



KOCH
ZEIT

Ablauf:

Begrüßung mit Sekt, Prosecco, Glühwein oder Bowle

natürlich können wir auch alkoholfrei, wir stellen entsprechend Säfte, Softs und alkoholfreien Sekt oder Punch zur Verfügung

Vorstellung der Rezepte und Kücheneinweisung

dazu gehört auch die Verteilung der Schürzen oder Vorbinder

Gruppenbildung

trägt sehr zur Dynamik in der Küche bei, während die eine Gruppe das Dessert vorbereitet, weil zum Beispiel die Pavlova lange im Ofen trocknen muss, ist die „Vorspeisengruppe“ vollends damit beschäftigt, den Abend zu genießen, mit tiefen Gesprächen oder aber mit genauer Prüfung der „Dessertgruppe“, wir kochen in Gruppen mit etwa fünf Personen, das kommt ganz auf die personelle Stärke des Events an
Zubereitung der Speisen unter Begleitung von Nadine Dorau
du kannst in etwa zwei Stunden für die Zubereitung der Speisen kalkulieren

Ihr genießt

sobald die letzte Gruppe den Kochlöffel aufhört zu schwingen, setzt ihr euch und genießt, ab jetzt servieren wir euch nach und nach die von euch zubereiteten Speisen

Wissenswertes:

dein Event ist ausgelegt auf drei Stunden, das heißt zwei Stunden zum Kochen und eine Stunde zum Essen, Plaudern und Auslaufenlassen des Abends, bei uns ist es so schön, dass unsere Gäste meist länger bleiben möchten, das ist kein Problem bis zu maximal einer Stunde verlängern wir für dich kostenlos, das heißt insgesamt vier Stunden Aufenthalt in der Schmeckerei. Ab der vierten Stunden bieten wir dir zu einer Pauschale von 100€ pro angefangener Stunde an, auch weiterhin die Schmeckerei zu nutzen.
Gerne kannst du Zusatzstunden vorab buchen, oder am Abend vor Beginn dieser weiteren Stunde den Betrag begleichen.

- alle Getränke sind stets inkludiert, Softgetränke, Bier, Wein und Wasser steht euch zur Verfügung
- ihr könnt euch aus unserem großen Kühlschrank selbst bedienen - beim Essen werdet Ihr natürlich gerne auch von uns bedient
- selbstverständlich stellen wir allen Teilnehmern für die Dauer der Veranstaltung Schürzen zur Verfügung
- natürlich müsst ihr weder aufräumen noch spülen, darum kümmert sich unsere reizende Assistentin



♥
Das Passwort fürs
Leben heißt „genießen“

Nadines Schmeckerei
Bahnhofstrasse 1
47829 Krefeld
Tel: 02151470908

nadinesschmeckerei@gmail.com

www.nadines-KochZeit.de



KOCH
ZEIT

„007“

AMUSE GEULLE:

Rote Beete mal anders! Wir fertigen die perfekte Knolle mit Meerrettich, Schafskäse und Schmand, aus dem Ofen ein wahrer Genuss.

VORSPEISE:

Maronencremesüppchen mit Zimtroutons und Brot.

HAUPTSPESIE:

Hähnchen Isla Bonita oder beschwipster Gockel dazu Pasta aus dem Parmesanlaib und Ratatouille.

DESSERT:

Pavlova, die Königin aller Desserts.

6 - 10 Personen 790€
10 - 15 Personen 1240€
15 - 20 Personen 1640€
20 - 25 Personen 2040€
25 - 30 Personen 2440€
• mehr auf Anfrage



SCHMECK DICH GLÜCKLICH!

Lust auf brodelnde Töpfe und belebende Tropfen? Dein Kochevent ist so vielseitig wie Du selbst und immer maßgeschneidert! Je nach Personenzahl und Anlass erfinden wir gemeinsam in einem Vorgespräch das perfekte Menü für Dich und Deine Gäste, gerne kannst du dich jedoch ebenfalls für ein bereits perfekt geschnürtes Menü entscheiden.

Der Leitgedanke bei jedem unserer Events ist das Phänomen, das Parties immer in der Küche beginnen und dort auch enden und das zwischendurch auch immer dort am meisten los ist! Das Wohnzimmer der Gastlichkeit ist also schlicht die Küche selbst, die „Familie“ unter den Zimmern.

„PULP FICTION“ - Grillevent

AMUSE GEULLE:

Scones mit Cheddar, Bacon und dazu Joghurt Dip

VORSPEISE:

Jacobsmuscheln und Garnelen mit hausgemachtem Brot

HAUPTSPESIE:

Tomahawk, Filet, Lotte - wähle dein perfektes Grillvergnügen dazu gibt's Gemüse aus dem Ofen und Süßkartoffeln

DESSERT:

Marshmallow vom Grill zwischen Keks und Schokocreme dazu Eis

6 - 10 Personen 1100€
10 - 15 Personen 1540€
15 - 20 Personen 1950€
20 - 25 Personen 2450€
25 - 30 Personen 2950€
• mehr auf Anfrage

„MANCHE MÖGENS HEIß“

AMUSE GEULLE:

Ziegenkäse mit Feigensenf und Rosmarinbrot

VORSPEISE:

Kürbiscremesuppe dazu selbstgemachtes Brot und Croutons

HAUPTSPESIE:

Boeuf Bourignonn mit selbstgemachten Pastinakenstampf und Apfelrotkohl

DESSERT:

Nadines Trifle, eine italienische Komposition der Köstlichkeiten

6 - 10 Personen 790€
10 - 15 Personen 1240€
15 - 20 Personen 1640€
20 - 25 Personen 2040€
25 - 30 Personen 2440€
• mehr auf Anfrage



„FORREST GUMP“

Das Leben i(s)t wie eine Pralinschachtel, du weißt nie, was dich erwartet.

Es gibt keine Rezepte, kein festes Menü, du sagst uns lediglich, was nicht hinein soll und alles andere ist dann Überraschung - wir stellen eine große Auswahl an verschiedenen Zutaten zusammen die du xbeliebig miteinander kombinieren kannst, so, wie du willst. Alles kann nichts muss... du kannst alles verwenden oder eben nur einen Teil der Zutaten - wichtig ist, dass es Spaß macht und so richtig viel Kreativität dabei rumkommt... diese Art des Events ist einzigartig in Deutschland und von uns patentiert. Freu dich drauf.

6 - 10 Personen 1110€
10 - 15 Personen 1540€
15 - 20 Personen 2140€
20 - 25 Personen 2590€
25 - 30 Personen 2940€
• mehr auf Anfrage



Gerne stellen wir auch deine individuelle Kochzeit zusammen, vegan, vegetarisch, paleo, indisch oder oder oder - in den Kochtöpfen dieser Welt kennen wir uns aus!



Pimp your Event!

Wir stellen Dir leckere, ausgesuchte Tischweine zur Verfügung - möchtest du aus unserer Vinothek deine Weine am Abend selbst wählen erhöht sich der a Person Preis um 7€.

„DER PATE“

AMUSE GEULLE:

selbstgemachte Burrata an Pesto mit Brot

VORSPEISE:

Carpaccio „Contessa Amalia“

HAUPTSPESIE:

Risotto mit Parmesan ganzer Lachs an mediterranen Kräutern und Gemüseauflauf aus dem Ofen

DESSERT:

Tiramisu

6 - 10 Personen 890€
10 - 15 Personen 1290€
15 - 20 Personen 1690€
20 - 25 Personen 2090€
25 - 30 Personen 2490€
• mehr auf Anfrage



„GREAT GATSBY“

AMUSE GEULLE:

Fetahappen an der Melone mit Minze und Kümmel

VORSPEISE:

Brot mit Dip und Antipasti

HAUPTSPESIE:

Rinderfilet am Stück gebacken dazu Süßkartoffeln mit Pesto und Schmand und Folienmöhren

DESSERT:

Eiscremebrot

6 - 10 Personen 890€
10 - 15 Personen 1290€
15 - 20 Personen 1740€
20 - 25 Personen 2140€
25 - 30 Personen 2540€
• mehr auf Anfrage

Besuche uns online auf:

