

DAS HENNETSBERG

BUSINESS- & EVENTLOCATION



Team Event: Kochkurs by Regina Huber & DAS HENNETSBERG



DAS HENNETSBERG

BUSINESS- & EVENTLOCATION

Christian Liebhart, Inhaber
Hennetsberg 1, 84494 Niederbergkirchen
Tel. 0171 - 49 89 378
info@das-hennetsberg.de
www.das-hennetsberg.de



Dauer Kochzeit: ca. 3,5 Stunden
Teilnehmerzahl: 7 - 15 Personen
5 Menü's zur Auswahl

Das Team Koch-Event beinhaltet:

- Sektempfang zur Begrüßung
- Sämtliche Kochzutaten und Utensilien
- Gemeinsame Zubereitung eines 3-Gänge-Menüs
- Warenkunde und Zutateneinweisung
- Gemeinsames Essen nach dem Kochen
- Getränke (Weißwein, Rotwein, Wasser, Softgetränke) inklusive
- Rezepte zum Mitnehmen
- Kochschürze wird gestellt



5 Menü's zur Auswahl:

(1) „Iss was gscheids!“ – Bayerisch Superfood aus der Region:

Schichtsalat im Glas nach Saison
Lasagne a la Bavaria
Rote Beete Brot mit süßem Aufstrich

(2) Wild(e) Küche – gutes aus dem heimischen Wald

Wildsuppe mit Eierstich
Rehburger mit Preiselbeer-Zwiebeln in selbstgebackener Burgersemmel
Kernige Florentiner mit Fruchtsorbet aus Früchten der Saison

(3) Gemüse, Gemüse – vegetarischer Gaumenschmaus

Lauwarmer Linsensalat mit dreierlei frisch gebackenem Baguette wie vom Bäcker
Sellerieschnitzel mit knuspr. Kürbiskernpanade in Paprikasauce mit Kartoffelpüree und Salat
Schokobanane zum Löffeln

(4) Hausmannskost – Essen wie bei Oma

Brotsuppe (im Sommer evtl. Schichtsalat)
Strudel deftig gefüllt mit Käsesoße
Cremedessert mit Fruchtsoße nach Saison

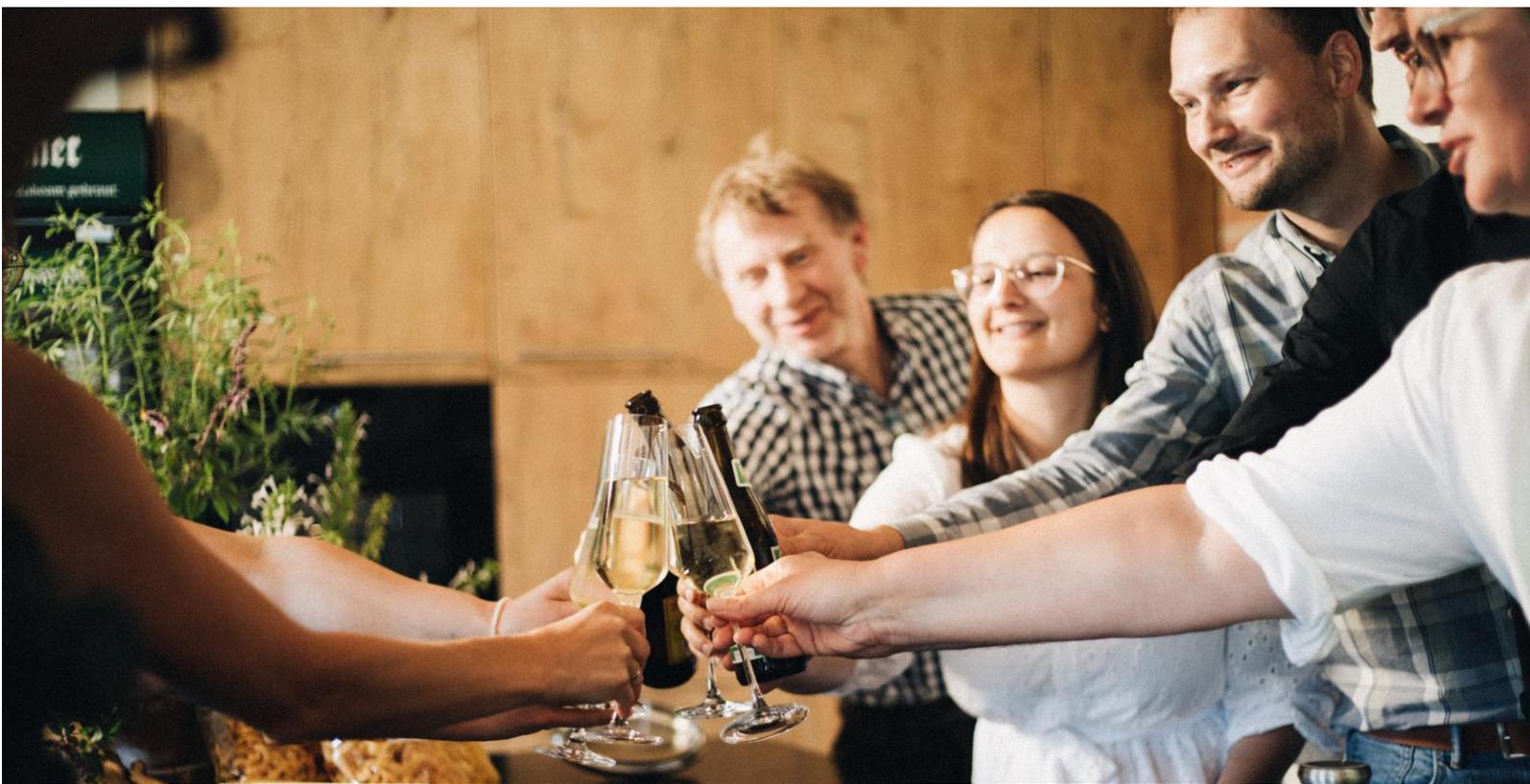
(5) Internationale Küche – überregionales Kochen

Fladenbrot frisch gebacken mit dreierlei orientalischen Dips
Linsen-Moussaka
Saisonales Tiramisu im Glas



DAS HENNETSBERG

BUSINESS- & EVENTLOCATION



DAS HENNETSBERG

BUSINESS- & EVENTLOCATION

Christian Liebhart, Inhaber
Hennetsberg 1, 84494 Niederbergkirchen
Tel. 0171 - 49 89 378
info@das-hennetsberg.de
www.das-hennetsberg.de

