



0361 - 56 88 202



sabine.dehne@kaisersaal.de

KÜCHEN- PARTY



LEISTUNGEN:

- Exklusive Buchung der Kochschule
- Möblierung & Nebenkosten
- Personal Service & Küche
- Kochworkshop inkl. Warenbestand
- Vier-Gang-Menü
- Aperitif
- Begleitende Getränke für 5 h
- Rezepte des Tages per Mail
- Leihschürze

WAHLMENÜS:

Menü 1

Thunfisch Sashimi |
Sesam | Zitrus | Black
Pearl | Kokos

Paprika | Ingwer |
Zitronengras | Gyoza

Kikok-Huhn | Wilder
Spargel | Pastinake |
Shiro Miso

Hokaido | Vanille |
Aprikose |
Ziegenfrischkäse

Menü 2

Pulpo | Wildkräuter |
Belugalinsen | Paprika

Aquarello Risotto |
Kirschtomaten |
Parmesan

Rinderfilet & Garnele |
Feldgemüse | Sauce
Rouille | Focaccia

Joghurt | Schokolade |
Beeren

UNSERE KÜCHENPARTYS

Beim gemeinsamen, musikalisch untermalten Zubereiten eines Vier-Gang-Menüs unter Anleitung von Kaisersaal-Küchenschef Robert Becker lernen Sie und Ihr Team allerlei Tricks der Kochprofis kennen und kommen anschließend auch in den Genuss Ihrer Kreationen. Natürlich bleibt dabei auch keine Kehle trocken! Ideal für Team- oder Kundenevents oder Geburtstagsfeiern ab 15 Personen.



BUCHUNGS- MODALITÄTEN

Termine:
Teilnehmerzahl:
Kosten:

Nach Vereinbarung
15 - 20 Personen
Pauschale für 5 Stunden*: 300,00 EUR
zzgl. Preis je Teilnehmer: 150,00 EUR
* Verlängerung ab 6. Stunde: 45,00 EUR je angef. Stunde