

## TEAMCOOKING 2017

### Schlemmerweihnachten 2017 – das kulinarische Abenteuer

Wir möchten Ihnen und Ihren Gästen eine unvergessliche Weihnachtsfeier 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 3-Gang-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 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 Kocherlebnis (und natürlich dem Fotoerlebnis) genießen Sie die frisch kreierten Meisterwerke an einer festlich gedeckten Tafel.
- Korrespondierende Getränke (ausgewählte Weine, Säfte, Mineralwasser und Kaffeespezialitäten) sind in dem Menüpreis inbegriffen. Sonstige Weine und Spirituosen sind auf Wunsch zubuchbar.
- Der Abend endet nach ca. 4 - 4,5 Stunden - auf Wunsch verlängerbar! Ab 4,5 Stunden berechnen wir pro Person und angefangener Stunde pauschal 10,00€

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!



## TEAMCOOKING 2017

### Schlemmerweihnachten 2017 – das kulinarische Abenteuer

#### Menüs

Zu jedem Menü servieren wir Chili-Zitronen Butter und ofenfrisches Brot.

#### 1 WEIHNACHTSKLASSIKER

Kürbiscremesüppchen mit Panchetta Chips und Orangengremolata

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust auf getrüffelten Kartoffel-Selleriepüree dazu traditioneller Rotkohl

\*\*\*

Tarte au Chocolat dazu selbstgemachtes Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl

70,-€ p.P.\*

#### 2 EINMAL UM DIE WELT

Marmorierte Karottensuppe mit Vanille, Zitrone & Zimt dazu Ofenbaguetinis

\*\*\*

Zarte Entrecôte Tranchen mit geheimer Sauce aus Paris gepaart mit klassischem Ratatouille, dazu extra knusprige Wedges aus dem Ofen

\*\*\*

Mandel-Panna-Cotta mit heißen Beeren

80,-€ p.P.\*

#### 3 FOODATLAS WEIHNACHTSMENÜ

Gegrillter Birnen-Ziegenkäse mit Anis & Mandeln auf handverlesenen Wildkräutersalat

\*\*\*

Lamkeule auf marokkanische Art dazu würziger Kräutercouscous mit getrockneten Aprikosen und Pflaumen

\*\*\*

Ingwer-Schokolade Creme Brûlée

75,-€ p.P.\*

#### 4 SKANDINAVISCHES WINTER

Preiselbeer-Köttbullar mit Knäckebrot-Salat

\*\*\*

Zarte Schweinemedalions mit Vodkaplaumen dazu schwedische Fächerkartoffeln mit dreierlei Käse und Würzelgemüse aus dem Ofen

\*\*\*

Schwedischer Apfel-Traum

65,-€ p.P.\*

Gerne können Sie ihr Menü individuell zusammenstellen. \*Alle Preise verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Korrespondierende Getränke (ausgewählte Weine, Säfte, Wasser und Kaffeespezialitäten) sind in dem Menüpreis inbegriffen.



## TEAMCOOKING 2017

Schlemmerweihnachten 2017 – das kulinarische Abenteuer

### Buchungsformular

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

Datum:  Uhrzeit:  Personenanzahl:

#### Menüauswahl

1. WEIHNACHTSKLASSIKER - 70,-€\*       2. EINMAL UM DIE WELT - 80,-€\*
3. FA WEIHNACHTSMENÜ - 75,-€\*       4. SKANDINAVISCHES WINTER - 65,-€\*

\*Alle Preise verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Korrespondierende Getränke (ausgewählte Weine, Säfte, Wasser und Kaffeespezialitäten) sind in dem Menüpreis inbegriffen.

#### Hinweise zu:

Bekannte Allergien: \_\_\_\_\_

Nahrungsmittelunverträglichkeit: \_\_\_\_\_

Anzahl der Vegetarier: \_\_\_\_\_

#### Ihre Daten:

Vorname, Name: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Ort, Datum, Unterschrift /Stempel \_\_\_\_\_

\* Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die Sie auf unserer Website unter [www.foodatlas.de](http://www.foodatlas.de) einsehen können. Bitte beachten Sie: Für unsere Kochveranstaltungen kalkulieren wir eine Gesamtdauer von 4 Stunden. Ab 4 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 Tage 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 Personenanzahl zugrunde.