



...ein kleiner Auszug aus unseren Kochkursen & Events

Vorspeisen und Zwischengänge

Tapas/Anti Pasti

Vitello Tonnato/Garnele/gegrilltes & gefülltes Gemüse/Ziegenkäse

*

Königslachs

Wassermelone/Lauch/Ingwer/Gurke

*

Lachstatar

Baslikum/Schmand/Lakritz

*

Jacobsmuscheln

Orangen/Ingwer/Cous-Cous

*

Carpaccio & Beeftatar

Sardellen/Cornichons/Senf/Worchester/Rucola/Parmesan

*

Thunfisch

Sesam/Soja/Avocado/Tomate/Limette

Suppen

Thai-Curry

Ingwer/Koriander/Tempura/Garnele

*

Latte Macchiato von der Strauchtomate

Grissini/Serrano/Parmesan-Espuma

*

Spitzpaprika-Süppchen

Chili/Curry/Kokos/Maishähnchen

*

Kürbis-Cappucino

Kokos/Ingwer/Chili/Garnele

*

Mediterrane Fischsuppe

Noily Prat/Pernod/Zander/Lachs/Garnele/Julienne



Hauptgänge/Zwischengänge

Königslachs

Polenta/Paprika/Tomate

*

Zander

Linsen/Mango/Kokos

*

Dorade

Pimientos de Padrón/Kanarische Meersalzkartoffeln/Mojo Verde

*

Schweinefilet

Rucola/Parmaschinken/Karotte/Polenta

*

Maishähnchen

Safran/Steinpilz/Risotto

*

Entenbrust

Reiscreme/Pak Choi/Terijaki

*

Entrecôte

PX Reduktion/Zwiebelconfit/Kartoffel/Chorizo/Ziegenkäse

*

Kalbsbäckchen

Wirsing/Portwein/Kartoffel/Sellerie

*

Lamm

Rosmarin/Kartoffel/Portwein/Aubergine

*

Schweinenacken Sous Vide

Mie-Nudeln/Zuckerschoten/Terijaki

*

Cous-Cous-Taboulé

Wachtel/Ingwer/Orange/Kardamom



Desserts

Beerenobst

Mascarpone/Vanille/Joghurt/Mandeln

Erdbeer-Cantuccini-Tiramisu

Cantucci/Mascarpone/weiße Schokolade

*

Mousse au Chocolate

weiße Schokolade/Beeren in Texturen

*

Schokoladensouffle

Whiskyschaum/Orange/Salz-Karamell

*

Quarksouffle

Erdbeeren/Erdbeersorbet/Erdbeer-Prosecco

*

Crema Catalana

Rosmarin/Honig/Mascarpone/Tonkabohne

Preise

Als 3-Gang ab 75,00 EUR

Als 4 Gang ab 89,00 EUR

Als 5 Gang ab 105,00 EUR

Im Preis enthalten

- * Aperitif, Pils, Wein, Sekt, Kaffee, Cappuccino, Espresso und alkoholfreie Getränke
- * Kochschürze
- * Rezepte
- * Giveaway



Besondere Eventangebote

Vorschlag 1

Event im 38grad mit Live Musik oder als Cocktail-Event

Ablauf

Begrüßung mit Sekt- oder Cocktailempfang

Alle Gäste können mit kochen / Front-Cooking

Eventuell können auch Selbst Cocktails mit einem der besten Barkeeper Deutschlands gemacht werden. ([www.cocktail-event.com/Matthias Allgaier](http://www.cocktail-event.com/Matthias>Allgaier))

Alle Gäste erhalten die Rezepte in Englisch oder Deutsch (eventuell auch Schwedisch)

Sonstiges

Tische werden eingedeckt

Stehische werden um die Küche und bei Wunsch um die Cocktailstation aufgebaut.

Das Kochen wird über die große Leinwand und über zwei Fernseher gezeigt.

Live Musik

Maria Douneva (Pop und aktuelle Hits)

Johannes de Jong (Richtung Frank Sinatra/Robbie Williams etc.)

Taktlos Unplugged (leichter Rockrichtung)

Weitere Künstler auf Anfrage!

als Cocktail Angebot

Cocktails von von Pi-Kok (<http://www.pi-kok.de>)

Matthias Allgaier erklärt alles rund ums Thema Cocktails und Spirituosen. Er kreiert mit den Gästen Cocktails und stellt selbst Sirups, Kokosbutter etc. her. jeder Kunde erhält ein Handout über diesen Abend. Er arbeitet ausschließlich auf frische Basis (keine Fruchtsäfte sondern mit frischen Früchten werden die Drinks/Cocktails zubereitet)

Preis pro Person

18,00 EUR - 20,00 EUR für 2-3 Cocktails + Handout

24,00 EUR - 30,00 EUR für 4 Cocktails + Handout

Musiker

200,00 EUR bis 400,00 EUR

je nach Auswahl des Künstlers und Dauer der gebuchten Eventzeit



Vorschlag 2

Eventgolf im 38grad

Ablauf

Dabei haben die Gäste einen Putter in der Hand. An gewöhnlichen Orten bauen wir einen Golf Course auf. Hier zählt keine Platzreife, sondern nur der Spaß am Spiel. Im Vordergrund steht dabei das sportliche Ergebnis, sondern das gemeinsame Spielerlebnis.

Zirka 4 Personen bilden pro Spielbahn einen Flight. Sie werden begleitet von einem "Master",

der die Scores notiert und Spielbahn sowie Spielregeln kennt. Gespielt werden kann in Einzel- oder Mannschaftswertung.

Mögliche angebotene Leistung

- * Aufbau der Spielbahnen (gegebenenfalls Platzierung Ihrer Produkte auf der Spielbahn)
- * Ausgabe von Scorekarten nach Eintreffen der Gäste
- * Turnierleitung während der Veranstaltung und Ergebnisauswertung
- * Siegerehrung
- * Ehrenpreise
- * Alle Gäste erhalten einen Golfball mit Logo als Erinnerung
- * Personalstellung zur Begleitung

Um Ihnen ein individuell zugeschnittenes Leistungspaket anbieten zu können, erstellen wir Ihnen ein kostenloses unverbindliches Angebot auf genaue Anfrage (Personenanzahl)

Preis

15,00 EUR-45,00 EUR

pro Person gerechnet werden / je nach Gruppengröße und gewählten Leistungsumfang

Speisenvarianten und Preise

- | | |
|--|----------------------------------|
| * Flying Buffet inklusive Getränke 3-4 Stunden | 25,00 EUR - 45,00 EUR pro Person |
| * Buffet 3 Gang inklusive Getränke 3-4 Stunden | 30,00 EUR - 50,00 EUR pro Person |
| * 3-5 Gang Menü inklusive Getränke 4 Stunden | 35,00 EUR - 60,00 EUR pro Person |
| * Kochkurs 3-5 Gang Menü inklusive Getränke, Rezepte und Kochschürze | 58,00 EUR - 72,00 EUR pro Person |