PRIVATE COOKING & Wine

3 TAGE PLUS +

ABOUT

3 Tage plus + richtet sich an kleine Gruppen von 4 bis 6 Finca Urlaubern, die ihre Finca in vollen Zügen geniessen wollen oder zum Beispiel mit kleinen Kindern reisen und nicht oft ausgehen möchten. An drei Abenden werden Sie mit einem Menü bekocht. Zusätzlich, oder an den Tagen dazwischen, beliefern wir Sie 3 mal mit unserem Einkaufsservice und Sie können wunderbare Kuchen, herzhafte Cocas und frisch gebackenes Brot aus dem Menü von Ursi's Bio Factory bestellen.

PREIS

€ 290,- pro Person, buchbar für 4 bis 6 Personen, 8 % spanische MwSt. enthalten, Waren des Einkaufsservice und Extras von Ursi's Bio Factory nicht enthalten.

BUCHUNGSDETAILS

Auf den folgenden Seiten finden Sie Vorschläge an Vor-, Haupt- und Nachspeisen, die Sie für Ihre Abende mit Private Cooking wählen können. Meine Küche ist von regionalen Produkten geprägt und damit saisonabhängig. Eine detaillierte Absprache Ihrer Menüs machen wir vor Ihrer Anreise oder Sie lassen sich überraschen.

An den Tagen, an denen Sie nicht den Privatkochservice in Anspruch nehmen, beliefern wir Sie mit allem was Sie zum kochen brauchen oder/und mit den Delikatessen aus Ursi's Bio Factory. Als Hilfe für Ihre erste Einkaufsliste dient das pdf "Private Cooking helps shopping!".

3 Tage plus + beinhaltet drei 3 Gang Menüs, inklusive aller Lebensmittel und den Aufwand für 3 mal Einkaufsservice. Die Menüs werden von frisch gebackenem Brot begleitet und beinhalten einen Kaffee- und Teeservice nach dem Dessert. Die Waren, die Sie durch unseren Einkaufsservice beziehen sind nicht enthalten und werden direkt nach Quittung abgerechnet.

3 Tage plus + ist ein Pauschalangebot. Dennoch möchte ich so flexibel wie möglich sein, und auf Ihre Wünsche eingehen. Wenn Sie oder jemand aus Ihrer Familie / von Ihren Freunden an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leidet, lassen Sie mich das bitte wissen. Wenn ein Mittagessen besser in Ihre Tagesplanung passt als ein Abendessen ist das nach vorherige Absprache natürlich auch möglich.

Der Preis einer Dienstleistung wie Private Cooking wird hauptsächlich von dem damit verbundenen Aufwand bestimmt. 3 Tage plus + basiert auf Erfahrungswerten 4 bis 6 Personen und kann daher nicht auf stark abweichende Personenzahlen übertragen werden.

Vielen Vergnügen und Entspannung auf Mallorca mit Private Cooking!

Caroline Fabian

PRIVATE COOKING www.privatecooking-mallorca.com cf@privatecooking-mallorca.com +34 678185812

PRIVATE COOKING & Wine

3 TAGE PLUS +

MENÜVORSCHLÄGE

Sommer Vorspeisen

Gazpacho mit frischem Tomaten-Olivenbrot
Erbsenschaumsuppe mit Gambas und Estragon
Lauwarmer Gemüse Salat mit roter Beete Crème
Gebratener grüner Spargel mit Idiazablakäse und Serrano Schinken
Blattsalate mit in Zitronen mariniertem Fenchel und Rotbarbe

Herbst Vorspeisen

Mediterrane Fischsuppe mit Sherry
Suppe vom Gartenkürbis mit Kernöl und Curry
Gebratene Artischocken mit marinierter Wachtelbrust
Llampuga (Gelbschwanzmakrele) mit Blattsalaten
Kleiner Salat mit Ziegenkäse, Feige und Mandeln

Hauptspeisen

Wolfsbarsch auf wildem Fenchel mit Muschelrisotto
“Pescado a la mallorquina” - Fisch aus dem Ofen auf Kartoffeln, Mangold, Tomaten, Rosinen und Pinienkernen
Meeresfrüchte Paella
Bayerisch-mallorquinischer Schweinebraten mit Knödel
Rosa gebratene Lammkeule auf Ratatouille
Entrecôte vom Bio Angus Rind mit mediterranem Gemüse
Landhuhn “a la Roma” - mit viel frischenTomaten, Oliven und Kräutern geschmort

Desserts

Lauwarmer Schokobrownie mit Pistazieneis und Beeren
Crema catalana
Mandelküchlein mit Gewürzorangenkompott
Frische Apfel Tarte Tatin mit Vanilleeis
“Cantuccini” - Kirsch Tiramisu im Glas
Kleine spanische Käseauswahl
Crotin chavignol im Filoteig mit Feige gebacken

Rindfleisch vom Bio Angus Rind der Finca Son Mayol in Establiments
Fisch und Krustentiere nur aus regionalem Fang von Peix Mayol in Puerto Soller
Eis ohne Zusatzstoffe von Gelati Mossa aus Valldemossa

PRIVATE COOKING & Wine

3 TAGE PLUS +

KINDER MENÜ

Vorspeisen

Gazpacho - kalte spanische Gemüsesuppe
Tomatensuppe mit Sahneklecks
Hühnersuppe mit Nudeln
Rohes Gemüse (Karotte, Kohlrabi, Paprika,...) zum Knabbern

Hauptspeisen

Tortilla: Kartoffel Omelette, typisches Kinderessen in Spanien!
Spaghetti mit deiner Lieblingssauce
Ganz viel Gemüse mit Reis
Fischfilet mit Kartoffeln- ohne Gräten, versprochen!
Hühnchen in Tomatensauce
Kleine gebratene Chorizo Würstchen
Bio Rindfleischbällchen

Dessert

Nachtisch - wie bei den Erwachsenen oder:

Gemischtes Eis
Frisches Obst, wie Erdbeeren, Melone, Ananas