



Der Privatkoch und das LIVE-Catering

Ein Rundum-Service für Ihr Zuhause

Mit einem Privatkoch an Ihrer Seite genießen Sie nicht nur kulinarische Meisterwerke in den eigenen vier Wänden, sondern auch einen umfassenden Service, der Ihnen Zeit und Mühe erspart. Von der detaillierten Planung und Vorbereitung über die professionelle Durchführung bis hin zur Reinigung – alles wird von Ihrem Privatkoch mit höchster Sorgfalt und Liebe zum Detail erledigt.

Sie brauchen nur noch genießen.

Planung und Organisation

Ihr Privatkoch übernimmt mit Ihnen die Planung der Menüs und die Einkäufe, sodass Sie sich um nichts sorgen müssen. Dabei steht er immer in engem Kontakt mit Ihnen und bei größeren Feiern & Events mit seinen Mitarbeitern.

Das Restaurant zuhause

Ein Privatkoch bietet weit mehr als nur das Kochen für Sie und Ihre Gäste. Er stellt sicher, dass jedes Detail Ihrer Veranstaltung perfekt abläuft, sodass Sie die Zeit mit Ihren Gästen in vollen Zügen genießen können. Von der Menüplanung bis zur Durchführung – Ihr Privatkoch sorgt für ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis in Ihrem eigenen Zuhause.

Notwendige Vorbereitungen

Verlassen Sie sich darauf, dass Ihr Privatkoch alle notwendigen Vorbereitungen trifft, um das besprochene Menü mit minimalem Aufwand bei Ihnen zuhause zuzubereiten. Egal ob es um das Vorbereiten der Zutaten oder das Einrichten der Küche geht – alles wird professionell erledigt. Sie müssen sich nicht mehr um die Zubereitung eines beeindruckenden Essens kümmern, ein Anruf genügt!



Der Privatkoch und das LIVE-Catering

Einkaufliste und Einkauf

Ihr persönlicher Küchenchef erstellt Ihre Einkaufsliste und übernimmt alle notwendigen Einkäufe. Dies ermöglicht es Ihnen, sich auf das Wesentliche zu konzentrieren: gesund zu essen und sich zu entspannen. Sie sind in guten Händen und können sicher sein, dass alle Zutaten frisch und von bester Qualität sind.

Spezielles Equipment

Haben Sie spezielle Wünsche bezüglich der Zubereitung? Kein Problem! Unsere Köche bringen das erforderliche Equipment mit zu Ihnen nach Hause und sorgen dafür, dass alle Gerichte genau nach Ihren Vorstellungen zubereitet werden. So wird jede Mahlzeit zu einem besonderen Erlebnis.

Abräumen und Reinigung

Auch um die Nachbereitung müssen Sie sich keine Sorgen machen. Ihr Privatkoch übernimmt das Abräumen des Geschirrs und die Reinigung Ihrer Küche. Nach dem Essen können Sie sich entspannt zurücklehnen, denn wir Köche hinterlassen Ihre Küche in einem ordentlichen und sauberen Zustand.



Der Privatkoch und das LIVE-Catering

Menüvorschlag

Bete Carpaccio mit gebratenen Wunstorfer Garnelen

Kraftbrühe mit Mini-Ravioli

Hirschrücken im Blätterteigmantel, Portweinsauce

Rotweibirne mit Preiselbeeren

Saisonale Gemüse

Kartoffeltaler

Heidelbeeren Pana Cotta mit Beeren

Berechnungsgrundlagen: Alle Angaben inklusive Mehrwertsteuer

Nur ein Beispiel:

Der Privatkoch pro Stunde	80,00€	700,00€
---------------------------	--------	---------

Inklusive Vorbereitung, Einkauf, Abwasch, Fahrt, Anwesenheit

Die Lebensmittel pro Person zum Einkaufspreis

Zum Beispiel 10 Personen 4 Gang Menü	30,00€	300,00€
--------------------------------------	--------	---------

Eventuell Geschirr, Besteck, Gläser inklusive Lieferung, Nutzung, Reinigung

Pro Person:

2 Messer, 3 Gabeln, 2 Löffel, 4 Teller, a 0,50€	11,00€	110,00€
---	--------	---------

Gesamt		1110,00€
--------	--	----------

Klaus Schönemann, Küchenmeister ~ Hannover ~ 0511 58 65 98 45

catering@klausschoenemann.de