

KOCHEN & COMEDY

STAND UP COMEDY MIT GESCHMACK

Sa. 28.10.17

DISCOVER A NEW LEVEL OF TASTE



Michael Genähr



Sepp Manser



Frank Richter



Sven Ivanić



Eddie Ramirez

28. OKTOBER 2017
18:00-23:00 UHR

Kochen & Comedy
Discover a new Level of Taste

5 Workshops + 5 Teams =
1 Gourmet Dinner

Aufgeteilt in Teams kochen wir gleichzeitig während mehreren Workshops, ein 5 Gang GOURMET DINNER. Jedes Team kreiert unter fachkundiger Leitung einen Teil des Menüs.

Zu Gast: Comedians die mit uns mitkochen und zum Dinner noch eine extra Portion Stand up Comedy liefern.

ABLAUF

17:00 Uhr
Türöffnung, Willkommensgetränk,
Eintreffen der Gäste

18:00 Uhr START
Begrüßung, Erklärung des Ablaufs,
Einteilung der Gruppen

18:30 Uhr
Let's cook! Alle Teams bereiten in unterschiedlichen Workshops ihren Teil des Menüs vor. Das Apero & Drinks Team verköstigt die Leute während dem Zubereiten des Menüs mit feinen Häppchen und spritzigen Drinks.

Ab 20:30 Uhr
Gemeinsam Essen & lachen. Jede Gruppe serviert & präsentiert nach für nach Ihre Kreationen. Während des Dinners gibt es Showeinlagen der Comedians.

ca. 22:30 Uhr
Dessertbuffet, langsames
Ausklingen des Abends

DIE TEAMS WORKSHOPS

Aperohäppchen / Drinks Team

Verköstigt die Leute während den Workshops mit „flying Apero Häppchen“ & „flying Drinks“ und bereitet einen erfrischenden Zwischengang für das anschließende Dinner zu.

Vorspeisen Team

Bereitet gleich zwei Vorspeisen für das Dinner zu.
Mit Tricks aus der Molekularküche.

Hauptspeisen Team

Kümmert sich um den Hauptgang bzw. die dazugehörigen Beilagen.

Dessert Team

Machen verschiedene Dessertkreationen und liefern uns zum Schluss noch ein traumhaftes Dessertbuffet.

Team Surprise

Erfährt erst vor Ort welcher Workshop sie erwartet.
„Dabei sein ist alles!“ :-)

Ticketpreis: Fr. 219.-
Veggie Ticket Fr. 210.-

IM PREIS INBEGRIFFEN:
ALLE SPEISEN - COMEDY SHOW -
BEGRÜßUNGS-DRINK - KAFFEE & MINERAL -
PROFESSIONELLE KÜCHENSITZUNG &
BETRIEBUNG - LEINHSCHÜRZEN - REZEPTE
ALLER GERICHTE - SONDERKONDITIONEN IM
HAUSHALTWAREN UND GESCHENKESHOP

NICHT INBEGRIFFEN:
ALKOHOLISCHE GETRÄNKE WIE WEIN, BIER,
DIGESTIV (DIESE KÖNNEN WÄHREND DER
VERANSTALTUNG SEPARAT BEZOGEN
WERDEN) - HIN- UND RÜCKREISE

Menu

Flying Apero Häppchen & Drinks

Salatbouquet an
Honig-Thymian-Vinaigrette
Lauwarme Trauben & karamellisierte
Nüsse
Öl und Balsamicoperlen
Knuspergebäck

Suppe aus dem Smoker
Selbstgemachte Würste
Karottenchips
Grillierte Ananas Chili Spiesse

Ausgefällene Sorbet Variationen
mit einem Spritzer Calvados und
Champagner

Kalbsfilet Sous-vide gegart
sautiert in Gartenkräutern & Knoblauch
an Whisky Sauce
Veggie: Gemiseroulade mit Pesto Schaum
Blau gelbes Kartoffelduett
Gefüllte Zucchinirolle
Confierte Tomaten

Schoggimousse marmoriert
Zitronen Lavendel Canache Törtchen
Mocca & Kardamom Panna Cotta
Pfefferminz Brownies

Surprise

Weitere Infos zum Ablauf
und zum Menu findest du unter
www.foodevents.ch

Tickets unter:

ticketcorner.ch



[food
events.ch](http://foodevents.ch)

Laubisrütistr. 52/54
8712 Stäfa
044/918 70 70