

## TEAMEVENT 2022

### Das kulinarische Abenteuer

Wir möchten Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Event 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 4-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 kreierte Meisterwerke an einer festlich gedeckten Tafel.
- Korrespondierende Getränke  
Weinbegleitung, Säfte, Bier, Mineralwasser sind im Menüpreis inbegriffen.

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 Buchungsfeld (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!



## TEAMEVENT 2022

### Das kulinarische Abenteuer

Zu jedem Menü servieren wir Butter und ofenfrisches Brot.

Falls auf Anhieb nichts dabei ist, stellen wir gerne ein individuelles Menü zusammen

#### Menüs

##### SEELENWÄRMER

Maiscremesüppchen mit Hühnchenspieß

\*\*\*

Im Ofen getrocknete Melone mit Ziegenkäse,  
Serrano-Schinken und Pistazien

\*\*\*

Beef-Tataki mit Austernpilzen und Kräuter-  
Emulsion dazu Gemüse-Tempura & Wasabi-  
Mayonnaise

\*\*\*

Kokos-Biskuit mit Kirsch-Kompott und Baiser

86,-€ p.P.\*

##### KLASSIKER

Maronen-Apfelsüppchen mit frittierten Salbei

\*\*\*

Dinkelsalat mit gegrilltem Radicchio, Ca-  
shewkernen, Avocado und schwarzem Rettich

\*\*\*

Zarte Entenbrust auf luftigen Kartoffelbrei dazu  
pikante Pfeffersauce

\*\*\*

Bratapfelparfait & Baiserstangerl mit Nüssen

85,-€ p.P.\*

##### WINTERWALD

Surf & Turf Kalbshackbällchen mit Gambas  
in der Kaperncreme-Sauce

\*\*\*

Belugalinsen-Gemüse-Salat mit Brotcreme und  
Sauerteig-Chips

\*\*\*

Enten-Rollen auf Rotkohl mit dem  
Vinaigrette aus roten Johannisbeeren

\*\*\*

Pavlova mit Balsamico-Beeren und Salzkaramell

87,-€ p.P.\*

##### DEKADENZ

Pfirsich-Salat mit Iberico-Schinken

\*\*\*

Sellerie-Thymian-Suppe mit Trüffel

\*\*\*

Lammkoteletts mit Kräuterkruste dazu zweierlei  
von Aubergine und Rote-Paprika-Chermoula

\*\*\*

Schokoladen-Olivenöl-Trüffel  
mit Himbeer-Paprika-Aspik und Limetten-Baiser

89,-€ p.P.\*

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



## TEAMEVENT 2022

### Das kulinarische Abenteuer

## Buchungsformular

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

### Eventangaben

Stadt: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Personenzahl: \_\_\_\_\_

### Menüauswahl

SEELENWÄRMER - 86,- € p.P\*

WINTERWALD - 87,- € p.P\*

KLASSIKER - 85,- € p.P\*

DEKADENZ - 89,- € p.P\*

\*Alle Preise verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Korrespondierende Getränke (ausgewählte passende Weine, Säfte, Bier, Wasser und Kaffeespezialitäten) sind im Menüpreis inbegriffen. Alle Preise gelten ab einer Mindestteilnehmerzahl von 14 Personen. Wir freuen uns auf Sie!

### Hinweise zu

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

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

Anzahl der Vegetarier/Veganer: \_\_\_\_\_

### Rechnungsadresse

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

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

Straße & Nummer, PLZ, Stadt \_\_\_\_\_

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

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

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die Sie auf unserer Website unter <https://www.foodatlas.de/agb> einsehen können. Bitte beachten Sie: Für unsere Kochveranstaltungen kalkulieren wir eine Gesamtdauer von 4 Stunden. Ab 4,5 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 Personenzahl zugrunde.