

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 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 kreierte Meisterwerke an unserer festlich gedeckten Tafel.
- Korrespondierende Getränke: Prosecco zum Empfang, passende Weine, frischgezapftes Bier, 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!



KOCHEVENT 2026

Das kulinarische Abenteuer

Menüs

Zu jedem Menü servieren wir Butter und ofenfrisches Brot.

BÄRLAUCH & SPARGEL VIBES

Schaumsuppe von Bärlauch
grüner Apfel | Fenchel | Limette

Gebeizte Forelle // **Gemüselachs**
Knäckebrot | Gurke | Dill | Buttermilch

Lammrücken unter Kräuterkruste // **Blumenkohl**
Erbsen | Minze | grüner Spargel

Rhabarbercrumble | Sauerrahmeis

99,-€ p.P.*

FRENCH BISTRO

Gougère
luftiges Brandteiggebäck | Comté

Variation von bunten Beten
weichgekochtes Ei | Ziegenkäseschaum | feine Kräuter

Maishähnchen in feiner Panade // **Austernpilz**
junger Spinat | Roquefort | Chicorée | Oliven

Zitronentartelette
Baiser | Beerensorbet

92,-€ p.P.*

ASIATISCHER FRÜHLING

Lachstatar // **Bete-Tatar**
Wildkräutersalat | Buttermilch-Dashi | Yuzu

Gedämpfte Bao Buns
Miso-Austernpilze | Bärlauchcreme

Schweinefilet in Sesamkruste // **Aubergine „Unagi-Art“**
Sake-Perlgrauen | Kohlrabi | Teriyaki

Yuzu-Crème-Riegel
Matcha-Eis

96,-€ 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.

//Vegetarische Alternativen



KOCHEVENT 2026

Das kulinarische Abenteuer

Buchungsformular

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

Eventangaben

Stadt: Hannover

Datum: _____

Uhrzeit: _____

Personenzahl: _____

Menüauswahl

- BÄRLAUCH & SPARGEL VIBES - 99,- € p.P*
- FRENCH BISTRO - 92,- € p.P*
- ASIATISCHER FRÜHLING - 96,- € 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 12 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.