

## **Hatheyer´s Home Cooking / Privatkoch aus Leidenschaft**

„Wir bringen das Restaurant zu Ihnen nach Hause“

Als Ihr Privatkoch kreierte und servieren wir Ihnen heimische Küche mit modernsten Einflüssen innerhalb Ihrer eigenen vier Wände.

Für vier bis zwölf Personen organisieren wir Ihnen und Ihren Gästen einen unvergesslichen Abend.

Sie brauchen sich um absolut nichts zu kümmern und dürfen sich in entspannter Atmosphäre einfach zurücklehnen, für Ihre Gäste da sein und genießen.

Wie zeigen Ihnen wie man mit dem nötigen Auge fürs Detail, unserem gelernten Handwerk und Leidenschaft auch aus alltäglichsten Zutaten mit Liebe in Perfektion kocht.

Damit Sie einfach absolut entspannt genießen können, kümmern wir uns um den Einkauf nach Ihren individuellen Wünschen, bekoche Sie und Ihre Gäste dann frisch vor Ort und hinterlasse Ihre Küche natürlich wieder genauso wie Sie es sich wünschen.

Selbstverständlich kochen wir ausschließlich mit hochwertigen Produkten allerbesten Qualität, möglichst aus heimischen Regionen.

Sollten Sie es wünschen, stellen wir für Sie sehr gerne eine perfekt korrespondierende Weinbegleitung zusammen.

Um eine transparente Preisstruktur zu gewährleisten sind alle Zutaten, die Anfahrt, Vorbesprechungen, Einkauf, Geschirr, Gläser und Silber sowie die Dienstleistung eines Koches und eines Kellners vor Ort komplett im Endpreis enthalten.

### **Sagen Sie mir Ihre Wünsche.**

Die Zufriedenheit unserer Gäste steht bei uns immer an allererster Stelle, deshalb berücksichtigen wir gerne jeden einzelnen Ihrer individuellen Wünsche.

Gemeinsam mit Ihnen erstellen wir Ihr 4 Gang Wunschmenü oder Sie lassen sich von uns einfach ein paar Vorschläge zusenden.

### **PREISE**

150,00 Euro pro Person inkl. MwSt.

Wir kochen ab 4 bis 12 Personen pro Abend.

Getränke oder Weinbegleitung, wenn gewünscht, sind separat zu bezahlen.

Keine Kreditkartenzahlung möglich.

Alle unsere Mitarbeiter werden vor jedem Einsatz auf Covid19 getestet.

## **Menüvorschlag 1.**

Rindertatar vom bayerischen Jungbullen

Wachtelei | geröstetes Graubrot | Trüffel

Grünes Kartoffel-Lauchsüppchen

Geröstetes Graubrot | Rührei | Nordseekrabben

Gekochter Rindertafelspitz

Wurzelgemüse | Apfelspinat | Salzkartoffeln

eigener Sud | frischer Kren

Ofenfrischer Kaiserschmarrn

Apfelkompott | Rosinen | Mandeln | Vanilleeis

## **Menüvorschlag 2.**

Dreierlei vom Kalb | Carpaccio | gebraten | Sandwich

Sauce Remoulade | Trüffelvinaigrette | Wildkräuter

Wiener Rindersuppe

Kräuterfrittaten | Gemüseperlen | Schnittlauch

Confierter Heilbutt

Topinambur Mousseline | Topinambur Chips | Holzapfelessigschaum

Variation von der Erdbeere und Schokolade

Schokoladenfudge | Erdbeerragout | weiße Schokoladencrème | Erdbeersorbet

### **Menüvorschlag 3.**

Ravioli von der Blutwurst

Calvados Apfel | Foie gras | Madeira | Trüffelschaum | Herbsttrüffel

Spargelcremesuppe

Weißer Stangenspargel | Wildgarnele | Petersilie

Simmentaler Rinderfilet

Kartoffelgratin | Speckbohnen | Barolo - Kräuter Reduktion

Wachauer Marillen Palatschinken

Marillen Kompott | hausgemachtes Vanilleeis

### **Menüvorschlag 4.**

Hausgemachte Schlutzkrapfen

Spinat | Kartoffel | Bergkäse | braune Butter

Möhren - Kokos Suppe mit Granatapfel

Karamellisierte Möhren | Kokosflocken | Granatapfelkerne

Gebratenes Lachsfilet

Rahmspinat | hausgemachte Mohn-Gnocchi | weißer Trüffelschaum

Warmes Haselnußküchlein

Beerenröster | Quittensorbet