



Besondere Eventangebote

Vorschlag 1

(Event im 38grad mit Live Musik) oder als Cocktail-Event

Ablauf:

Begrüßung mit Sekt- oder Cocktailempfang

Alle Gäste können mit kochen / Front-Cooking

Eventuell können auch Selbst Cocktails mit einem der besten Barkeeper Deutschlands gemacht werden. ([www.cocktail-event.com/Matthias Allgaier](http://www.cocktail-event.com/Matthias>Allgaier))

Alle Gäste erhalten die Rezepte in Englisch oder Deutsch (eventuell auch Schwedisch)

Sonstiges:

Tische werden eingedeckt

Stehische werden um die Küche und bei Wunsch um die Cocktailstation aufgebaut.

Das Kochen wird über die große Leinwand und über zwei Fernseher gezeigt.

Live Musik:

Maria Douneva (Pop und aktuelle Hits)

Johannes de Jong (Richtung Frank Sinatra/Robbie Williams etc.)

als Cocktail Angebot:

Cocktails von Deja VU Premium Cocktail Catering (<http://www.cocktail-event.com/>)

Matthias Allgaier erklärt alles rund ums Thema Cocktails und Spirituosen. Er kreiert mit den Gästen Cocktails und stellt selbst Sirups, Kokosbutter etc. her. jeder Kunde erhält ein Handout über diesen Abend. Er arbeitet ausschließlich auf frische Basis (keine Fruchtsäfte sondern mit frischen Früchten werden die Drinks/Cocktails zubereitet)

pro Person muss mit ca. je nach Auswahl der Cocktails

20,00 Euro für 2-3 Cocktails + Handout

30,00 Euro für 4 Cocktails + Handout



Vorschlag 2

Eventgolf

Dabei haben die Gäste einen Putter in der Hand. An gewöhnlichen Orten bauen wir einen Golf Course auf. Hier zählt keine Platzreife, sondern nur der Spaß am Spiel. Im Vordergrund steht dabei das sportliche Ergebnis, sondern das gemeinsame Spielerlebnis.

Zirka 4 Personen bilden pro Spielbahn einen Flight. Sie werden begleitet von einem "Master",

der die Scores notiert und Spielbahn sowie Spielregeln kennt. Gespielt werden kann in Einzel- oder Mannschaftswertung.

In der Leistung mit inbegriffen:

- * Aufbau der Spielbahnen (gegebenfalls Platzierung Ihrer Produkte auf der Spielbahn)
- * Ausgabe von Scorekarten nach Eintreffen der Gäste
- * Turnierleitung während der Veranstaltung und Ergebnisauswertung
- * Siegerehrung
- * Ehrenpreise
- * Alle Gäste erhalten einen Golfball mit Logo als Erinnerung
- * Personalstellung zur Begleitung

Um Ihnen ein individuell zugeschnittenes Leistungspaket anbieten zu können, erstellen wir Ihnen ein kostenloses unverbindliches Angebot auf genaue Anfrage (Personenanzahl)

Es muss mit ca. 50 EUR pro Person gerechnet werden

Kochkurs/Eventangebote

Vorspeisen und Zwischengänge

Ziegenfrischkäse/Bacon/Wildkräutersalat/Nüsse/Ahornsirup

*

Tapas/Anti Pasti

*

Königslachs/Wassermelone/Lauch/Ingwer

*

Lachstatar/Baslikum/Schmand/Lakritz

*

Jacobsmuscheln/Orangen/Ingwer/Cous-Cous

*

Strauchtomate/Ziegenkäse/Rucola/Pinienkerne/Serrano

*

Roastbeef/Rote Beete/Soja/Shitake/Cashewkerne

*

Vitello Tonnato/Thunfisch/Kapern/Pinienkerne

*

Entenbrust/Cranberries/Mangochutney/Chili

*

Garnele/Sesam/Weißkraut /Ingwer/Wasabi

*

Thunfisch/Sesam/Soja/Avocado

Suppen

Thai-Curry/Wasabi/Ingwer/Koriander/Tempura/Garnele

*

Strauchtomate/Grissini/Serrano

*

Rucola/Pinienkernen/Coquille Saint-Jacques (Jacobsmuschel)

*

Spitzpaprika/Chili/Curry/Kokos/Nordseekrabben

*

38grad Fischsuppe

*

Kraftbrühe/Rind/Huhn/Eierstich

*

Hummer/Pernod/Jacobsmuscheln/Lachsfilet

*

Karotten/Kokos/Ingwer/Chili/Zitronengras/Coriander

Sorbets

Orange

*

Zitronen/Wodka

*

Himbeere

*

Erdbeere/Minze

*

Limette/Kokos

*

Melone/Aperol-Spritz

Hauptgänge/Zwischengänge

Königslachs/Limette/Chili/Blattspinat/Knoblauch

*

Zander/Ingwer/Zitronengras/Gurke/Wasabi

*

Dorade/Ananaschutney/Zitronengras/Koriander

*

Spanferkelkaree/Ingwer/Wasabi/Aprikose/Weißkraut

*

Schweinefilet/Rucola/Parmaschinken/Gemüse mediterran

*

Maishähnchen/Safran/Steinpilz/Risotto

*

Entenbrust/Orange/Pfeffer/Rotkraut oder Pok Choi

*

Entrecôte/Portwein/Babymöhren

*

Rinderfilet/Rote Beete/Wasabi/Soja/Sesam

*

Kalbsbäckchen/Trüffel/Zwiebelmarmelade/Portwein

*

Lamm/Rosmarin/Portwein/Gemüse mediterran

*

Kalb/Wasabi/Soja/Zuckerschoten

*

Tagliatelle/Garnelen/Muscheln/Chili/Basilikum/Knoblauch

*

Ravioli/Frischkäse/Pepperballs/Ente/Harissa/Sesam/getrocknete Tomaten

Desserts

Beerenobst/Mascarpone/Vanille/Joghurt/Mandeln

*

Tiramisu

*

Erdbeere/Cantucci/Mascarpone/weiße Schokolade

*

Panna Cotta/Ananas

*

Mousse au Chocolat/Amaretto

*

Schokoladensouffle/Ananas

Mango/Weinschaum/Kokos

*

Alle Desserts werden mit hausgemachtem Eis serviert!

Als 3 Gang ab 58,00€

Als 4 Gang ab 65,00€

Als 5 Gang ab 72,00€

Als 6 Gang ab 79,00€

Als 7 Gang ab 86,00€

Im Preis enthalten:

Alle Biersorten, Wein, Sekt, Ramazotti, Grappa oder Williams, 1 Klarer, Kaffee/Cappuccino, AfG

Unser großzügiger Eventbereich ist ausgestattet mit 2 Fernseher sowie einer großen Leinwand. So wird Ihr Essen zu einem neuen Erlebnis! Sie können beobachten wie Ihre Speisen frisch zubereitet werden und in angenehmer Atmosphäre verweilen.



Eventgastronomie

Sie finden uns auch unter www.facebook.com/38Grad.Events