

# Erinnerungen zum nach Hause nehmen

Diese Rahmenprogramme eignen sich hervorragend für Teamanlässe oder Kundenevents jeglicher Art. Ob während dem Apéro oder kurz vor dem Dessert, jeder Gast entscheidet selbst, zu welchem Zeitpunkt er sein Andenken kreieren will. Dazu wird noch ein Etikett mit einer Kochanleitung gestaltet. Mit diesem Angebot bieten Sie Ihren Gästen einzigartige Erinnerungen und ein persönliches Geschenk zum nach Hause nehmen!

## Chili-Kräuter Öl

Für den gewissen Pepp!

Ein gutes Öl gibt jedem Gericht das gewisse Etwas. Wie viel Schärfe schlussendlich dem Öl beigefügt wird, entscheiden die Gäste selbst. Mit feinsten Kräutern und Chilis stellen Sie ihr eigenes Öl zum nach Hause nehmen her.

## Konditionen

Preis: CHF 15.00 pro Person inkl. Betreuung Küchenteam, Zutaten, Material & einem Öl  
Dauer: ca. 3 Stunden, ab Beginn Apéro bis zum Dessert  
Gruppengrösse: 10 bis 300 Personen (grössere Gruppen auf Anfrage)





### **Risotto Mix im Glas**

Zum Nachmachen zu Hause.

Risotto ist ein italienisches Reisgericht, das sich als Mischung im Glas super als Geschenk eignet.

Die Zutaten für den Mix können individuell zusammengestellt werden.

Saisonale Zutaten wie zum Beispiel gedörrtes Gemüse oder Pilze werden als Auswahl zur Verfügung gestellt.

#### **Konditionen**

Preis: CHF 13.00 pro Person inkl. Betreuung Küchenteam, Zutaten, Material & einem Risotto

Dauer: ca. 3 Stunde, ab Beginn Apéro bis zum Dessert

Gruppengrösse: 10 bis 300 Personen (grössere Gruppen auf Anfrage)

### **Polenta Mix im Glas**

Cremig oder knusprig!

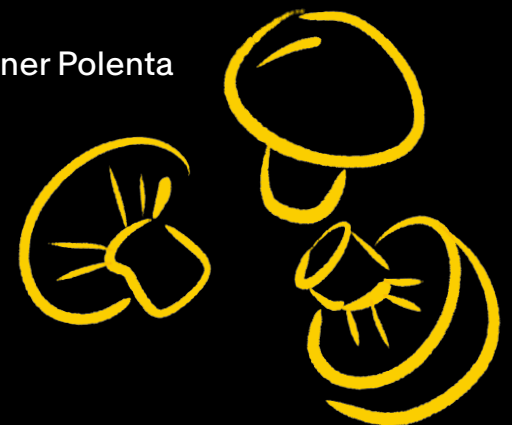
Polenta ist ein Gericht aus gekochtem Maismehl. Es kann als heisser Brei serviert werden oder man lässt es abkühlen und zu einem Brot verfestigen, das gebacken, gebraten oder gegrillt werden kann. Mit einer Auswahl der unterschiedlichsten Aromen und Zutaten können sich die Gäste ihre persönliche Polenta zusammenstellen.

#### **Konditionen**

Preis: CHF 12.00 pro Person inkl. Betreuung Küchenteam, Zutaten, Material & einer Polenta

Dauer: ca. 3 Stunden, ab Beginn Apéro bis zum Dessert

Gruppengrösse: 10 bis 300 Personen (grössere Gruppen auf Anfrage)





## Glühweinpulver

Für die Adventsstimmung zu Hause!

Gewürze wie Nelken, Zimt und Orangen sowie ein heisser Glühwein am Weihnachtsmarkt gehören zur Adventszeit dazu. Mit einer einfachen Anleitung und typischen Weihnachtsgewürzen kreieren die Gäste ihr eigenes Glühweinpulver zum nach Hause nehmen.

### Konditionen

Preis: CHF 10.00 pro Person inkl. Betreuung Küchenteam, Zutaten, Material & einem Pulver  
Dauer: ca. 3 Stunden, ab Beginn Apéro bis zum Dessert  
Gruppengrösse: 10 bis 300 Personen (grössere Gruppen auf Anfrage)

## Raclette-Fonduegewürz

Für alle Käseliebhaber!

Die meisten sind sich einig, Raclette- und Fondue darf in der kalten Jahreszeit nicht fehlen. Bei der Gewürzwahl gehen die Geschmäcker aber oft auseinander. Mit einer Auswahl der unterschiedlichsten Aromen können sich die Gäste ihr ganz persönliches Raclette-Fonduegewürz zusammenstellen und mit nach Hause nehmen.

### Konditionen

Preis: CHF 12.00 pro Person inkl. Betreuung Küchenteam, Zutaten, Material & einem Gewürz  
Dauer: ca. 3 Stunden, ab Beginn Apéro bis zum Dessert  
Gruppengrösse: 10 bis 300 Personen (grössere Gruppen auf Anfrage)

