

TEAMBUILDING & TEAMCOOKING 2017

Herbst-Schlemmerei

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 so lange der Vorrat reicht) sind in dem Menüpreis inbegriffen. Sonstige Weine und Spirituosen sind auf Wunsch zubuchbar.

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

Herbst-Schlemmerei

Menüs

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

1 HERBSTLUST

Warmer Süßkartoffelsalat mit Confit Tomaten

Zarte Entrecôte Tranchen mit Chimichurri
dazu Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse

Gegrillte Pfirsiche mit feinem Mascarpone-
Creme und Bourbonkaramell

70,-€ p.P.*

2 WALDSPAZIERGANG

Gruyère Gratin aus Edelpilzen und Hähnchen
mit Ofenbaguetinis

Knusprig gebratene Entenbrust an Orangen-
Sauce dazu luftiges Süßkartoffelpüree

Schokoladen Lavatörtchen dazu Tahiti-Vanille-Eis

75,-€ p.P.*

3 GARTENFREUDE

Kürbiscremesüppchen mit Pancetta-Chips und
Orangen-Kürbiskernöl-Gremolata

Selbstgemachte Ravioli mit zweierlei Füllungen
Rauch-Provolone & Süßkartoffel
Lamm & Huhn mit Pilzen der Saison

Limoncello-Pannacotta-Duo

65,-€ p.P.*

4 SEE & WIESE

Lachstartar vom frischen Lachs mit Avocado,
kleinem Herbstsalat an Reibeküchen

Lammkeule im Esspressomarinade dazu
cremigtes Gratin Dauphinois

Kürbismuffins mit Möhrencreme und
Haselnuss-Karamell

80,-€ 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, so lange der Vorrat reicht) sind in dem Menüpreis inbegriffen.



TEAMBUILDING & TEAMCOOKING 2017

Herbst-Schlemmerei

Buchungsformular

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

Datum: Uhrzeit: Personenanzahl:

Menüauswahl

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1. HERBSTLUST - 70,-€* | <input type="checkbox"/> 3. GARTENFREUDE - 65,-€* |
| <input type="checkbox"/> 2. WALDSPAZIERGANG - 75,-€* | <input type="checkbox"/> 4. SEE & WIESE - 80,-€* |

*Alle Preise verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Korrespondierende Getränke (ausgewählte Weine, Wasser, Säfte und Kaffeespezialitäten, so lange der Vorrat reicht) 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 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.