

KOCHEVENT 2026

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 Gäste 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 oder 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 Kocherlebnisgenießen Sie die frisch kreierten Meisterwerke an der festlich gedeckten Tafel.
- Korrespondierende Getränke
Wein, 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 Buchungs-Formular (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 2026

Das kulinarische Abenteuer

Zu jedem Menü servieren wir Butter und ofenfrisches Brot.

Menüs

UNBEKANnte HEIMAT

Geröstete Pastinaken-Suppe mit Kaffearoma

Bunte Urkarotten mit Thymianhonig
Pilze der Saison im Knuspereteig & Remoulade
Bunte Beten Carpaccio an Wildkräutersalat, Trüffelöl

Krautküchle mit Steinpilzmayo dazu lauwarmer
Kartoffel-Pilz-Salat mit Senfdressing & Haselnüssen

Pflaumen-Küchenlein & Beerensorbet

94,-€ p.P.

GOURMETDINNER

Würzige Safran-Karottensuppe mit Tahini-
Kichererbsen und selbstgemachter Pita

Radicchio mit Grapefruit, Avocado, gebeiztem Lachs
//Gemüselachs und Cognacsauce

Strip-Steak au Poivre //Blumenkohlsteak dazu
knackige grüne Bohnen mit Pistazien-Parmesan-
Knoblauch Vinaigrette und cremige Pastinaken-
Kartoffel-Creme

Gewürzter Schokoladenkuchen & Vanille-Eis

99,-€ p.P.

WINTERBUNT

Deftiger Flammkuchen mit Crème fraîche, Shiitake,
Comté und Denmiso
Dazu ein winterlicher Salat mit Kürbiskerndressing

Misoglasierte Entenbrust //misoglasierte Sellerie
dazu geschmarter Rotkohl und knusprige Fondant-
Kartoffeln

Kirsch-Tonkabohne Eiscreme & saftige Zimt-Mandel-
Schnecken

96,-€ p.P.

GETRÄNKE ALL INKLUSIVE:

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

Gerne können Sie ihr Menü individuell zusammen-
stellen. Alle Preise verstehen sich exklusive der
gesetzlichen Mehrwertsteuer.

//Vegetarische Alternative



KOCHEVENT 2026

Das kulinarische Abenteuer

Buchungsformular

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

Eventangaben

Stadt: _____

Datum: _____

Uhrzeit: _____

Personenzahl: _____

Menüauswahl

- UNBEKANnte HEIMAT - 94,- € p.P.
- GOURMETDINNER - 99,- € p.P.
- WINTERBUNT - 96,- € p.P.

Alle Preise verstehen sich **exklusive** der gesetzlichen Mehrwertsteuer und gelten ab einer **Mindestteilnehmerzahl von 12 Personen**. Korrespondierende Getränke (ausgewählte passende Weine, frisch gezapftes Bier, Säfte, Wasser und Kaffeespezialitäten) sind im Menüpreis inbegriffen.

Hinweise zu

Bekannte Allergien: _____

Nahrungsmittelunverträglichkeit: _____

Anzahl der Vegetarier Veganer: _____

Anzahl der 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 Werkstage 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.