

Kochkurs/Eventangebote

Vorspeisen und Zwischengänge

Ziegenfrischkäse/Bacon/Wildkräutersalat/Nüsse/Ahornsirup

*

Tapas/Anti Pasti

*

Königslachs/Wassermelone/Lauch/Ingwer

*

Lachstatar/Baslikum/Schmand/Lakritz

*

Jacobsmuscheln/Orangen/Ingwer/Cous-Cous

*

Strauchtomate/Ziegenkäse/Rucola/Pinienkerne/Serrano

*

Roastbeef/Rote Beete/Soja/Shitake/Cashewkerne

*

Vitello Tonnato/Thunfisch/Kapern/Pinienkerne

*

Entenbrust/Cranberries/Mangochutney/Chili

*

Garnele/Sesam/Weißkraut /Ingwer/Wasabi

*

Thunfisch/Sesam/Soja/Avocado

Suppen

Thai-Curry/Wasabi/Ingwer/Koriander/Tempura/Garnele

*

Strauchtomate/Grissini/Serrano

*

Rucola/Pinienkernen/Coquille Saint-Jacques (Jacobsmuschel)

*

Spitzpaprika/Chili/Curry/Kokos/Nordseekrabben

*

38grad Fischsuppe

*

Karotten/Kokos/Ingwer/Chili/Zitronengras/Coriander

Sorbets

Orange

*

Zitronen/Wodka

*

Himbeere

*

Erdbeere/Minze

*

Limette/Kokos

*

Melone/Aperol-Spritz

Hauptgänge/Zwischengänge

Königslachs/Limette/Chili/Blattspinat/Knoblauch

*

Zander/Ingwer/Zitronengras/Gurke/Wasabi

*

Dorade/Ananaschutney/Zitronengras/Koriander

*

Spanferkelkaree/Ingwer/Wasabi/Aprikose/Weißkraut

*

Schweinefilet/Rucola/Parmaschinken/Gemüse mediterran

*

Maishähnchen/Safran/Steinpilz/Risotto

*

Entenbrust/Orange/Pfeffer/Rotkraut oder Pok Choi

*

Entrecôte/Portwein/Babymöhren

*

Rinderfilet/Rote Beete/Wasabi/Soja/Sesam

*

Kalbsbäckchen/Trüffel/Zwiebelmarmelade/Portwein

*

Lamm/Rosmarin/Portwein/Gemüse mediterran

*

Kalb/Wasabi/Soja/Zuckerschoten

*

Desserts

Beerenobst/Mascarpone/Vanille/Joghurt/Mandeln

*

Tiramisu

*

Erdbeere/Cantucci/Mascarpone/weiße Schokolade

*

Panna Cotta/Ananas

*

Mousse au Chocolat/Amaretto

*

Schokoladensouffle/Ananas

Mango/Weinschaum/Kokos

*

Alle Desserts werden mit hausgemachtem Eis serviert!

Preise ab

3-Gang 85 EUR

4-Gang 95 EUR

5-Gang 105 EUR

Als Event (Frontcooking, mit Einbeziehen der Kunden/Gäste oder als Kochkurs)

Dieses Angebot versteht sich mit allen Speisen inklusive Rezepte, Kochschürze, giveaway sowie Getränke (Bier, Wein, Sekt, AFG, Kaffee/Espresso)

Als Menü verstehen sich die Preise unten auf dieser Seite Speisen ohne Getränke

Menüpreise im 38grad/beim Kunden

Menüpreis 3 Gang ab 45,00 EUR

Menüpreis 4 Gang ab 55,00 EUR

Menüpreis 5 Gang ab 65,00 EUR

Kochen beim Kunden

- * Für die Option Kochen beim Kunden fällt nach 50 Kilometern je Strecke eine Kilometerpauschale von 0,95 EUR + Mehrwertsteuer an.
- * Ebenfalls wird bei einer Fahrtzeit von über 1 Std. eine Pauschale von 25 EUR pro Std. fällig.
- * Bei einem Event beim Kunden mit unter 10 Personen kommt ein Stundensatz von 65 EUR + Mehrwertsteuer zum Menüpreis hinzu.