





Deine exklusive **Weihnachtsfeier**

Ein Kochkurs ist die perfekte Weihnachtsfeier, weil er **Gemeinschaft, Kreativität** und **Genuss** vereint. Gemeinsam kochen und neue Rezepte ausprobieren stärkt das **Teamgefühl**, sorgt für gute Stimmung und bietet eine entspannte Atmosphäre, in der alle auf ihre Kosten kommen. Beim gemeinsamen Essen kann man die Erlebnisse Revue passieren lassen und das leckere Ergebnis feiern.

Und so einfach funktioniert´s:

- Jeweils eine Vorspeise, (ein Zwischengericht), ein Hauptgericht und ein Dessert auswählen
- Terminabsprache über: 0175 3719105 oder bbeisker@t-online.de oder info@cookatwork.de
- Angebot erhalten & bestätigen
- Unvergessliche Weihnachtsfeier erleben

Vorspeisen

- Rote Bete Carpaccio mit Limette, Walnuss & Ziegenkäse abgeflämmt
- Winterlicher Salat mit Pumpernickel, Herbstprinz & Nüssen
- Asiatischer Woksalat mit Curry, Ingwer, Zitronengras & Erdnusshuhn
- Tartar von der Avocado mit Mango, Tomaten, King Prawns & Cocktail-Dressing

Zwischengerichte

- Cassoulet von Waldpilzen in Rahm mit Mini Semmelknödel und Coppa-Chip
- Jacobsmuschel mit Süßkartoffelpüree und Zuckerschoten
- Kürbis Gnocchi mit Salbei-Butter und Geflügelleber in Aceto-Sirup

PREISE

Kochkurs* inkl. 3 Gängemenü und Getränkepauschale

85,- EURO p.P.**

*ab 10 Personen - 30 Personen

**Bruttopreise

Jeder weitere Gang 15 Euro p.P.

Hinweis:
Bitte wähle pro Gang **EIN** Gericht!







Hauptspeisen

- Zander gebraten auf Gemüse-Risotto mit Petersiliensauce
- Lotte gebraten mit roter Paprika-Sauce und Oliven-Polenta-Taler mit Bimi
- Entenbrust mit Orangensauce und Rosenkohlpüree mit Herzogin-Kartoffeln
- Rehrücken mit getrüffeltem Selleriepüree, Wacholderjus und Rübengemüse
- Gemüse-Spaghetti mit Tomaten-Pesto und Kerne, dazu geräucherter Tofu
- Hafer-Nuss Bratlinge mit Pastinakenoüree Hagebutten-Sauce

Desserts

- in Punch gesottene Birne mit Marzipanmousse
- Spekulatius-Bratapfel-Tiramisu mit Granatapfelkernen
- Orangen-Cranberry-Muffin mit weißem Schokoeis und Rumfrüchten
- Armer Ritter mit Stollen-Ahornsirup und Whiskey-Eis

Getränkepauschale

Säfte, Mineralwasser, Softdrinks, Secco, Weine aus dem Klimaschrank zur Wahl, so wie Hefeweizen, Bier und alkoholfreie Biere, Kaffee und Digestive auf Wunsch.
Es gibt kein Limit, aber bedenken Sie es gibt noch ein Rückweg.

Longdrinks können gegen Aufschlag (je Stück 7,00 € Brutto) erworben werden.

Terminabsprache und Anmeldung unter:
bbeisker@t-online.de
info@cookatwork.de
0175 3719105

cook@work

PREISE

Kochkurs* inkl. 3 Gängemenü und Getränkepauschale

85,- EURO p.P.**

*ab 10 Personen - 30 Personen

**Bruttopreise

Jeder weitere Gang 15 Euro p.P.

Hinweis:
Bitte wähle pro Gang **EIN** Gericht!