



Ziemann's

MEHR ALS NUR KOCHEN

ZIEMANN'S WEIHNACHTSSPECIAL

Kursinfo / Menü

- 1st Cremiges Kürbis-Risotto mit Kernöl & Kräuter-Parmesan-Krokant
2nd Rosa Kalbsrücken an krossen Breznknödel-Talern & Rahm Champignons
3rd Luftige Bayrisch Creme „Christmas“

ab 70€ p.P.

+

Individuelle Getränkepauschale

1

Sekt zum Empfang
Kaffee/Espresso
Bier, W-/R-Wein
Cola/Cola Zero
Apfelsaft
Wasser

+ 35€

2

Option 1
+
hausgemachter
Glühwein zum Empfang
Verschied. Bionaden
Cappuccino

+ 45€

3

Option 2
+
Aperol Spritz
Hugo

+ 55€

Einfach **scannen** und anfragen oder
unter
ziemanns.de/kontakt
eine kurze Nachricht schreiben!



Alle Rezepte nach Kursende per Mail!





Ziemann's

MEHR ALS NUR KOCHEN

ZIEMANN'S WEIHNACHTSSPECIAL

Allgemeine Informationen

Inklusive



vegetarische / vegane Anpassungen



Getränke der gewählten Pauschale in verzehrüblichen Mengen



Dauer des Events 3 Stunden (Verlängerung möglich)

Zusatzposten



Raummiete für die inkludierte Eventdauer (3 Std.) 500 € *



Mindestumsatz 1.800 € *



Verlängerung nach Ablauf der inkludierten 3 Stunden kostenpflichtig möglich



Menüanpassung nicht möglich
(ausgenommen vegetarisch / vegane Anpassungen)

*netto

Haben Sie noch eine Frage zum Event?
Bei Wünschen gerne **scannen** und nachfragen
oder unter
ziemanns.de/kontakt
eine kurze Nachricht schreiben!

