



## Alboth's Küchenparty

- Kochen und genießen im Team -



### Die meisten Partys enden in der Küche – wir fangen da gleich an!

Bei Alboth's Küchenparty bereiten Sie im Team und unter Anleitung von Spitzenkoch Claus Alboth (2011: Aufsteiger des Jahres im Gault Millau Deutschland) in seiner Kochschule leckere Gerichte zu, in deren Genuss Sie dann auch direkt kommen. Ständige Begleiter sind sowohl während des Kochens als auch des Essens allerlei edle Tropfen, Bier und Erfrischungsgetränke.

Die Qual der Wahl haben Sie beim „Partybüfett“:

<u>Classic</u>	<u>Basic</u>	<u>Asia</u>
Knackwurst im Schlafrock	Guacamole und Bruschetta	Sashimi vom Thunfisch und Lachstatar mit Mango-Papayachutney
Gebratene Riesengarnelen an Pestocrostini	Suppe der Saison	Zitronengrassuppe
Miesmuscheln im Ingwer-Weißweinsud mit Sc. Hollandaise	Jakobsmuscheltörtchen mit Mango-Currysauce	Sushi (Maki und Nigiri) mit Wasabi, eingelegtem Ingwer und Soja Sauce
Gelackte Entenbrust in Himbeeressigsauce mit Spitzkraut und Hagebuttenkloß	Schweinefilet im Speckmantel auf Ratatouille mit Gnocchi	Quarksoufflee in der Mini Ananas
Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis	Mangoparfait mit Schokoladenmousse	

### Unsere Leistungen in der Übersicht:

- Kochen mit Claus Alboth
- Erforderlicher Warenbestand
- Speisen (nach Wahl entweder Classic, Basic oder Asia)
- alkoholfreie Getränke, begleitende Weine und Bier für die Dauer von 5 Stunden
- Bereitstellung der Kochschule inklusive der erforderlichen Ausstattung/Möblierung
- Personalbereitstellung Service/Küche
- Rezepte des Tages per Mail
- Leihschürze der Alboth's Kochschule (bei Kauf: 15,00 Euro)

**Termine:** nach Vereinbarung  
**Dauer:** 5 Stunden  
**Teilnehmer:** 10 – 30 Personen  
**Preis:** 105,00 Euro pro Person