

# Privatkoch. Berlin

**Dein Restaurantgefühl für zu Hause.**



**Tischdeko, Teller,  
Besteck**



**Zertifiziertes  
Personal**



**4 Gänge Menü incl.  
Weinbegleitung und  
Getränke**

# Candle Light Dinner



## **5 Gang Menü**

*Sellerie Schaum Süppchen mit Trüffel Croutons*

★★★

*Bunter Salat mit Melone, gratinierten Ziegenkäse, Crostinis und Himbeer-Vinaigrette*

★★★

*Liebes Spaghetti mit Kräuterlachs in Safran-Zitronen Sauce, grünem Spargel, Confierten Tomaten, Wildkräuter und Parmesan*

★★★

*„Himmel und Erde“ gebratene Blutwurst auf Süßkartoffelpüree, karamellisierte Birne, Gewürzzwiebel und Dijon Senfsauce*

★★★

*Herzsoufflé mit Erdbeeren und Bourbon Vanilleeis*

## **Getränke**

*Aperitif : Mango Lime Bellini*

*Rotwein : Spätburgunder KALKMERGEL*

*Spätlese trocken*

*Rosé : RK Spätburgunder Rosé trocken 2014*

*Softgetränk : San Pellegrino*

# Alles aus einer Hand

**Menüplanung, Personal, Tischdeko, Geschirr, Einkauf-Abwasch**

*Unser Candle Light Dinner Premium Paket beinhaltet alles was sie für einen Romantisches Dinner brauchen. Ein 4 Gänge Menü in Weinbegleitung ausgewählter Weine, Softgetränke, Menükarte, Tischdekoration sowie das Komplette Geschirr von der Gabel bis zum Kerzenständer sind im Preis enthalten.*

*Selbst um den Abwasch kümmern wir uns. Als Personal wird ein Koch bestellt. Für die Zubereitung und den Aufbau benötigen wir ca 2 Stunden und während dessen vergnügen sie sich bei einer DVD oder ein Gläschen Wein und unserem Aperitif. Die Menüdauer ist mit einer Stunde kalkuliert.*

*Lassen sie sich verwöhnen und machen sie sich einen gelungenen Abend bei ihnen zu Hause, Sie stellen legendlich die Küche zur Verfügung.*

*Wir freuen uns aus ihre Anfrage....*

*Ihr Privatkoch Team*



  
**PRIVATKÖCH.BERLIN**

Privatkoch.Berlin | CulinArt Catering & Eventservice GmbH

Markgrafendamm 35 | 10245 Berlin

Geschäftsführer: Martin Schütz | HRB: 145851B

info@Privatkoch.Berlin www.Privatkoch.Berlin

Tel.: 0176-62885679