



Kindergeburtstag im Lüske-Kochstudio

Mit Freunden den Kochlöffel schwingen!

2,5 Stunden | bis ca. 15 Teilnehmer



So wird gefeiert

Lüske **Kochschürze** überziehen, **Finger waschen**, **gut zuhören**, was der Meisterkoch erzählt, ein Glas Apfelsaft zur Stärkung **und los geht's**: Löffel schwingen, rühren, rollen, hacken, backen...

Die **Geburtstags-Tafel decken** und endlich eine Pause machen - **die Vorspeise ist fertig!** Nun **stolz die selbst gemachten Köstlichkeiten** aufessen, den **Tisch abräumen** und **weiter geht's** mit dem **Hauptgang**. Muss der nicht aus dem Ofen!? Keine Sorge - der Meister hat alles im Blick.

Nach dem **Dessert** unter Kennern **noch ein paar Tipps austauschen**, eigenes **Rezeptheft einpacken** und auf geht's nach Hause, **Mama aus der Küche schmeißen**... Denn das nächste Abendessen **das kochst Du jetzt alleine!** Vielleicht darf Mama abwaschen, wenn sie lieb war.



Unsere Menüs für 6 bis 9 Jahre

Ritter, Drachen und Prinzessinnen

- *Gemüseschwerter mit Dip und Stockbrot
- *verwunschene Burg- und Waldpfanne
- *Schokozauber-Geburtstagskuchen

Für Zauberlehrlinge und Kräuterhexen

- *Petersilienklößchensuppe mit selbst gezauberten Kräuterbutterbrötchen
- *Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark
- *Eierkuchen mit Obstsalat und Minze

PastaPasta – Für schlaue Nudeln und kleine Italiener

- *Bruschetta: Tomaten-Knusperbrot
- *bunter Spaghetti-Mozarella-Auflauf
- *Tutti-Frutti-Früchte-Tiramisu

Süße Wolke & Büffel Bill – Kochen wie im Wilden Westen

- *Maiscreme Suppe mit Steppenstaubkörnchen
- *Indianerfladen mit Büffel gefüllt an grünem Avocadomus
- *Cowboy-Knusper-Parfait mit Häuptlings Lieblingssoße

Und an der Bar gibt es soviel Mineralwasser, Apfelsaft und Limonade wie Ihr trinken könnt!



Unsere Menüs für 10 bis 15 Jahre

Italo Western

- * Italienischer Panzanella-Salat
- * Quesadilla
- * Amaretti-Überraschung & Fruchtshake

India Asia

- * Bunter Gemüsesalat mit japanischem Dressing
- * Grünes Curry mit Knusperbasmati und Ofenkartoffeln
- * Fusion-Palatschinken mit Kokos und Mango

Around the World

- * Amerikanisches Grilled Cheese Sandwich
- * Indisches Kichererbsen-Spinat-Kartoffel-Curry
- * Spanische Churros mit Obstsalat

Und an der Bar gibt es soviel Mineralwasser, Apfelsaft und Limonade wie ihr trinken könnt!



Das kostet der Spaß

für bis zu 10 Löffelschwingende Spitzenköche

von **6 bis 13** Jahren: **390 EUR**

ab dem 11. Koch: **je 25 EUR**

von **14 bis 17** Jahren: **460 EUR**

ab dem 11. Koch: **je 35 EUR**

Ein Kinderkoch, eine Servicekraft, alle Lebensmittel & Getränke sind im Preis enthalten.



Unsere Geschäftsbedingungen

- Sämtliche Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- Die Bezahlung erfolgt 10 Tage vor der Veranstaltung.
- Unsere Angebote sind freibleibend. Erst durch eine unterschriebene Auftragsbestätigung wird die Buchung verbindlich.
- Bis 10 Tage vor der Veranstaltung ist eine kostenfreie Stornierung möglich.
- Ab 10 Tage vor der Veranstaltung werden Stornokosten von 50% des Angebotspreises berechnet.



Auftragsbestätigung Kindergeburtstag

Ich heiße _____ und werde _____ Jahre alt. Meinen Kindergeburtstag möchte ich am ____ . ____ .2020 um _____ Uhr im Lüske Kochstudio feiern. Wir sind zusammen _____ Kinder.

Wir planen insgesamt 2,5 Stunden ein und möchten **dieses Menü** kochen: _____.

Spätestens **bis 10 Tage vor dem Kindergeburtstag**

überweisen Mama oder Papa den **Betrag auf das Konto** + schicken diese Auftragsbestätigung **unterschieden** per Scan / E-Mail an: galander@biolueske.de

Berliner Volksbank
Lüske Handels GmbH
IBAN: DE26 1009 0000 7179 8600 28

Hiermit möchten wir den Kindergeburtstag im Lüske Kochstudio verbindlich bestätigen:

Datum / Unterschrift: _____.