

KOCHSCHULE

IM KAISERSAAL



KÜCHENPARTY

Ob Genussmensch oder passionierter Gastgeber - bei unserer KÜCHENPARTY kommen beide gleichermaßen auf Ihre Kosten! Beim Zubereiten leckerer Kleinigkeiten lernen Sie Tricks und Kniffe der Gourmetküche kennen - und garantiert auch lieben, denn natürlich kommen Sie auch in den Genuss Ihrer Werke. Hier gilt: Nicht nur gucken, sondern auch anfassen bzw. mitmachen ist ausdrücklich erwünscht!

Kochen und genießen Sie im Herbst bis Winter:

Menü I

Caesar Salad
mit Garnele, Kaper und Kirschtomate

Mild geräuchertes Lachsfilet
mit Champagnerlinsen, sautiertem
Baby-Spinat und Bergkäseschaum

Wiener Kalbsschnitzel
mit lauwarmen Kartoffel-Radieschen-
Salat, Preiselbeeren und Zitrone
*(Alternative: mit Nussbutter-Kartoffelpüree
und Galagemüse)*

Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenrösti

Menü II

Blumenkohl
mit Mandel und Wachtelbrust

Waldpilzraviolo
mit Aubergine, Tomate und Pinien

Rehrücken
mit Kartoffel-Trüffel-Püree, Lauch
und Spitzkohl

Moelleux au chocolat
mit Brombeersorbet

Unsere Leistungen in der Übersicht:

- Kochworkshop
- Erforderlicher Warenbestand
- Viergängiges Küchenparty-Menü „I“ oder „II“
- Aperitif, alkoholfreie Getränke, begleitende Weine, Bier und Kaffee für die Dauer von 5 Stunden
- Bereitstellung der Kochschule inklusive der erforderlichen Ausstattung/Möblierung
- Personalbereitstellung Service/Küche
- Rezepte des Tages per Mail
- Leihschürze (bei Kauf: 15,00 Euro)

Termine:

nach Vereinbarung

Dauer:

5 Stunden

Teilnehmer:

ab 10 – 20 Personen

Preis pro Person:

Menü „I“ 125,00 Euro incl. MwSt. | Menü „II“ 135,00 Euro incl. MwSt.

Kontakt:

Sabine Dehne | sabine.dehne@kaisersaal.de | Tel. 0361 56 88 202

KOCHSCHULE IM KAISERSAAL

Kaisersaal Gastronomie- & Veranstaltungs GmbH | Futterstraße 15/16 | 99084 Erfurt
Telefon: 0361 - 56 88 202 | Telefax: 0361 - 56 88 112
Geschäftsführer: Thomas Günther | AG Jena, HRB 106497