



KOCHFABRIK 2019/2020

KOCHEN MIT FREUNDEN

Angebote exklusiv für Privatkunden

ANGEBOTE FÜR PRIVATKUNDEN

zwischen 89 € und 195 € pro Person



Kochen mit Freunden I

Kochen Sie
ein eigenes Menü

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



Kochen mit Freunden II

Kochen Sie
ein eigenes Menü

ab 109,00 € pro Person,
unter 20 Personen 2.180,00 € pauschal,
4,5 Stunden



Kochen mit Freunden III

Kochen Sie
ein eigenes Menü

ab 195,00 € pro Person,
unter 15 Personen 2.925,00 € pauschal,
6 Stunden,
Tischservice



Küchenparty mit Freunden

Genießen sie
ein Flying Buffet

ab 119,00 € pro Person,
unter 20 Personen 2.350,00 € pauschal,
5 Stunden,
Service



Dinner mit Freunden I

Genießen Sie
ein stilvolles Dinner

ab 95,00 € pro Person,
unter 20 Personen 1.900,00 € pauschal,
4 Stunden,
Tischservice



Dinner mit Freunden II

Genießen Sie
ein stilvolles Dinner

ab 142,00 € pro Person,
unter 20 Personen 2.840,00 € pauschal,
5 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 inklusive 19% ges. MwSt.



KOCHEN MIT FREUNDEN I

Kochen Sie zusammen mit Ihren Freunden und unter Anleitung unseres Kochs ein geschmackvolles 3-Gang-Menü ab 89,00 € pro Person

Dauer:

4 Stunden

Inklusive:

Salzgebäck, Brot und Olivenöl

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

Verlängerung möglich

Unter 20 Personen 1.780,00 € 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

Cocktailbar Nutzungspauschale 250,00 €

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

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% ges. MwSt.



KOCHEN MIT FREUNDEN II

Kochen Sie zusammen mit Ihren Freunden und unter Anleitung unseres Kochs ein exklusives 3-Gang-Menü ab 109,00 € pro Person

Dauer:

4,5 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 20 Personen 2.180,00 € 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

Cocktailbar Nutzungspauschale 250,00 €

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

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% ges. MwSt.



KOCHEN MIT FREUNDEN III

Kochen Sie zusammen mit Ihren Freunden und unter Anleitung unseres Kochs ein außergewöhnliches 4-Gang-Menü ab 195,00 € pro Person

Dauer:

6 Stunden

Inklusive:

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

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

Digestif

Tischservice

Verlängerung möglich

Unter 15 Personen 2.925,00 € 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):

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

Cocktailbar Nutzungspauschale 250,00 €

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

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% ges. MwSt.



KÜCHENPARTY MIT FREUNDEN

Lassen Sie sich von uns in lockerer Atmosphäre
kleine kulinarische Köstlichkeiten servieren

ab 119,00 € pro Person

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

Flying Buffet:

Vorspeisen

Gebratene Jakobsmuschel auf Rucola-Salat,
Mariniertes Rinderfilet auf Kartoffelsalat,
Gratiniertes Marktgemüse

Hauptgänge

Perlhuhnbrust mit Trüffelrahm auf Gemüse-Risotto,
Scaloppine vom Kalb mit Salbeibutter, dazu Tomaten-Tagliatelle

Desserts

Panna Cotta mit Früchten,
Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Vanilleeis,
Käsevariationen mit Trauben

Dauer: 5 Stunden / Unter 20 Personen 2.350,00 € 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 inklusive 19% ges. MwSt.



DINNER MIT FREUNDEN I

Lassen Sie sich an einer stilvoll gedeckten Tafel ein köstliches 3-Gang-Menü servieren
ab 95,00 € 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: 4 Stunden / Unter 20 Personen 1.900,00 € 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 inklusive 19% ges. MwSt.



DINNER MIT FREUNDEN II

Lassen Sie sich an einer stilvoll gedeckten Tafel ein exklusives 4-Gang-Menü servieren
ab 142,00 € pro Person

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

Menü:

Vorspeise

Salzwasser-Garnelen 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 Frucht sorbet

Dauer: 5 Stunden / Unter 20 Personen 2.840,00 € 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 inklusive 19% ges. MwSt.