

Cooking- Event im

Wollten Sie schon immer mal kochen wie die Profis?

Dem Küchenchef über die Schultern schauen?

Neue Kniffe und Tricks erfahren?

Und einfach einen Abend lang Spaß haben?

Dann buchen Sie für sich und Ihre Gäste unser Cooking- Event im ARCADEON Landhotel Halden.

Unser Küchenchef und Restaurantleiter begrüßen Sie in unserem für Sie reservierten ARCADEON Landhotel Halden. Der exklusiv eingerichtete Weinkeller, das Restaurant für den kulinarischen Teil des Abends und die Gaststube zum Ausklang des Tages – Ihnen stehen alle Kapazitäten zur Verfügung. Und Sie betreten die Bereiche des Hauses – Küche und Serviceoffice – die Ihnen sonst als Hotelgast verschlossen bleiben.

Nach einer ca. 15-minütigen Einführung teilen Sie sich in Gruppen à 3-4 Personen auf und übernehmen folgende Aufgaben:

- Eindecken der Festtafeln inkl. Servietten brechen und Tischdekoration
- Zubereitung von 2 verschiedenen Cocktails
- Gestaltung der Menükarten
- Auswahl der korrespondierenden Weine zum Menü
- Zubereitung des Amuse bouche und der Vorspeise
- Zubereitung der Suppe
- Zubereitung des Hauptganges
- Zubereitung des Desserts

Nach ca. 90-120 Minuten (je nach Gruppengröße) treffen sich alle Gäste im Restaurant, um sich ab diesem Moment ausschließlich von unseren Mitarbeitern für den weiteren Abend verwöhnen zu lassen.

Unser Küchenteam richtet Ihr zubereitetes Menü an und Sie werden den ganzen Abend von unserem Serviceleiter und seinen Mitarbeitern umsorgt.



In dem Pauschalpreis von
EUR 129,00 pro Person ist enthalten:



- Prosecco zur Begrüßung
- Einführung und Begleitung durch den gesamten Abend durch unseren Küchenchef und Serviceleiter mit ihren Teams
- Vorbereitete Rezepte und Anleitungen mit Tipps und Tricks
- Begrüßungs- Cocktail
- 4- Gang Menü mit Amuse bouche
- Korrespondierende Weine, alkoholfreie Getränke, Bier, Kaffee und ein Digestif als Abschluss nach dem Dessert

Am Ende des Abends erhält jeder Gast eine Teilnahmeurkunde und nimmt die Kochschürze als Andenken mit. Gegen einen Aufpreis (ca. EUR 5,00) können wir statt des ARCADEON-Logos auch Ihr Firmenlogo auf die Schürzen drucken lassen.

Menüvorschlag

Amuse bouche

Carpaccio von Lachs und Seeteufel
mit Honig- Senf- Vinaigrette

Essenz von Strauchtomaten
mit grünen Grießnocken

Tournedo mit Rucola und Höhlenkäse gefüllt
auf Trüffel- Kartoffel- Stampf

Crêpe Sûzette mit flambierten Orangenfilets

Getränke nach Abschluss des Menüs oder an der Bar werden nach Verbrauch berechnet.

Buchbar für Gruppen von 10–30 Personen.

Bei abweichenden Personenzahlen
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter im Bankettbüro.

Ihr ARCADEON-Team!