

## KOCHEVENT WINTER 2025

### 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 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 Gäste 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  
passende Weine, Bier, 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!



## KOCHEVENT WINTER 2025

### Das kulinarische Abenteuer

#### Menüs

Zu jedem Menü servieren wir selbstgemachte Foccacia und Kräuterbutter.

#### KLASSIKER

Cremige Gemüsesuppe mit Salzzitronen, Pastinake, Kürbis und getrockneten Tomaten mit leichtpikanten Tahini-Kichererbsen

\*\*\*

Romanaherzen-Radicchio mit Grapefruit, Avocado und Cognacsauce

\*\*\*

Misoglasierete Entenbrust //misoglasierter Sellerie dazu geschmorte Rotkohl und Süsskartoffelpüree mit Mandeln und Koriandersamen

\*\*\*

Gewürzter Schokoladenkuchen & Vanille-Eis

94,-€ p.P.\*

#### WÄRMETROST

Herzhafter winterliche Quiche mit Lauch, Pilze und geräucherter Lachs //Gemüselachs dazu ein winterlicher Salat mit Kürbiskerndressing

\*\*\*

Strip-Steak au Poivre auf Pastinakenpüree dazu bunte Karotten mit Thymian-Honig

//Austernpilze-Schnitzel

\*\*\*

Kirsch-Tonkabohne Eiscreme & saftige Zimt-Mandel-Schnecken

95,-€ p.P.\*

#### WINTERBUNT

Deftiger Flammkuchen mit Crème fraîche, Shiitake, Comté und Denmiso

\*\*\*

Bunte Beten Carpaccio auf Friseesalat und Trüffelöl

\*\*\*

Zweirlei von Gans: Baobuns mit gezupfter Gänsekeule und Pflaumenchutney und Gänsebrust dazu

Fondant Kartoffeln //Zweirlei von Blumenkohl

\*\*\*

Apfeltarte mit Miso & Matchaeis

96,-€ p.P.\*

#### GETRÄNKE ALL INKLUSIVE:

Aperitif (Prosecco oder eine alkoholfreie Alternative), passende Weine zum Menü, unterschiedliche Säfte, Mineralwasser und Kaffeespezialitäten sind im Menüpreis inbegriffen.

Gerne können Sie ihr Menü individuell zusammenstellen. \*Alle Preise verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

//vegane Alternativen sind im Rot dargestellt.



## KOCHEVENT WINTER 2025

### Das kulinarische Abenteuer

### Buchungsformular

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

### Eventangaben

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

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

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

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

### Menüauswahl

KLASSIKER - 94,- € p.P

WÄRMETROST - 95,- € p.P

WINTERBUNT - 96,- € p.P

\*Alle Preise verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Korrespondierende Getränke (ausgewählte passende Weine, Säfte, 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 schriftlichen Bestätigung durch Foodatlas. Bitte teilen Sie uns **die endgültige Teilnehmerzahl spätestens 7 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.