

Schenke Zeit zum Genießen

MIT EINEM GESCHENK-GUTSCHEIN
FÜR EIN PRIVATE COOKING

**Die besondere Geschenkidee in besonderen Zeiten:
Schenken Sie ein einzigartiges Koch-Event bei Ihnen zu Hause!**

Lassen Sie sich kulinarisch von uns mit unserer unverwechselbaren hessisch/schwäbischen Küche verwöhnen. Ob als romantisches Candle Light Dinner, in geselliger Runde mit der Familie oder als Geschenk für Freunde und Verwandte.

Das mit uns abgestimmte Menü (Speisen & Wein) bereiten wir in Ihrer Küche für Sie zu. Das nötige Equipment, was wir dafür benötigen, bringen wir natürlich mit. Wir hinterlassen Ihre Räumlichkeiten so, wie wir sie vorgefunden haben – sauber und ordentlich. Und auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne gegen eine Mietgebühr entsprechendes Geschirr, Gläser und Deko zusammen.

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie mehr über unser vielfältiges Private-Cooking-Angebot.

MENÜ EINS

- Vorspeise:** Riesling-Handkäse-Suppe im Glas
- Zwischengang:** Wildkräutersalat mit fangfrischer Taunusforelle an aromatischer Meerrettichcreme
- Hauptgang:** Zarte Rinderfiletspitzen mit schwäbischen Maultaschen, Gemüse der Saison an Kräuterschaum
- Dessert:** Grüne-Soße-Eis mit weißer Schokoladenmousse
- Getränke:** Aperitif: Cremant D'Alsace
Begleitend: Weiß- und Rotweine*
Wasser, Espresso/Cappuccino
- Preis Menü:** 300 Euro (für 2 Personen**)
- Dauer des Events:** ca. 4 Std. (Vorbereitung, Zubereitung & Säuberung)
- Optional:** Geschirr, Gläser und Deko auf Wunsch (gegen Mietgebühr)

*Spezielle Weinwünsche sind nach Absprache möglich.

**Preis für mehr als 2 Personen nach Absprache.



MENÜ ZWEI

(vegetarisch)

info@fine-foodtruck.de

- Vorspeise:** Feines Sauerkrautsüppchen mit Walnussbrot-Croutons
- Zwischengang:** Handkäs-Tartar mit Radieschen und pikantem Apfeldressing
- Hauptgang:** Handgemachte Knöpfle mit Grüne-Soße-Pesto und Trüffel-Pecorino
- Dessert:** Apfelmöhle mit Calvados-Sahneschaum
- Getränke:** Aperitif: Winzersekt
Begleitend: Weiß- und Rotweine (Bio)*
Wasser, Espresso/Cappuccino
- Preis Menü:** 280 Euro (für 2 Personen**)
- Dauer des Events:** ca. 4 Std. (Vorbereitung, Zubereitung & Säuberung)
- Optional:** Geschirr, Gläser und Deko auf Wunsch (gegen Mietgebühr)

*Spezielle Weinwünsche sind nach Absprache möglich.

**Preis für mehr als 2 Personen nach Absprache.



MENÜ DREI

- Vorspeise:** Wirsing-Lachs-Röllchen auf Servierlöffel
- Zwischengang:** Frischer Feldsalat mit schwäbischen Maultaschen und Honig-Senf-Dressing
- Hauptgang:** Aromatischer Taunus-Rehrücken mit Pfifferlingen, Sieben-Kräuter-Knödeln und pikanter Rotweinreduktion
- Dessert:** Rote Grütze, Tonkabohnencreme mit Crumble, Obst der Saison
- Getränke:** Aperitif: Prosecco
Begleitend: Weiß- und Rotweine*
Wasser, Espresso/Cappuccino
- Preis Menü:** 320 Euro (für 2 Personen*)
- Dauer des Events:** ca. 4 Std. (Vorbereitung, Zubereitung & Säuberung)
- Optional:** Geschirr, Gläser und Deko auf Wunsch (gegen Mietgebühr)

*Spezielle Weinwünsche sind nach Absprache möglich.

**Preis für mehr als 2 Personen nach Absprache.

