

## TEAMBUILDING & TEAMCOOKING 2017

### Das kulinarische Abenteuer - Sommer auf den Tellern

Wir möchten Ihnen und Ihren Gästen ein stimmungs- und geschmackvolles Teamevent 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 3-Gang-Menü zusammen – wir beraten Sie gern.

#### Ablauf

- Die Teilnehmer 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 Kollegen 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 (und natürlich dem Fotoerlebnis) genießen Sie die frisch kreierten Meisterwerke an einer festlich gedeckten Tafel.
- Korrespondierende Getränke (ausgewählte Weine, Säfte, Mineralwasser und Kaffeespezialitäten) sind in dem Menüpreis inbegriffen. Sonstige Weine und Spirituosen sind auf Wunsch zubuchbar.
- Der Abend endet nach ca. 4 Stunden - auf Wunsch verlängerbar! Ab 4 Stunden berechnen wir pro Person und angefangener Stunde pauschal 10,00€

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 Buchungsfomular (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!



## TEAMBUILDING & TEAMCOOKING 2017

### Das kulinarische Abenteuer - Sommer auf den Tellern

#### Menüs

Zu jedem Menü servieren wir Chili-Zitronen Butter und ofenfrisches Brot.

#### 1 DIE WELT DER AROMEN

Melonen Bowl mit Feta, Avocado und Minze

\*\*\*

Involtini aus Maispouardenbrust gefüllt mit Aprikosen-Kräuter-Frischkäse dazu cremiges Kräuterrisotto und glasierten Karotten

\*\*\*

Limoncello-Pannacotta-Duo

60,-€ p.P.\*

#### 2 EINMAL UM DIE WELT

Peruanisches Ceviche in Tigermilch mariniert mit Koriander, Chili, Avocado und roten Zwiebeln

\*\*\*

Zarte Entrecôte Tranchen mit geheimer Sauce aus Paris gepaart mit klassischem Ratatouille, dazu extra knusprige Wedges aus dem Ofen

\*\*\*

Tarte au Chocolat dazu selbstgemachtes Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl

80,-€ p.P.\*

#### 3 KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Gebackener Birnen-Ziegenkäse mit Mandeln auf handverlesenem Kräutersalat

\*\*\*

Lammkeule auf marokkanische Art dazu würziger Kräutercouscous mit Aprikosen und Pflaumen

\*\*\*

Ingwer-Schokolade Creme Brûlée

70,-€ p.P.\*

#### 4 SOMMERGARTEN

Feine Creme-Suppe aus gebackener Paprika und sonnigen Orangen mit Pancetta Chips & Kräutercroutons

\*\*\*

Selbstgemachte Ravioli mit zweierlei Füllungen Rauch-Provolone, Orangensenf und Birne & Lamm/Huhn mit getrüffeltem Pilzen der Saison

\*\*\*

Basilikum verführt die Erdbeere

65,-€ p.P.\*

Gerne können Sie ihr Menü individuell zusammenstellen. \*Alle Preise verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Korrespondierende Getränke (ausgewählte Weine, Wasser, Säfte und Kaffeespezialitäten) sind in dem Menüpreis inbegriffen.



## TEAMBUILDING & TEAMCOOKING 2017

### Das kulinarische Abenteuer - Sommer auf den Tellern

#### Buchungsformular

Bitte per E-Mail an: [info@foodatlas.de](mailto:info@foodatlas.de)

Datum:  Uhrzeit:  Personenanzahl:

#### Menüauswahl

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1. Die Welt der Aromen - <b>60,-€*</b> | <input type="checkbox"/> 3. Kulinarische Köstlichkeiten - <b>70,-€*</b> |
| <input type="checkbox"/> 2. Einmal um die Welt- <b>80,-€*</b>   | <input type="checkbox"/> 4. Sommergarten - <b>65,-€*</b>                |

\*Alle Preise verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Korrespondierende Getränke (ausgewählte Weine, Wasser, Säfte und Kaffeespezialitäten) sind in dem Menüpreis inbegriffen.

#### Hinweise zu:

Bekannte Allergien: \_\_\_\_\_

Nahrungsmittelunverträglichkeit: \_\_\_\_\_

Anzahl der Vegetarier: \_\_\_\_\_

#### Ihre Daten:

Vorname, Name: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Ort, Datum, Unterschrift /Stempel \_\_\_\_\_

\* Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die Sie auf unserer Website unter [www.foodatlas.de](http://www.foodatlas.de) einsehen können. Bitte beachten Sie: Für unsere Kochveranstaltungen kalkulieren wir eine Gesamtdauer von 4 Stunden. Ab 4 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 7 Tage 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 Personenanzahl zugrunde.