



Kochwerkstatt „Alte Schmiede“ *by* Overkamp

„Ihr Kochevent“: Von Mittwoch bis Sonntag in der Zeit von 18.00 – 24.00 Uhr
auf Anfrage nach Verfügbarkeit.

Anzahl Gäste: Minimum: 15 Personen
Maximum: 50 Personen

Die endgültige Gästezahl benötigen wir 2 Tage zuvor, die dann
auch rechnungslegend für uns ist.

Der Ablauf

18.30 Uhr Empfang und Eintreffen der Gäste im Foyer des neuen Hotels.
Zum Empfang reichen wir unseren Moselschampus und eine alkoholfreie Variante
wie unseren süffigen Apfelsecco oder das Westfälische Himmelreich.

Zum Empfang reichen wir erste „Lecka-Bissen“ in Form von Fingerfood

Anschließend geht es in die Kochwerkstatt!

„Alle Sinne spitzen, gute Gespräche führen und den Profis über die Schulter
schauen“ und dabei ein gutes Glas Wein genießen!

Jetzt kann es los gehen!

Während die Köche Gang für Gang für Sie an der Kücheninsel vollenden und
anrichten, stehen unsere Servicemitarbeiter schon in den Startlöchern, um
Ihnen die kleinen aber feinen Speisen zu servieren.

Flying Menu: Beispielhafte Speisenfolge unseres Hauses:

Die einzelnen Gerichte werden auf kleinen Tellerchen,

Schüsselchen, Tässchen oder Gläschen gereicht.

„Mustermenüfolge“

Phoenix Brot (Beste Brot von Welt mit Dips und Chutney)

**

Aktuelles saisonales Süsschen

**



Konfekt von Baumüllers Stremellachs im Kartoffelmantel
gebacken, Apfel-Lauch-Salat

**

Wildkräutersalat, gegrilltes Wachtelbrüstchen

**

Bürgermeisterstück vom Ochsen – rosa geschmort – Burgundersauce,
Selleriepüree

**

Dessert: Weinschaumsauce aufgeschlagen mit frischen
Früchten/Beeren (saisonal) und Walnussrahmeis

**

Westfälischer Käse vom Brett oder alternativ serviert.

Getränke: Zu den Speisen servieren wir die begleitenden Weine und weitere Getränke wie
Softgetränke und Bier (Flasche je nach Auswahl, Anforderung und Angebot)

Preis pro Person: 125,- bis 160,- €/ pro Person inklusive der oben genannten Speisen und Getränken.
In der Zeit von 18.00 Uhr bis 00.00 Uhr. Weitere Vorschläge lt. Anhang und
individueller Kalkulation.

Konditionen bei Minimum 30 Gästen.
Bei weniger wird die Veranstaltung individuell kalkuliert.

Bereitstellung: 500,- Bereitstellung zur exklusiven Nutzung der „Alten Schmiede“ inklusive dem Auf-
bzw. Rückbau, dem Material/ Equipment, Licht, Strom und dem Einsatz der
Mitarbeiter im Service, der Küche und dem Stewarding.

Speisenfolge: Auf Wunsch erstellen wir eine Menüfolge mit Ihrem Firmenlogo, Datum
20,-€ für Druck und Erstellung

Wir
KOCHEN
mit Liebe

ESSEN
mit Appetit

und

LACHEN
mit Freunden





Vorschlag Musik

Hermann Suttorp
Osthoffweg 9 · 44229 Dortmund
Tel. 00 49 (0)2 31 - 9 76 76 46 · Fax 00 49 (0)2 31 - 9 76 76 45
www.barfluegel.de · info@barfluegel.de



Ralf Kiwit
Saxophone-Talent
ralf@kiwit.de
Mobil 01722367811

