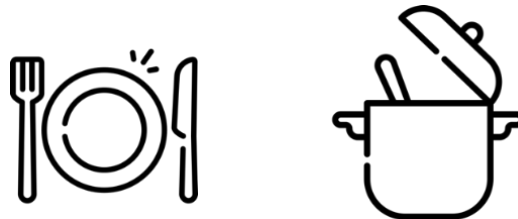


Merkblatt Kochen

Jedes Jahr freuen wir uns über die vielen Kochanfragen und die tollen Speisen, die wir unseren Gästen bieten dürfen. Ab dem 01. Dezember können Termine in vorheriger Absprache mit Stefanie Olinger per Telefon unter 015156348315 oder per Mail an kochen@kaeltebussaarbruecken.de festgelegt werden.



Wie?

Gerne nehmen wir Ihre Töpfe/ Behälter entgegen. Große Töpfe oder Warmhaltetöpfe können aber auch bei Bedarf und vorheriger Absprache am Vorabend abgeholt und genutzt werden.

Wo?

Gekocht wird zuhause. Das Essen wird warm ans Gelände gebracht.

Wieviel?

30 bzw. 60 Portionen
(Je nach Absprache ein Gericht oder zwei Gerichte von unterschiedlichen Köch:innen möglich)

Wann?

Die Abgabe erfolgt um 20:30 Uhr am Gelände

Was?

Bei den Gerichten sind Ihren Fantasien grundsätzlich keine Grenzen gesetzt. Besonders Gerichte die in einem oder zwei Töpfen/ Behältnissen vorbereitet und geliefert werden können eignen sich gut, da der organisatorische Aufwand sowohl beim Kochen als auch beim Verteilen gering ist.

Zum Beispiel: Eintöpfe, Suppen, Fleischgerichte plus Beilage, Nudeln mit Soße ...

Da wir auch Gäste empfangen, die sich vegetarisch ernähren, freuen wir uns natürlich auch immer über dementsprechende Alternativen.

Auch Desserts werden von den Gästen sehr gerne angenommen. ☺