

TEAMEVENT WINTER 2023

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. Das Kochen dauert ca. 2 Stunden.
- Nach dem Kocherlebnis (und natürlich dem Fotoerlebnis) genießen Sie die frisch kreierte Meisterwerke an einer festlich gedeckten Tafel.
- Korrespondierende Getränke
Wein, Säfte, Mineralwasser und Kaffeespezialitäten 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 WINTER 2023

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

Sous-vide gegarte Rote Bete mit Tahina-Joghurt und Kräuteröl dazu gebackener Kürbis mit Rosmarin und Manchego

Winterlicher Hirschrücken mit Maronenkruste auf Dijonsenf-Rahmwirsing dazu Kartoffel-Schnittlauch-Püree

Eis aus gebrannten Äpfeln und Tonkabohne dazu saftigen Zimtschnecken

95,-€ p.P.*

VEGETARISCHER WINTERWALD

Winterliche Kürbiscremesuppe mit Schnittlauchöl und karamelierten Maronen

Gedämpfte Piroggi mit Sauerkraut und Pilzgout dazu gerösteter Rosenkohl mit Balsamico und Chili

„In der Weihnachtsbäckerei...“

Auswahl an verschiedenen Weihnachtsplätzchen zum gemeinsam Backen und Lachen

89,-€ p.P.*

KLASSIKER

Roter graved Lachs auf Feldsalat mit steirischen Kürbiskernöl-Dressing dazu winterliche Quiche mit Lauch, Ziegenkäse und Kräuterseitlingen

Rosa gebratene Entebrust dazu Rotkohl-Coleslaw mit Granny Smith Apfel und cremige Pastinaken-Creme mit gerösteten Mandeln

Orangen-Glühweinsorbet mit saftigen Apfel-Mohnkuchen

91,-€ 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 2023

Das kulinarische Abenteuer

Buchungsformular

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

Eventangaben

Stadt: _____

Datum: _____

Uhrzeit: _____

Personenzahl: _____

Menüauswahl

- SEELENWÄRMER - 95,- € p.P*
- VEGETARISCHER WINTERWALD - 89,- € p.P*
- KLASSIKER - 91,- € 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 12 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 10 Werktage 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.