



## Ablaufplan mit Menue III

### Fingerfoodbuffet mit Vorführung

Für den reibungslosen Ablauf Ihrer Feier haben wir für Sie ein Package zusammengestellt, das nichts dem Zufall überlässt.  
Wir wollen damit Ihre Budgetierung und Planung im Vorfeld erleichtern.

Leistungen unseres Packages sind

Zum Empfang der Gäste

Interaktive Vorführung

frisch gepresste Gemüse- Obstsaft-Cocktails werden mit Stickstoff schockgefroren.

Natürlich gibt es auch Prosecco und weitere Getränke an der Getränkebar!

Fingerfoodbuffet mit verschiedenen Stationen  
Erklärungen der angebotenen Speisen durch unsere Köche  
Suppe, Fingerfood, Sushi und Dessert

#### Kochshows

an verschiedenen Stationen am Buffet

1. Popkorn wird in flüssigem Stickstoff frittiert.  
Die Teilnehmer probieren, beim Ausatmen entsteht Rauch

2. Sushi wird am Buffet frisch zubereitet,  
und mit molekularen Schäumen (z.B. Wasabischaum) serviert.

3. „Hot Shooter - Soup“

Suppe wird in kleinen Gläsern mit verschiedenen Espumas angerichtet und serviert

#### Cocktailbar

An der Cocktailbar werden verschiedene Cocktails zubereitet und serviert  
Cocktails werden mit flüssigem Stickstoff im Reagenzglas schichtweise gefroren

Getränke an verschiedenen Stationen

Prosecco, Wein, Bier, Mineralwasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft

Der Komplettpreis für dieses Package beträgt pro Tag

1.200 € Grundpreis für 6 Stunden  
75,00 € pro Gast zzgl. 19 % MwSt.

Für die Qualität aller angebotenen Speisen, Getränke und Dienstleistungen garantieren wir.  
Wir schaffen den richtigen Rahmen für den Erfolg Ihrer Veranstaltung.