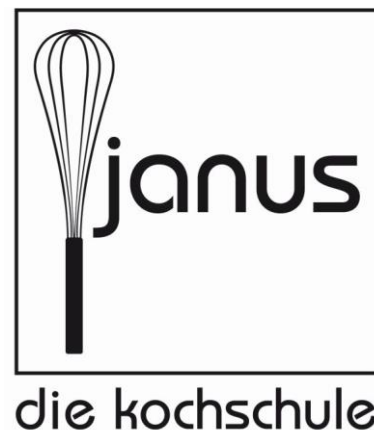


*kochen by janus*

## **Businesskochevent**

### Ablauf – Infos – Kosten



Personenzahl min: ab 10 Personen

Personenzahl max.: bis 50 als Koch-Party

Personenzahl optimal: 15 – 20 Personen

Bis ca. 17 Personen ist ein Menü möglich. Ist die Gruppe größer, kochen wir zusammen ein kalt-warmes Buffet.

Beginn ist um 18:00 Uhr (möglichst).

Ende sollte gegen 24:00 Uhr sein.

Kosten: 69,00 € pro Person Netto

Termine: Montag bis Freitag

*Info:* In den Kosten ist das Essen incl. sämtlicher Getränke (Rotwein, Weißwein, Bier, Wasser, Kaffee sowie alkoholfreie Getränke und der Schnaps danach) enthalten. Gezahlt kann in bar am Abend oder per Überweisung nach Erhalt unserer Rechnung werden.

*Eine Anmerkung dazu:* Wir sind keine Gastronomie. Somit ist unsere Auswahl eingeschränkt, aber gut. Sie selbst brauchen nichts mitzubringen – außer guter Laune!

*Kochthema:* Geben Sie uns ein Kochthema wie z.B. Spanien, Italien oder Indien vor und wir stellen für Sie alles weitere zusammen. Spezielle Themen mit besonderen Zutaten (wie z.B. Hummer oder ähnliches) können eine Kostenerhöhung bewirken. Diese wird dann jedoch individuell mit Ihnen abgesprochen.

Informieren Sie uns über Gäste, die evtl. nicht alles essen dürfen oder mögen (Vegetarier oder Allergiker) oder über Lebensmittel die Sie auf keinem Fall dabei haben möchten, wie z.B. bitte kein Fisch usw. Hinweis: Für Veganer sind unsere Kochabende nicht geeignet!

*Was sonst noch wichtig ist:* Wir kochen aus Leidenschaft und sind keine Profis. Diese Abende dienen dazu, das Kochen und die Küche wieder zu entdecken. Bitte denken Sie an uns, wenn Sie eine neue Küche planen oder auch umbauen. Hier liegt unser Schwerpunkt!

Wir freuen uns auf einen schönen Abend mit Ihnen!