

## 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 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!



## KOCHEVENT 2026

### Das kulinarische Abenteuer

#### Menüs

Zu jedem Menü servieren wir Butter und ofenfrisches Brot.

##### FRANZÖSISCHER HERBST

###### Chèvre chaud

Ziegenkäse | Blattsalat | Walnüsse

###### Soupe à l'oignon gratinée

Zwiebeln | Gruyère | Baguette

###### Coq au Vin // Geschmorte Kräuterseitlinge

Rotwein | Ratatouille | Kartoffelgratin

###### Tarte Tatin aux Pommes

Apfel | Karamell | Tonkabohneneis

90,-€ p.P.\*

##### ASIATISCHER HERBST

###### Gyoza

Süßkartoffel | Shiitake

###### Miso-Kürbis-Suppe

Ingwer | Kokos

###### Entenbrust // Auberginensteak

Hoisin | Pastinake | Pak Choi

###### Mango Sticky Rice

Mango | Klebreis | Kokosmilch

92,-€ p.P.\*

##### GOLDENER HERBST IN DEN ALPEN

###### Vogelsalat

Apfel | Nüsse

###### Erdäpfel-Lauch-Suppe

Kartoffel | Lauch

###### Wildrahmragout // Pilzragout

Semmelknödel | Ofengemüse | Wildrahmsauce

###### Topfenknödel

Zwetschenröster | Butterbrösel | Zimt

96,-€ p.P.\*

##### GETRÄNKE ALL INKLUSIVE:

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

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

//Vegetarische Alternativen



## KOCHEVENT 2026

### Das kulinarische Abenteuer

## Buchungsformular

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

### Eventangaben

Stadt: Hannover

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

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

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

### Menüauswahl

- ☐ FRANZÖSISCHER HERBST – 90,- € p.P\*
- ☐ ASIATISCHER HERBST – 92,- € p.P\*
- ☐ GOLDENER HERBST IN DEN ALPEN – 96,- € p.P\*

\* Alle Preise verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Korrespondierende Getränke: Aperitif, ausgewählte passende Weine, Bier, heimische 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 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.