

GRILLEVENT 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 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. zwei Stunden.
- Nach dem Kocherlebnis genießen Sie die frisch kreierten Meisterwerke an unserer festlich gedeckten Tafel.
- Korrespondierende Getränke: Prosecco zum Empfang, passende Weine, heimische 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 Buchungsformular (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!



GRILLEVENT 2026

Das kulinarische Abenteuer

Menüs

Zu jedem Menü servieren wir Butter und ofenfrisches Brot.

RUSTIC FIRE

Burrata auf schwarz gegrillten Tomaten
Naan-Brot vom Grill und Smoked Paprika Butter

Flank Steak mit hausgemachtem Kräuter-Senf-Rub
Kartoffelsalat vom Grill mit Speck-Vinaigrette
Hausgemachte **BBQ-Sauce** mit Rauchpaprika

Saftiges **Hähnchen** in Buttermilch mariniert
Gegrillter **Spitzkohl** mit Miso-Butter

Pfirsich mit Mascarpone, Honig und Thymian

129,-€ p.P.*

SMOKE & SOUL ASIA

Schweinenacken-Steak mit Miso-Honig-Marinade
Krautsalat im Kimchi-Style und Chili-Koriander-Butter

Teriyaki-Lachs vom Rauch
gegrillte **Pak-Choi-Hälften** mit Sesam
asiatischer **Gurkensalat**

Saté-Spieße mit Erdnuss-Limetten-Sauce
gedämpfte **Bao Buns**
Gegrillte **Aubergine** mit Sojasauce und Ingwer

Ananas vom Grill mit Kokos-Creme

119,-€ p.P.*

COAST & FLAME

Rinderhüftsteak mit Rosmarin-Knoblauch-Rub
Fenchel-Apfel-Orangensalat und Tomaten-Oliven-Salsa

Garnelen mit Zitronen-Chili-Öl
Wassermelonen-Feta-Salat

Smoked **Lachsfilet** vom Grill
hausgemachte **Aioli** und **Focaccia**

Red Snapper Ceviche mit Mango und Koriander

Eis von der gegrillten **Banane**

139,-€ p.P.*

GETRÄNKE ALL INKLUSIVE:

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

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



GRILLEVENT 2026

Das kulinarische Abenteuer

Buchungsformular

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

Eventangaben

Stadt: Hannover

Datum: _____

Uhrzeit: _____

Personenzahl: _____

Menüauswahl

☐ RUSTIC FIRE – 129,- € p.P*

☐ SMOKE & SOUL ASIA – 119,- € p.P*

☐ COAST & FLAME – 139,- € p.P*

* Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Korrespondierende Getränke: ausgewählte passende Weine, frisch gezapftes Bier, Säfte, Wasser und Kaffeespezialitäten sind im Menüpreis inbegriffen.

Alle Preise gelten ab einer **Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen**.

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.