



KOCHEVENT PREMIUM

ab 169,00 € pro Person

Dauer:

4,5 Stunden

Inklusive:

Ital. Aufschnitt-Variationen und Käse,
Prosecco-Empfang,
Gruß aus der Küche

Zu jedem Gang abgestimmte Weine, Kölsch,
Orangensaft, Apfelsaft, Cola, Cola Light,
Wasser & Kaffee

Digestif

Tischservice

Verlängerung möglich

Unter 12 Personen 1.995,00 € pauschal

Menü:

Vorspeise

Wurzelgemüse-Ravioli mit Hummer und
Krustentierbisque oder

Lammfilet in Balsamico mit Linsen-Paprika-Gemüse

Zwischengang

Wildkräuter-Salat mit in Zitronenbutter
gegartem Seezungenfilet oder

Kohlrabi-Carpaccio mit Trüffel-Vinaigrette und
gebratenem Iberico-Schweinefilet

Hauptgang

Rinderfilet mit Rotweinreduktion oder

Steinbutt-Filet in Kerbel-Butter

Beilage

Risotto von der schwarzen Bohne

Dessert

Schokoladen-Ravioli mit hausgemachtem Vanilleeis

Zubuchbare Optionen:

Champagner-Empfang 6,50 € € pro Person

Käse-Variation aus Frankreich und Italien 9,50 € pro Person

Aperitif-Cocktail-Kurs (ab 20 Personen) 12,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. 19% MwSt