

DIE BESONDERE WEIHNACHTSFEIER IN DER SCHEUNE40 BIS 20 PERSONEN

Erleben Sie Ihre Weihnachtsfeier im Culinarium der Scheune40 bei einem genussvollen Teamkochen. Sie werden mit einem Winzersekt und Gruß des Hauses empfangen. Nach der Begrüßung bereiten die Teilnehmer in kleinen Gruppen in mehreren Runden ihr Menü zu. In entspannter Atmosphäre leitet Küchenchef Klaus die Gruppen an. Genießen Sie die kulinarischen Köstlichkeiten an der gedeckten Tafel. Ob Hobbyköche oder Kochneulinge—alle werden Ihren Spaß haben.

4 - Gänge Weihnachtsmenü

Jakobsmuschel gebraten mit Orangen-Jus und Pepper de Luxe, dazu Feldsalat mit Walnüssen und Apfeldressing

Lachsfilet mit Gewürz-Topping aus dem Backofen an Rieslingsoße, dazu Steinpilz-Risotto

Entenbrustfilet mit Gewürzhonig und Feigenchutney
Kartoffel-Karottentörtchen und Portwein-Maronen

Bratapfel mit Mandeln an Vanille-Kardamomsoße

Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menü
oder Buffet für Ihr Teamkochen zusammen
(vegetarische / vegane Komponenten buchbar)

Unser Kochevent-Paket:

Dauer 4-5 Stunden (bis max. 21:30 Uhr)
Preis inklusive:

- * Winzersekt mit Gruß des Hauses
- * begleitende Weine, Bier, Softgetränke
- * Kaffeespezialität aus der La Cimbali
- * ein Digestif aus unserer Auswahl
- * Mis en place
- * Zutaten vorwiegend bio & regional
- * Holzofenbaguette
- * Professionelle Anleitung vom Küchenchef
- * Assistentkraft zur Unterstützung
- * Leihschürze und Rezeptmappe

ab 14 Personen netto 99 €/Person
bis 13 Personen pauschal netto 1350 €

Weitere Weihnachtspakete

- * Kochevent mit 3-Gänge-Menü nach Ihrer Veranstaltung im Meetingraum (individuelles Angebot)
- * Teamkochen 5-6 Stunden (max. bis 21:30 Uhr) inkl. Ausklang mit Whisky oder Rum und einer Zigarre im rustikalen Ambiente unserer Zigarren-Lounge (zzgl. 15 € netto/Person).

www.scheune-40.com

