



KOCHFABRIK 2018

KOCHEVENTS UND MEHR

Angebote für Firmenkunden

ANGEBOTE FÜR FIRMENKUNDEN

zwischen 85 € und 169 € pro Person



Kochevent Basic

Kochen Sie
ein eigenes Menü

ab 85,00 € pro Person,
unter 15 Personen 1.275,00 € pauschal,
3,5 Stunden



Kochevent Classic

Kochen Sie
ein eigenes Menü

ab 99,00 € pro Person,
unter 15 Personen 1.485,00 € pauschal,
4 Stunden



Kochevent Premium

Kochen Sie
ein eigenes Menü

ab 169,00 € pro Person,
unter 15 Personen 1.995,00 € pauschal,
4,5 Stunden,
Tischservice



Business Küchenparty

Genießen sie
ein Flying Buffet

ab 104,00 € pro Person,
unter 20 Personen 2.080 € pauschal,
4 Stunden,
Service



Business Dinner Basic

Genießen Sie
ein stilvolles Dinner

ab 89,00 € pro Person,
unter 20 Personen 1.780,00 € pauschal,
3 Stunden,
Tischservice



Business Dinner Gourmet

Genießen Sie
ein stilvolles Dinner

ab 129,00 € pro Person,
unter 20 Personen 2.580,00 € pauschal,
4 Stunden,
Tischservice



Viele weitere zubuchbar Optionen (auf Vorbestellung) finden Sie in den jeweiligen Detailbeschreibungen der Angebote, unter anderem:

Cocktailbar Nutzungspauschale 250,00 €

**Auswahl verschiedener Cocktails
aus unserer Karte** 12,50 € pro Person

Aperitif-Cocktail-Kurs (ab 20 Personen)
12,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. 19% MwSt



KOCHEVENT BASIC

Kochen Sie zusammen mit Ihren Gästen und unter Anleitung
unseres Kochs ein geschmackvolles 3-Gang-Menü
ab 85,00 € pro Person

Dauer:

3,5 Stunden

Inklusive:

Salzgebäck, Brot und Olivenöl

Je eine Sorte Hauswein rot und weiß, Kölsch,
Orangensaft, Apfelsaft, Wasser & Kaffee

Verlängerung möglich

Unter 15 Personen 1.275,00 € pauschal

Menü:

Vorspeise

Gemüse-Minestrone mit hausgebackenem Brot

Hauptgang

Mediterran gefülltes Schweinefilet
mit Tomatensugo

oder

Involtini von der Maispoularde
mit Tomatensugo

Beilage

Rosmarin-Kartoffel aus dem Ofen und
grüne Bohnen

Dessert

Chocolate-Cheesecake

Zubuchbare Optionen (auf Vorbestellung):

Aufschnitt und Brot 6,50 € pro Person

Prosecco-Empfang 7,50 € pro Person

Käse-Variationen aus Frankreich und Italien 9,50 € pro Person

Aperitif-Cocktail-Kurs (ab 20 Personen) 12,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. 19% MwSt.



KOCHEVENT CLASSIC

Kochen Sie zusammen mit Ihren Gästen und unter Anleitung
unseres Kochs ein exklusives 3-Gang-Menü
ab 99,00 € pro Person

Dauer:

4 Stunden

Inklusive:

Ital. Aufschnitt-Variationen,
Prosecco-Empfang

Je zwei Sorten Hauswein rot und weiß, Kölsch,
Orangensaft, Apfelsaft, Cola, Cola Light,
Wasser & Kaffee

Verlängerung möglich

Unter 15 Personen 1.485,00 € pauschal

Menü:

Vorspeise

Kräuter-Crêpes mit Ricotta-Füllung auf
buntem Salat

Hauptgang

Kalbsrücken aus dem Ofen mit Weißweinsauce
oder

Gratiniertes Zanderfilet aus dem Ofen
mit Weißweinsauce

Beilage

Kartoffel-Sellerie-Stampf mit Marktgemüse

Dessert

Schokoladen-Ravioli mit hausgemachtem
Vanilleeis

Zubuchbare Optionen (auf Vorbestellung):

Champagner-Empfang 10,50 € pro Person

Digestif 7,50 € pro Person

Tischservice 9,50 € pro Person

Käse-Variationen aus Frankreich und Italien 9,50 € pro Person

Aperitif-Cocktail-Kurs (ab 20 Personen) 12,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. 19% MwSt.



KOCHEVENT PREMIUM

Kochen Sie zusammen mit Ihren Gästen und unter Anleitung
unseres Kochs ein außergewöhnliches 4-Gang-Menü
ab 169,00 € pro Person

Dauer:

4,5 Stunden

Inklusive:

Ital. Aufschnitt-Variationen und Käse,
Prosecco-Empfang,
Gruß aus der Küche

Zu jedem Gang abgestimmte Weine, Kölsch,
Orangensaft, Apfelsaft, Cola, Cola Light,
Wasser & Kaffee

Digestif

Tischservice

Verlängerung möglich

Unter 12 Personen 1.995,00 € pauschal

Menü:

Vorspeise

Wurzelgemüse-Ravioli mit Hummer und
Krustentierbisque *oder*

Lammfilet in Balsamico mit Linsen-Paprika-Gemüse

Zwischengang

Wildkräuter-Salat mit in Zitronenbutter
gegartem Seezungenfilet *oder*

Kohlrabi-Carpaccio mit Trüffel-Vinaigrette und
gebratenem Iberico-Schweinefilet

Hauptgang

Rinderfilet mit Rotweinreduktion *oder*

Steinbutt-Filet in Kerbel-Butter

Beilage

Risotto von der schwarzen Bohne

Dessert

Schokoladen-Ravioli mit hausgemachtem Vanilleeis

Zubuchbare Optionen (auf Vorbestellung):

Champagner-Empfang 6,50 € € pro Person

Käse-Variationen aus Frankreich und Italien 9,50 € pro Person

Aperitif-Cocktail-Kurs (ab 20 Personen) 12,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. 19% MwSt.



BUSINESS KÜCHENPARTY

Lassen Sie sich in entspannter Atmosphäre erlesene Köstlichkeiten servieren
ab 104,00 € pro Person

Prosecco-Empfang, ital. Aufschnitt-Variationen, Brot und Olivenöl
Je zwei Sorten Hauswein rot und weiß,
Kölsch, Orangensaft, Apfelsaft, Cola, Wasser, Kaffee
1 Digestif pro Person

Flying Buffet:

Vorspeisen

Gebratene Garnelen auf Rucola-Salat,
Möhren-Orangen-Ingwer-Suppe mit Croutons,
Steakstreifen mit Paprika im Glas

Hauptgänge

Perlhuhnbrust mit Trüffelrahm auf Gemüserisotto,
Scaloppine vom Kalb mit Salzeibutter dazu Drillinge und Marktgemüse

Desserts

Panna Cotta mit Früchten,
Schokoladenkuchen mit Vanille-Milch

Dauer: 4 Stunden / Unter 20 Personen 2.080 € pauschal

Zubuchbare Optionen (auf Vorbestellung):

Cocktailbar Nutzungspauschale 250,00 €
Auswahl verschiedener Cocktails aus unserer Karte 12,50 € pro Person
Champagner-Empfang 12,90 € pro Person
Digestif 7,50 € pro Person
Käse-Variationen aus Frankreich und Italien 9,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. 19% MwSt.



BUSINESS DINNER BASIC

Lassen Sie sich an einer stilvoll gedeckten Tafel
ein ausgezeichnetes 3-Gang-Menü servieren
ab 89,00 € pro Person

Prosecco-Empfang, Salzgebäck, Gruß aus der Küche
Eine Sorte Hauswein rot und weiß,
Kölsch, Orangensaft, Apfelsaft, Wasser, Kaffee

Menü:

Vorspeise

Italienischer Antipasti-Teller

Hauptgang

Kalbsbraten mit Weißweinsauce
dazu Lauchgemüse und Schwenkkartoffeln

Dessert

Tiramisu im Glas

Dauer: 3 Stunden / Unter 20 Personen 1.780,00 € pauschal

Zubuchbare Optionen (auf Vorbestellung):

Cocktailbar Nutzungspauschale 250,00 €

Auswahl verschiedener Cocktails aus unserer Karte 12,50 € pro Person

Champagner-Empfang 12,90 € pro Person

Digestif 7,50 € pro Person

Käse-Variationen aus Frankreich und Italien 9,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. 19% MwSt.



BUSINESS DINNER GOURMET

Genießen Sie an einer stilvoll gedeckten Tafel
ein außergewöhnliches 4-Gang-Menü
ab 129,00 € pro Person

Prosecco-Empfang, ital. Aufschnitt-Variationen, Gruß aus der Küche
Je zwei Sorten Hauswein rot und weiß,
Kölsch, Orangensaft, Apfelsaft, Cola, Wasser, Kaffee

Menü:

Vorspeise

Salzwasser-Garnele mit Tagliatelle und Kirschtomaten *oder* Vitello Tonnato

Zwischengang

Wildkräuter-Salat mit geräucherter Entenbrust *oder* Rinderkraftbrühe mit Einlage

Hauptgang

Kalbsfilet in Morchelrahm mit Kartoffel-Gemüse-Gratin *oder*
Mediterran gebratene Seeteufel-Medaillons mit dreierlei Püree
(Süßkartoffel, Weiße Bohnen, Erbsen)

Dessert

Variation von der Schokolade (Mousse, Küchlein, Eis) *oder*
Crème Brûlée von der Thai-Vanille mit Fruchtsorbet

Dauer: 4 Stunden / Unter 20 Personen 2.580,00 € pauschal

Zubuchbare Optionen (auf Vorbestellung):

- Cocktailbar Nutzungspauschale** 250,00 €
- Auswahl verschiedener Cocktails aus unserer Karte** 12,50 € pro Person
- Champagner-Empfang** 12,90 € pro Person
- Digestif** 7,50 € pro Person
- Käse-Variationen aus Frankreich und Italien** 9,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. 19% MwSt.