



MARY'S KOCHSCHULE

KOCHEN · ERLEBEN · FEIERN

Kochkurs-Abend in Mary's Kochschule Ab 8 Personen

*Folgende Menüs können wir für einen Kochkurs-Abend anbieten.
Ggf. werden einzelne Komponenten saisonal angepasst, sofern nötig.*

KOCHKURS „Basic“

APERITIF

Mary's fruchtiger Sommer-Spritz
Hausgemachter Erdbeer-Limes
Aufgegossen mit feinem Prosecco

VORSPEISE

Parmesansüppchen
verfeinert mit feinem Rucolapesto

HAUPTGANG

Zartes Saltimbocca
vom Kalb

Mediterranes Grillgemüse
mit Paprika, Karotten, Zucchini, Champignons und frischer Petersilie

Cremige Polenta

NACHSPEISE

Beerendessert
mit Knusperbröseln
(Creme aus Sauerrahm)

MARY'S KOCHSCHULE

Obere Tiefenbachstraße 8a • 83734 Hausham • Tel. 08026 - 92 01 15
www.marys-kochschule.de • info@marys-partyservice.de

Preis pro Person KOCHKURS „Basic“: 89,90 €
Gültig ab 8 Personen

KOCHKURS „Fingerfood“

APERITIF

Mary's fruchtiger Sommer-Spritz
Hausgemachter Erdbeer-Limes
Aufgegossen mit feinem Prosecco

FINGERFOOD

Tomaten Mozzarella Spießchen
mit Basilikum auf Balsamicoglance

Zweierlei Käse-Spießchen
mit knackigen Trauben

Herzhafte Fleischpflanzerl
auf hausgemachtem Kartoffelsalat
mit frischem Schnittlauch

Hauchdünne Zucchinirollchen
gefüllt mit würziger Fetacreme

Italienischer Nudelsalat
mit Basilikumdressing, Kirschtomaten, Mozzarella,
Cashewkernen, Rucola und Parmesankäse

Hausgemachte Mini Quiches
vegetarisch

Erfrischende Gurken-Lachs-Häppchen
mit frischem Dill



MARY'S KOCHSCHULE
— KOCHEN · ERLEBEN · FEIERN —

Knackige Gemüse- und Rohkoststicks
mit erfrischendem Kräuterquark

Espresso-Panna Cotta
auf Amarettini-Crunch

Preis pro Person KOCHKURS „Fingerfood“: 104,90 €
Gültig ab 8 Personen

KOCHKURS „Mary's mediterranes Menü“

APERITIF

Mary's fruchtiger Sommer-Spritz
Hausgemachter Erdbeer-Limes
Aufgegossen mit feinem Prosecco

MENÜ

Mary's Dauerbrenner:
„Italienischer Nudelsalat“
mit Basilikumdressing, Kirschtomaten, Mozzarella,
Cashewkernen, Rucola und Parmesankäse

Focaccia mit Rosmarin
vom Pizzastein

Parmesansüppchen
verfeinert mit feinem Rucolapesto

Piccata alla Milanese
Parmesanschnitzel auf Tomatenspaghetti

Gefüllte Tintefischtuben

Herzhafte mediterrane Fleischpflanzerl vegetarisch

MARY'S KOCHSCHULE

Obere Tiefenbachstraße 8a • 83734 Hausham • Tel. 08026 - 92 01 15
www.marys-kochschule.de • info@marys-partyservice.de

Hausgemachter Sauerrahm-Dip

NACHSPEISE

Mokka-Panna Cotta

Preis pro Person KOCHKURS „Mary's mediterranes Menü“: 121,90 €
Gültig ab 8 Personen

KOCHKURS „3-Gänge Deluxe“

APERITIF

Mary's fruchtiger Sommer-Spritz
Hausgemachter Erdbeer-Limes
Aufgegossen mit feinem Prosecco

VORSPEISE

Knuspriges Bruschetta
mit Ratatouillegemüse und würzigem Schafskäse

Antipasti Misti:

Gegrillte und eingelegte **Auberginen**,
verfeinert mit einer Spur Knoblauch und Chili
Gegrillte und eingelegte **Zucchini**scheiben
mit frischen Kräutern
Gold gebratene und in Balsamico Bianco eingelegte **Champignons**,
verfeinert mit Petersilie
Bunte **Paprikafilets** gegrillt und mariniert
mit frischen Kräutern und kaltgepreßtem Olivenöl

Herzhafte mediterrane Fleischpflanzerl

Brotkorb

mit Ciabatta und verschiedene Baguette

HAUPTSPEISE

Rinderlende am Stück

Mit einer Rotwein-Balsamico-Reduktion
und hausgemachten Spätzle

Vegetarisches Pfifferlingrisotto
mit einem würzigen Parmesanchip

Knackiges Broccoligemüse

NACHSPEISE

Mousse au Choccolat

aus Orangenschokolade mit Kaffee und einem Schuss Orangenikör

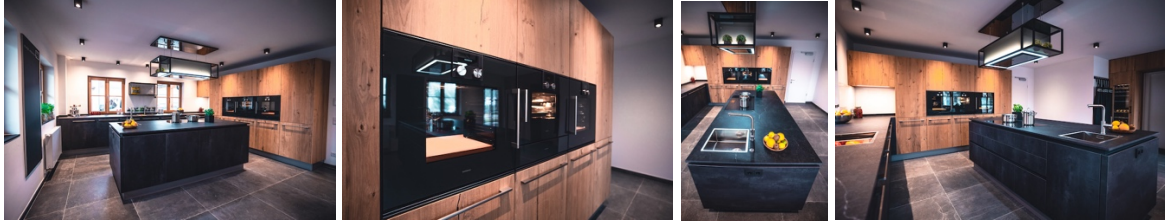
Joghurt-Mascarponecreme

auf frischen-Himbeeren mit Baiser

Preis pro Person KOCHKURS „3-Gänge Deluxe“: 189,90 €
Gültig ab 8 Personen

**Weißwein, Rotwein, Wasser, Espresso sind bei diesem Menü während des
Kochkurses im Preis inbegriffen.**
Restliche Getränke à la carte.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.



Grundsätzlich im Preis enthalten:

- Zutaten für alle Gerichte
- Aufbau, Vorbereiten, Gemeinsames Kochen, Abbau
- Raummiete Alm
- Raummiete Kochschule
- Endreinigung
- Koch, ggf. Beikoch
- Aperitif & Wasser während Kochkurs & Essen
- Weitere Getränke werden à la carte bestellt und berechnet

Weitere Vereinbarungen und Informationen:

- Euch steht die Alm exklusiv zur Verfügung, in der Ihr das Buffet nach dem Zubereiten aufbauen und fotografieren könnt, anschließend seid Ihr unter Euch, um das Essen zu genießen
- Beginn wäre um 17 Uhr, wir kochen ca. 2 – 3 Stunden gemeinsam, anschließend könnt Ihr gemeinsam essen
- Unser Bistro schließt um 22 Uhr
- Unsere Kochkurse finden erst ab mindestens 8 Personen statt. Daher berechnen wir immer mindestens 8 Personen/Erwachsene. Weitere Kinder werden je nach Alter ggf. preislich angepasst.

Vielen Dank für Eure Anfrage

Wir hoffen, unser Angebot entspricht Euren Vorstellungen.

Um die weiteren Details zu besprechen, schlagen wir ein persönliches Gespräch vor und freuen uns auf Eure Rückmeldung.

Mit herzlichen Grüßen



Maria Grobbel