

Kitchenparty Teamevent mit Genuss



FLAVOUR

KITCHEN

Für die Kitchenpartys ist eine Mindestgruppengrösse von 20 Personen und maximal 30 Personen erforderlich. Der Gesamtpreis beträgt CHF 240.00 pro Person für den gesamten Abend.
Das Angebot enthält:

Willkommensapéro

Begrüssung mit einem Glas Wein, Prosecco oder Bier und kleinen Apérohäppchen.

Briefing

Das Team wird vorgestellt und der Ablauf der Kitchenparty erklärt. Danach werden die Gäste in kleinere Gruppen unterteilt und die Aufgaben zugeteilt.

Tatar im Knochenmark

Jeder Gast darf sein eigenes Tatar unter Anleitung eines Kochs kreieren.
Als vegi/vegane Alternative wird Auberginen Tatar vorbereitet.

Zwischengang

Gäste können auch Fregola Sarda vorbereiten, die als Zwischengang in kleine Schälchen serviert wird (Alles auch vegan möglich).

Pre-Dinner-Cocktails

Die Gäste können ihrer Kreativität freien Lauf lassen oder mit Hilfe unseres Barpersonals ihren eigenen Lieblingscocktail kreieren.

Live-Kochen vor den Gästen

Flambiertes Roastbeef mit Kartoffeln und Sauce Bernaise.
Die Gäste dürfen beim Flambieren oder bei der Vorbereitung der Sauce Bernaise mithelfen.
Alle Gerichte werden als Flying und in kleinen Schalen serviert.
Als vegi/vegane Alternative werden flambierte Portobello Pilze angeboten.

Dessert: Kreative Flambierung von Crêpes

Die Dessertstation ist mit allem Nötigen vorbereitet, damit die Gäste oder der Koch die Crêpes flambieren können. Die heissen Crêpes werden mit Vanille-Glace serviert.

After hour an der Cocktailbar

Die Gäste haben die Möglichkeit, beim Shaken von Cocktails wie Espresso Martini, Old Fashioned oder Gin Tonic mitzuhelfen. Alternativ können sie ihre Lieblingsdrinks einfach bestellen und das handwerkliche Können der Barkeeper bewundern.

FLAVOUR

KITCHEN