



Weihnachten in der Steakschafft

Als Aperitif empfehlen wir:

Andalö SplishSplash (andalö, Sekt, Soda, Orange)	3.-
Beschwippste Walderdbeere (Sekt mit Fragoli)	3.-
Glühwein	3.-

Kulinarisches Festtags Menue

Flammkuchen von Grill
*
Sellerie-Essenz
*
Kalbsbäckchen – Jus – Pastinake
*
Gebackene Birne mit weißer Schokoladen-Brandy Soße
*
Genussbeitrag pro Person: 32€

Feine Weihnacht Festtags Menue

Parmesan Süppchen
*
Lachs Tartar
*
Dry Aged Roastbeef an Marsalla Schalotten und Tomaten
*
Schoko-Nuss-Pudding aus dem Weckglas
*
Genussbeitrag pro Person: 32€

Alle Preise sind Nettopreise, zusätzliche Kosten für Vermietung, Service und Kochschul Leiter



Leistungsverzeichnis für ein Kocherlebnisevent in der Steakschafft – Fleischerlebniszentrale

Die Steakschafft – Fleischerlebniszentrale

Grundmiete:

Raummiete Bereitstellung der Gerätschaften, Geschirr und Handwerkszeug Tischdekoration
Endreinigung

Preis: 220,-€

Kochschulleiter:

Begleitung durch unseren Kochschulleiter Kursvorbereitung Ausarbeitung der Menues und
Rezepte Fachkundige Anleitung während des Kurses Tipps und Tricks Rezepte für jeden
Teilnehmer Steakschafft Kochschürze für jeden Teilnehmer Stundensatz: 79.-€

Hinzu kommen folgende Leistungen je nach Aufwand:

- Getränke(Willkommenssekt, Wein, Bier, Wasser, Softgetränke, Kaffeespezialitäten)
- Servicekraft für die Gästebetreuung am Abend Stundensatz 35,- €
- Wareneinsatz für das geplante Menü je nach Menue / p.P

Alle Preisangaben zuzüglich der gesetzl. USt.