

DEINE

# EVENTKÜCHE

FÜR KOCH- & TEAM EVENTS

# LOFTKITCHEN

## EVENTKÜCHE

 **RAUMGRÖßE**  
78qm<sup>2</sup>  **PERSONEN**  
max. 15  **MIETE**  
pro Std. 99€  
\*zzgl. Endreinigung 80€  **KOCH**  
pro Std. 80€

Unsere Loftkitchen ist unser kulinarischer Hotspot für unvergessliche Koch-Events mit deinem Team! Dabei stehen hochwertiges Essen, Team-Spirit, Erlebnischarakter und wertvolle Koch-Tipps für Zuhause im Mittelpunkt. Gemeinsam mit unserem Team-Koch werdet Ihr ein kulinarisches Menü der Extraklasse zaubern! Die Devise lautet dabei: Team-Work!

Im Anschluss könnt ihr das 3-Gänge Menü gemeinsam genießen und den Abend bei tollen Gesprächen ausklingen lassen. Neben der richtigen Ausstattung, sorgen wir für tolle Musik und übernehmen die vollständige Organisation für einen reibungslosen Ablauf!





\*Ein Menü besteht aus je einer Vorspeise, einer Hauptspeise und einem Dessert.

# MENÜ

**30,- Euro**

**PRO PERSON UND GEBUCHTEM MENÜ\*:**

## VORSPEISEN

- **Rainbow Tatar** | Tuna | SushiReis | Mango | Schwarzer Sesam
- **Buratta** | Caprese & Basilikum Crema (VEGGI)
- **Creamy Karotte** | Schwarzer Maracuja | Ingwerschaum (VEGGI)
- **Weisse Tomatensuppe** | Parmesanchip (+VEGAN)

## HAUPTSPEISEN

- **Don Ceviche** | Zander | Avocado | Süßkartoffel | Leche de Tigre
- **Salmon Katsu Sashimi** | Panko | Lachs | Yuzu-Mayo | Ei
- **Dry Aged Kotelette** vom Schwäbisch Hällischen Landschwein | Blumenkohlcreme | Nussbutter
- **Dry Aged Clubsteak** von der Allgäuer Färse | Hasselback Potatoe | Sour Creme
- **Spaghetti Carbonara** | Pancetta | Ei | Parmesan
- **Risotto Porcini** | Steinpilz & Parmesan (VEGGI)
- **Roasted Ceasars Salad** | Pollo Fino | Croutons (Vegan mit Räuchertofu)
- **Gebackene Aubergine** | Tahini | Granatapfel | Sesam (VEGAN)

## DESSERTS

- **Nougat Soufflé** | Kirsche
- **Greek Yoghurt** | Caramel Nuts | Honey | Pistacchio

**Du hast einen individuellen Vorschlag oder einen speziellen Wunsch? Lass uns brainstormen!**

# BEN HENGER

## UNSER TEAM-KOCH!

- ✓ Seit 20 Jahren als professioneller Team-Koch tätig
- ✓ Setzt auf regionale & saisonale Zutaten
- ✓ Steht für Koch-Events mit Erlebnischarakter und Gemeinschaftsgefühl
- ✓ Hat jede Menge Tipps und Tricks auf Lager, die auch in der Küche zuhause nochmal Anwendung finden können

Diese Kunden waren bereits begeistert:

*Personio*

air  
up

 Bristol Myers Squibb™





WIR KÖNNEN JA VIEL ERZÄHLEN,

# WAS SAGEN UNSERE KUNDEN?



"Nach dem erfolgreichen Teammeeting war es super, noch ein Kochevent zu starten. Hier hat sich unser Koch ein 3-Gänge-Menü überlegt, welches wir in sehr entspannter Atmosphäre gemeinsam mit ihm zubereitet haben. Das war ein tolles Erlebnis als Team. Wir kommen auf jeden Fall wieder!"

**Janina Sterzinger, Associate Director**



"Das Kochen und gemeinsame Essen hat sehr viel Spaß gemacht. Unser Koch hat alle motiviert und war super nett! Hat wirklich extrem viel Spaß gemacht!"

**Fabian Brunn, Product Manager**

# HI, ICH BIN'S!

DEINE  
ANSPRECHPARTNERIN  
**MOANA!**

Ich freue mich auf ein tolles Koch-Event mit Dir  
und Deinem Team!

**M** [bookingmuc@smart-village.com](mailto:bookingmuc@smart-village.com)

**W** [www.smart-village.com](http://www.smart-village.com)

**T** 089/2000520 89 oder 089/2000520 11

