4,5 Stunden berechnen wir pro Person und angefangene Stunde pauschal 10,00€. Ihre Buchung erlangt Gültigkeit mit der telefonischen oder schriftlichen Bestätigung durch Foodatlas. Bitte teilen Sie uns die endgültige Teilnehmerzahl spätestens 10 Werktage vor Beginn der Veranstaltung schriftlich mit. Diese Zahl legen wir bei der Rechnungserstellung zugrunde. Sollten Sie uns die Teilnehmerzahl zu spät oder nicht mitteilen, legen wir die auf diesem Formular angegebene Personenzahl zugrunde.