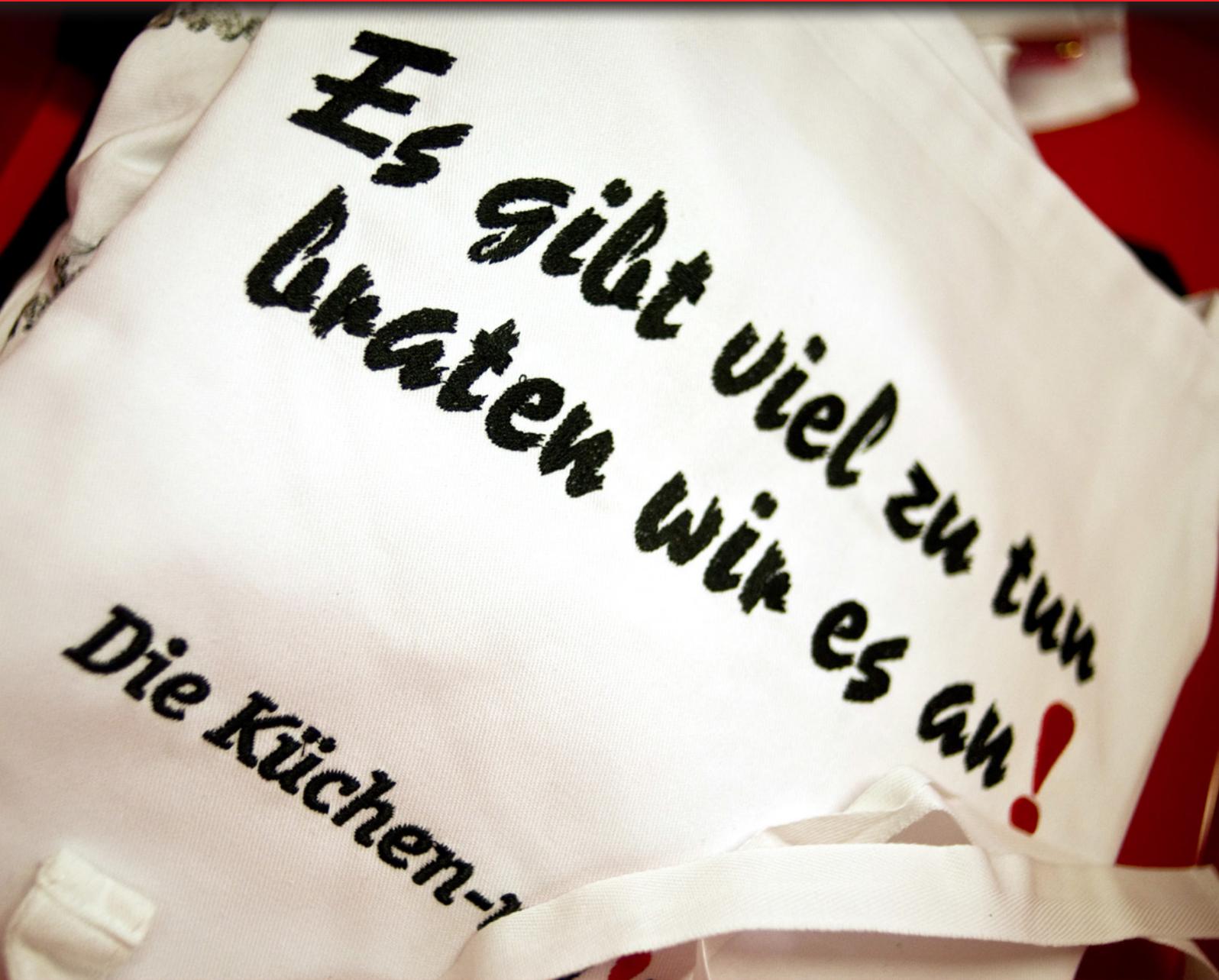


noi!artige Kochkurse

Kommunikative Küchen-Kreationen



noi!

Event & Catering

Kette & Schuss
noi!e GASTRONOMIE im MONFORTS QUARTIER

Direktorenhaus
IM MONFORTS QUARTIER

HUGO JUNKERS
HANGAR



noi!artige Kochkurse

Viele Köche bereiten den Brei ...

Die „normalen“ Meetings oder Feiern sind Ihnen nicht spannend genug? Dann hätten wir eine Idee für Sie. Verbringen Sie mit Ihren Gästen einen unterhaltsamen und vor allem **sehr kommunikativen Abend** (ca. fünf Stunden) in einer unserer Küchen. Unter fachkundiger Anleitung unserer Küchenchefs erleben Sie einen Kochkurs, bei dem der Spaß und die gute Unterhaltung im Mittelpunkt stehen. Natürlich darf auch etwas gelernt werden – und ein paar Tipps vom Profi gibt es natürlich auch. Und so läuft es ab:

- Ankunft der Gäste im Monforts Quartier oder am Hugo Junkers Hangar und Empfang mit einem erfrischenden Glas „Küchenglück“
- Einweisung bzw. Erläuterung des Ablaufs durch den Moderator und Küchenchef des Abends und Aushändigen der Schürzen, Kochmützen und Arbeitsgerätschaften
- Die Gruppe wird in drei Einzelgruppen eingeteilt – jede Gruppe erhält einen ausgestatteten Arbeitsbereich mit den entsprechenden Zutaten
- Allen Teilnehmer wird die Zubereitung jedes Gerichts erklärt. Die einzelnen Gruppen kochen dann aber **immer nur einen Gang pro Gruppe** – es gibt hierzu keine Rezepte – hier geht es um Geschmack und Improvisation unter fachkundiger Anleitung
- Selbstverständlich wird während des Arbeitens in der Küche für ausreichend Getränke gesorgt
- Nach ca. 1-1,5 Stunden sind die Gruppen mit ihren Aufgaben fertig und es wird zu Tisch gebeten
- Nun heißt es „Prost!“ auf die gelungene Arbeit. Zum Anrichten eines jeden Ganges werden die einzelnen Gruppen erneut in die Küche gebeten. Auch das Servieren wird von den Akteuren selbst vorgenommen.
- Unter tosendem Applaus werden die Köche der einzelnen Gänge von den jeweils anderen Gästen empfangen
- Nun kann es los gehen ... „guten Appetit!“

Wir bieten Ihnen drei Kochkurspakete in zwei verschiedenen Locations in Mönchengladbach an:

- In unserer Küche im »Monforts Quartier/Restaurant Kette & Schuss«
www.ketteundschuss-mg.de
- In unserer Küche im »Hugo Junkers Hangar« am Flughafen Mönchengladbach
www.hugo-junkers-hangar.de



noi!artige Kochkurse

Drei Kochkurs-Pakete

I. »PASTA BASTA«

- Kochkurs in unseren Räumlichkeiten
- späteres Essen an schön gedeckten Tafeln
- 3-Gang-Menü mit italienischen Einflüssen – kombinieren Sie Ihr persönliches Menü aus den unten beschriebenen Komponenten
- Betreuung durch unser Küche- und Serviceteam
- Kochschürze und Kochmütze leihweise

pro Person 119,00 € im Monforts Quartier

pro Person 139,00 € im Hugo Junkers Hangar

jeder weitere Gang (optional): 18,50 € pro Person

Menue-Auswahl

Bunter Pastasalat mit schwarzen Oliven, frischem Rucola und gerösteter Paprikawurst

alternativ

Gegrillte Gemüse mit Parmesanchip und gegrillten Salatherzen

alternativ

Tatar von der Aubergine mit gegrillter Zucchini und Tomatensauce

*

Gefüllte Hähnchenbrust mit Salbei und Parmaschinken, Ofengemüse und Pasta in Kräuter-Sahne-Sauce

alternativ

Gebackene Pasta mit frischen Gemüsen und Oliven-Tomatensugo

alternativ

Lasagne mit Rindfleisch und Bergkäse gratiniert

*

Brotkuchen mit Obstsalat und Vanillesauce

alternativ

Schaum von der Schokolade mit karamellisierten Äpfeln

alternativ

Tiramisu mit angemachten Beeren



noi!artige Kochkurse

II. »CHIC CHIC«

- Kochkurs in unseren Räumlichkeiten
- späteres Essen an einer langen, festlich gedeckten Tafel
- 3-Gang-Menü mit einem pfiffigen Mix der Länder – kombinieren Sie Ihr persönliches Menü aus den unten beschriebenen Komponenten
- Betreuung durch unser Küche- und Serviceteam
- Kochschürze und Kochmütze leihweise

pro Person 129,00 € im Monforts Quartier

pro Person 159,00 € im Hugo Junkers Hangar

jeder weitere Gang (optional): 18,50 € pro Person

Menue-Auswahl

Süppchen von der Roten Beete mit Lolly vom Ziegenkäse und frittiertem Karotten-Stroh

alternativ

Suppe von der Kartoffel mit gefüllter Minikartoffel, einem Hauch von Trüffel und lila Kartoffelchips

alternativ

Suppe vom Sellerie mit Staudensellerie Salat, Apfel und Prosecco

*

Tranche vom Lachs im Zitronen-Pernod-Bett mit Kartoffel-Wirsinggemüse mit Limettensauce

alternativ

Gebratenes Schweinefilet mit Zitronenthymian mariniert, Taler von der tomatisierten Zucchini und Sauce von 7 Kräutern

alternativ

Gebackener Sellerie mit Rotwein-Risotto und zweierlei Paprikasauce

*

Rotwein-Birne mit Vanilleschaum und Krokantsplittern

alternativ

Gebackener Apfel mit Rum-Schokoladensauce und Orangennote

alternativ

Küchlein vom Milchreis mit marinierten Früchten



noi!artige Kochkurse

III. »ELEGANT ELEGANT«

- Kochkurs in unseren Räumlichkeiten
- späteres Essen an einer langen, festlich gedeckten Tafel
- 4-Gang-Menü mit erlesenen und hochwertigen Zutaten und einer Prise Raffinesse – kombinieren Sie Ihr persönliches Menü aus den unten beschriebenen Komponenten
- Betreuung durch unser Küche- und Serviceteam
- Kochschürze und Kochmütze leihweise

pro Person 149,00 € im Monforts Quartier

pro Person 179,00 € im Hugo Junkers Hangar

jeder weitere Gang (optional): 18,50 € pro Person

Menue-Auswahl

Schaum vom Parmesan mit getrocknetem Schinkensegel und bunter Kresse

alternativ

Tatar vom Lachs mit Maki vom Lachs und Lachsrosen, dazu Safranreduktion und Babysalate

alternativ

Gebratener Cube vom Schweinebauch mit Salat von bunten Linsen und Balsamicoreduktion

*

Süppchen von der Roten Beete mit Estragonschaum

alternativ

„Karotte trifft Ingwer“ – mit asiatischem Hühnchenspieß

alternativ

Grüne Erbse mit Minze und Kokos

*

Entenbrust à la Orange mit Mohn-Spätzle und Kümmel-Kraut

alternativ

Rinderfilet mit Teesauce, lila Kartoffelpüree und Ofengemüse

alternativ

Lotte in Limetten-Butterreduktion mit Kartoffeltörtchen und gelber Paprika

*

Gebackene Tarte vom Apfel mit Mandelmousse und Anis

alternativ

Lasagne von Blätterteig und Himbeerschaum mit karamellisierten Miniorangen

alternativ

Parfait vom Honig mit Lavendelgebäck und Meersalz



noi!artige Kochkurse

Die Getränkebeispiele

Zu dem jeweiligen Kochkurspaket können Sie auch eine Getränkepauschale (unlimitiert) dazu buchen, diese beinhaltet folgende Getränke:

	<i>Einzelpreis</i>
■ Perlig, die deutsche Antwort auf Prosecco, 0,7 l	19,50 €
■ Leichter Weißwein, Selection vino!, 0,7 l	21,50 €
■ Leichter Rotwein, Selection vino!, 0,7 l	28,50 €
■ Pils & Alt Bier, 0,33l	3,00 €
■ Mineralwasser Medium und still, 0,75 l	6,50 €
■ Apfelsaftschorle, 0,33 l	3,00 €
■ Kaffee, Espresso, Capuccino, Tee, je Tasse	2,50 €
Getränkepauschale pro Person.....	30,00 €
(bis max. 4 h, danach nach Verbrauch)	

Alternativ können die Getränke auch nach dem tatsächlichen Verbrauch (siehe Einzelpreise) berechnet werden.

Optionale Zusatzleistungen in unseren Locations:

- Besichtigung des »Monforts Quartier« und des »TextilTechnikums, ca. 45 Minuten – 185,00 €
- Besichtigung der »Tante JU« (Junkers Ju 52), Präsenzzeit 2 Stunden – pauschal 250,00 €
- Die Kochkurs-Schürze mit oder ohne Namen des Gastes – ab 35,00 €/Stück

Die oben genannten Preise verstehen sich zuzüglich der derzeit gültigen Mehrwertsteuer von 19 % und basieren auf einer Mindest-Gruppengröße von 10 Personen (= Mindestberechnungsgrundlage 10 Personen). Wir behalten uns vor, Produkte bei Lieferengpässen eigenständig durch gleichwertige zu ersetzen.

Wir freuen uns auf spannende und unterhaltsame Stunden mit Ihnen und Ihren Gästen.

Für weitere Fragen oder Ihr individuelles Angebot wenden Sie sich bitte an:

noi! Event & Catering
Monforts Quartier 1/Schwalmstraße 301
41238 Mönchengladbach
Tel. 0 21 61 | 463 463
Fax 0 21 61 | 463 464
info@noi-events.de

www.noi-events.de
www.hugo-junkers-hangar.de
www.ketteundschuss-mg.de

Preise gültig bis 31. Mai 2023

