



Erlebniskochen Rundum Sorglos Paket

So funktioniert Erlebniskochen

Ein Champagner-Empfang gibt Ihnen und Ihren Gästen zu Anfang die Gelegenheit, in aller Ruhe anzukommen und die ersten Worte miteinander zu wechseln.

Danach stellt unser Koch das Menü des Abends und die damit verbundenen Arbeiten vor. Auf Wunsch werden die Teilnehmer in einzelne Teams aufgeteilt, die sich dann jeweils Vorspeise, Hauptgericht oder Dessert widmen. Alles kann aber auch gemeinsam und ganz zwanglos nach und nach zubereitet werden.

Das eigentliche Erlebniskochen beginnt mit der Vorbereitung von Dessert, Vorspeise und Teilen des Hauptgerichtes. Schon nach ca. 60-90 Minuten - abhängig vom gewählten Menü - nehmen Ihre Gäste dann zum ersten Mal am Tisch Platz, um gemeinsam den ersten Gang zu genießen. Nach einer kleinen Pause geht es weiter mit dem Hauptgericht, das ebenfalls gemeinsam am Tisch gegessen wird. Das auf Tellern angerichtete und servierte Dessert krönt und beendet schließlich die Kochaktivitäten.

Im Anschluss daran reichen wir Kaffee, Espresso oder Cappuccino. Während des gesamten Events stehen Ihnen – neben Wasser und Softdrinks – die zum Menü ausgewählte Weine zur Verkostung zur Verfügung. Darüber hinaus bieten wir auf Wunsch auch verschiedene Digestifs an.

Nehmen Sie sich Zeit für Ihre Freunde, Mitarbeiter und Kollegen

Für ihren Champagner-Empfang rechnen wir mit rund 30 Minuten, das eigentliche Kochen nimmt je nach Menü gute 2 Stunden in Anspruch und für den gemütlichen Teil des Abends mit Essen und Trinken kalkulieren wir mindestens 2 ½ Stunden. So findet Ihre Veranstaltung nach etwa 6 Stunden, spätestens jedoch gegen 0:30 Uhr am folgenden Tag, ihr Ende.

Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren ist bei Ihrem Erlebniskochen je nach Gruppengröße mindestens eine zusätzliche Serviceperson mit dabei, die sich um die verschiedenen Fragen und Dinge rund um den Abend kümmert; sich gegebenenfalls um die Getränkeversorgung an den Tischen kümmert und einfach schaut das alles rund läuft.



Das Rundum Sorglos Paket im Einzelnen:

- ★ Champagner-Empfang zu Beginn
- ★ Kochkurs mit einem 3-Gänge-Menü
- ★ Ausgewählte Rot- und Weißweine, passend zum Menü, während des kompletten Events
- ★ Flaschenbier, Softdrinks, Wasser und Kaffee
- ★ Moderation durch den Koch und aktiver Teilnahme der Gäste
- ★ Mindestens eine zusätzliche Servicekraft
- ★ Eine Erlebniskochen Kochschürze
- ★ Eine Mappe mit den Rezepten des Abends

Preis

Wir berechnen pro Teilnehmer 110 Euro (zzgl. 19% MwSt.) für Gruppen ab zehn Personen. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Speziell für Ihre Veranstaltung

Zusätzlicher Gang im Menü

Ihnen gefällt unsere Speisenauswahl so gut, dass Sie sich entschieden haben ein Vier- oder Fünf-Gang Menü zuzubereiten?
ab 6,50 € / Teilnehmer und Gang

Individuelle Kochschürze

Unterschiedliche Möglichkeiten für individuelle Kochschürzen ab 7,50 / Kochschürze. Details finden Sie hier: <http://www.kochkurs-koeln.de/kochschuerzen-kochkurs/>

Bier vom Fass

Flaschenbier ist im Erlebniskochen Sorglos Paket enthalten. Sollten Sie ein zünftigen Schluck wünschen stellen wir Ihnen gerne ein Fass Bier bereit.
10 l Fass / 50,- €

Shuttle Service

Lassen Sie sich einfach vom Hotel oder Ihrem Firmensitz abholen und nach der Veranstaltung wieder zurückbringen.
Individueller Preis

Cocktail-Shake-Kurs

Uta Emunds kommt mit ihrem Shake Service zu uns und weicht Sie in die Geheimnisse der Cocktailwelt ein. Insgesamt werden drei unterschiedliche Cocktails nach Wahl gemixt.
15,- € / Teilnehmer

Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.



Stellen Sie Ihr Menü zusammen

Vorspeisen / Zwischengerichte

Fisch & Seafood:

Filet von der Rotbrasse mit Risotto von grünem Spargel
Kartoffel-Kokoscremesüppchen mit gebratenen Scampi und Koriander
Scharfe Linsensuppe mit gebratenem Hummer
Burger mit schottischem Wildlachs, Saurcream, Paspierre Algen und Gemüsenudeln
Maki und Nigiri Sushi von Edelfischen mit Ingwer und Wasabieis
Caesars Salad mit Black-Tiger Garnelen und Currycroutons
Octopus und Chorizzo gebraten mit weißem Bohnengemüse
~~Thunfischcarpaccio mit Wasabiecream, Teriyakinudeln und Sushi Ingwer~~
Jakobsmuscheln mit Hummerschaum, selbstgemachte Spaghettini und Minispargel*

Vegetarisch:

Steinpilzravioli mit weißer Trüffelsauce*
Ziegenkäse mit Honignüssen gratiniert, Babyleafsalat und Balsamico
Spinat Gnocci mit Tomaten-Basilikumjus und Mozzarella überbacken.
Tomaten-Olivenpizza mit Ruccola und Mozzarella
Spanische Gazpachpo mit Knoblauch Crostini

Fleisch & Geflügel:

Carpaccio vom Angusbeef mit Trüffelcreme und Parmesan
Perlhuhnsteak mit Curry-Erdnuss-Sauce
Asiaroll mit gebratener Ente und geröstetem Sesam
geräucherte Entenbrust mit Tamarindencreme und Gorgonzolaknödel

Hauptgang

Fisch & Seafood:

Red Snapper mit Mangorelish und Basmati-Duftreis*
Zander und Jakobsmuschel in Zucchini gebacken mit roter Paprikajus*
Gebratener Seeteufel mit Safranschaum und selbstgemachten Sepianudeln*
Wolfsbarsch mit Ratatouille und Couscous*
Schwertfisch mit Zwiebel-Rotweinsauce und Kapern-Bohnen

Fleisch & Geflügel:

Bio Kanninchenfilet mit Portwein-jus, Karottenflan
Rosa Rinderfilet vom Angusbeef, Barolojus, Kartoffel-Pistazienroll, Shitake-Bohngemüse
Rosa Rinderfilet vom Angusbeef, Trüffeljus und weißem Spargelgemüse
Rosa Kalbsfilet mit Balsamicojus und Shitake-Semmelknödeln, fr.Gemüse
Kalbsinvoltni mit Morchelschaum und selbstgemachten Gnocchi
Rosa Lammrücken aus Irland mit Rosmarinjus und Paprikapolenta
Surf'n Turf American Beef und Hummer, Chilisauce und Minimaiskölbchen
Ente aus dem Wok mit Basmati Duftreis und Thaipgemüse
Perlhuhn mit Birnensauerkraut und Kartoffel-Selleriepüree

Dessert

Majoran Pancakes mit Waldbeerpüree und Basilikumeis
Crepes mit Vanillecreme und frischen Beeren
Birnenorbet mit Nougat-Espressosauce
Schokosouffle´ mit Vanille-Kaffeeschaum*
Tiramisu-Tower*
Popcornorbet mit Chili-Schokosauce
Chalotte Cecile-Schokomousse, Vanillecremetorte mit Bisquit
Grand Manierparfait mit Erdbeersauce



* Das Gericht ist für die Zubereitung für eine Gruppe von maximal 20 Personen geeignet.

Menüvorschläge



Klassisch

Scharfe Linsensuppe mit gebratenem Hummer
oder

Filet von der Rotbrasse auf Risotto mit grünem Spargel

Rosa Rinderfilet vom Angusbeef, Barolojus, Kartoffel-Pistazienroll,
Shitake-Bohngemüse

Crepes mit Vanillecreme und frischen Waldbeeren

Vegetarisch

Ziegenkäse mit Honignüssen gratiniert, Babyleafsalat und Balsamico
oder

Spanische Gazpachpo mit Knoblauch Crostini

Spinat Gnocci mit Tomaten-Basilikumjus und Mozzarella überbacken.
oder

Tomaten-Olivenzpizza mit Rucicola und Mozzarella

Schokosoufflé mit Vanille-Kaffeeschaum*

Wild

Surf `n` Turf von Wild und Fisch mit Cumberlandschaum und Röschti

Hirschrücken auf Lebkuchensauce mit Herzoginkartoffel
oder

Rosa Entenbrust auf Steinpilz-Risotto , Orangenjus

Crème brûlée von Cuba Kaffee mit Ingwer Schokosauce

Mediterran

Filet von der Rotbrasse mit Risotto von grünem Spargel
oder

Kalbsinvoltini mit Morchelschaum und selbstgemachten Gnocchi
* * *

Rosa Lammrücken mit Rosmarinjus und PaprikapolentaSauce
* * *

Tiramisu-Tower

Weitere Speisen und Menüvorschläge finden Sie unter www.kochkurs-koeln.de/rezepte



Erlebniskochen Reservierung

Bitte faxen an 0221 - 589 19 599

Terminwunsch:, Uhrzeit

Teilnehmer: Personen

Location: Erlebniskochen im Marien-Eck
Marienstraße 1 c
50825 Köln-Ehrenfeld
www.marien-eck.de

Ihr Koch: Andreas Prophet

Zeitplan Empfang ca. 30 Min. Kochen ca. 2,5 Std., Speisen ca. 2,5 Std.

Menü: Damit wir die frischesten Waren für Sie bei unseren Lieferanten bestellen können, wählen Sie bitte bis spätestens fünf Werktage vor dem Event Ihr Menü aus:



Vorspeise

Hauptgang

Dessert

Leistung: 3-Gänge-Menü, Champagnerempfang, zum Menü passende Weiß- und Rotweine, Softdrinks, Flaschenbier, Wasser und Kaffee sowie eine Erlebniskochen-Kochschürze

Kosten: 110,- Euro pro Person zzgl. MwSt.

Speziell für Ihren Event bieten wir Ihnen an:

- Bier vom Fass – 10l Cocktail-Shake Kurs Shuttle Service

Besondere Berücksichtigung:

- Vegetarier Allergiker Schwangere

Gültigkeit: Wir bestätigen Ihnen den Termin gerne schriftlich.

Zahlung: Sie erhalten am Tag nach der Veranstaltung eine Rechnung, die sofort und ohne Abzug, zzgl. der gesetzlichen MwSt. fällig ist. Unsere AGB's finden Sie unter www.kochkurs-koeln.de/agb/

Firmenname

Name

Rechnungsanschrift. (Firmenstempel)

Ort, Datum & Unterschrift

