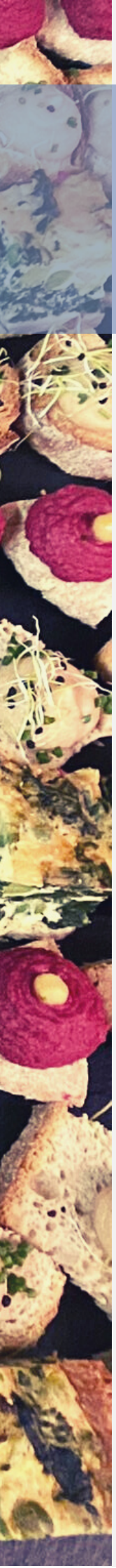
Gastronomie-angebot

@dieCuisine

DIECUISINE



Unser Credo

In dieCuisine kochen wir am liebsten gemeinsam mit euch. Auf Wunsch kochen wir für euch. Wir stehen für Einfachheit, Kochen mit exzellenten Produkten aus regenerativer Landwirtschaft und gerettetem Gemüse.

Unser Angebot

Gemeinsam kochen

von 10 bis 80 Personen möglich

Variante 1
Ihr mietet die Küche und organisiert alles selber. Wir erklären lediglich die Funktionen der Infrastruktur.

Variante 2
Ihr mietet die Küche und kocht zusammen mit unseren Profis. Dabei gibt es verschiedene Möglichkeiten:

- Kochen nach der Planetary Health Diet – des von Expertinnen und Experten entwickelten Speiseplans für Mensch und Umwelt – und Hintergründe zu einer zukunftsfähigen Ernährung in Theorie und Praxis kennenlernen.
  - Kosten:
    - bis 20 Personen: CHF 2500 pauschal plus CHF 45 pro Person
    - 21 bis 50 Personen: CHF 3200 pauschal plus CHF 45 pro Person
    - ab 50 Personen: individuelles Budget

- Verkochen von Lebensmittelüberschüssen aus einem inspirierenden Warenkorb, dazu wertvolle Informationen und Tipps zum Thema Foodwaste erfahren. Kann als Zusatz zu einem Anlass in dieCuisine für das Mittagessen oder Nachtessen der Gruppe gebucht werden.
  - Kosten:
    - bis 20 Personen: CHF 2500 pauschal plus CHF 30 pro Person
    - 21 bis 50 Personen: CHF 3200 pauschal plus CHF 30 pro Person
    - ab 50 Personen: individuelles Budget
  - Zusätzliches finanzielles Engagement möglich: Spende an Social Cuisine für die Warenkosten der Menüs für die armbutsbetroffenen Menschen.

- Kochen und gleich noch was Gutes tun, indem aus Lebensmittelüberschüssen nebst dem eigenen Teamessen zusätzlich für Menschen auf der Gasse gekocht und konserviert wird.
  - Kosten:
    - bis 20 Personen ab CHF 2800
    - 21 bis 50 Personen ab CHF 3800
    - ab 50 Personen: individuelles Budget
    - Inbegriffen: Raum, Küche, Moderation durch Köch:innen, Bezahlung der Bauern und des Handels für Lebensmittelüberschüsse
    - Zusätzlich verrechnet: Apéro, falls Imbiss gewünscht CHF 15 pro Person
  - Zusätzliches finanzielles Engagement: Spende an Social Cuisine für die Warenkosten der Menüs für die armbutsbetroffenen Menschen.

Detaillierte Informationen findet ihr in den Angebotsdokumentation auf unserer Webseite.

DIECUISINE

Wir kochen für euch

Apéro

Alle Preise sind pro Person aufgeführt. Im Preis inbegriffen ist die Küchenleistung. Raumkosten und Serviceleistung stellen wir separat in Rechnung.

ab 10 Personen

- Snack CHF 10.50
  - Brotchips und Rohkost mit 3 Komponenten zum Dippen

- Apéro Orientale CHF 12.50
  - Oliven, Olivenöl, Hummus, Rüebli-Püree, Pitabrot

- Apéro au four CHF 16.50
  - 3 Komponenten aus dem Ofen mit Rohkost und 2 Gemüsesaucen

ab 20 Personen

- Apéro végétale: CHF 28.50
  - Reichhaltiger Gemüsemix mit Vinaigrette, Salsa und Bio-Sauerteigbrot
  - aus der Gusspfanne oder vom Feuer
  - Köchin / Koch an der Pfanne im Preis inklusive

Mittag- oder Abendessen

Alle Preise sind pro Person aufgeführt. Im Preis inbegriffen ist die Küchenleistung. Raumkosten und Serviceleistung stellen wir separat in Rechnung.

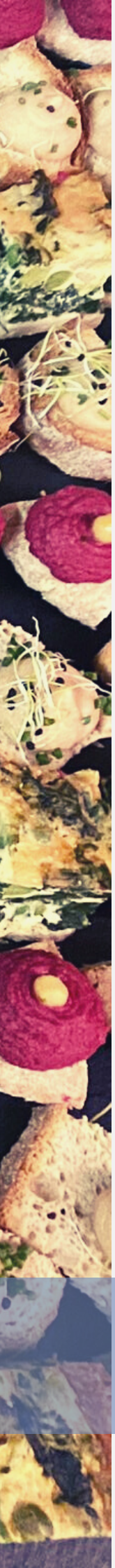
Tavolata: Platten auf dem Tisch zum Teilen **CHF 55**

- ab 20 Personen
- Menu:
  - Salat- und Rohkostplatte mit hausgemachter Salsa
  - 3 vegetarische Komponenten von der Hülsenfrucht, dem Getreide mit viel Gemüsigem
  - Süsses: Etwas Fruchtiges, Cremiges & Gebackenes
- Zusätzliche Gänge kreieren wir gemeinsam! Auf Anfrage bereiten wir zusätzlich Bio-Fleisch direkt ab Hof zu.

DIECUISINE

Aus der grossen Pfanne **CHF 55**

- Ab 30 Personen
- Menu:
  - Vorspeise: Kalt und erfrischend, zum selber schöpfen ab Buffet
    - 3 kalte und erfrischende Salat- und Rohkostschalen
  - Hauptgang: Vom Feuer aus dem grossen Topf, vor den Augen der Gäste gekocht
    - Gemüsepfanne mit Produkten nach Saison und Angebot, z. B. Gemüsecurry mit Hülsenfrüchten oder Pasta mit hausgemachter Tomatensugo
    - Dazu Salsa und Topping
    - Ab 50 Personen sind 2 verschiedene Pfannen möglich.
    - Auf Anfrage bereiten wir zusätzlich Bio-Fleisch direkt ab Hof zu (gegen Aufpreis).
  - Zum Ausklang: Süsses zum selber schöpfen, Platten auf dem Tisch platziert
    - 3 Komponenten: Etwas Fruchtiges, Cremiges & Gebackenes



Zusatzleistungen zur Raummiete: Seminarpauschalen

Die Preise für die Raummiete berechnen wir euch aufgrund eurer individuellen Bedürfnisse und Wünsche. Wir entwickeln gemeinsam mit euch möglichst massgeschneiderte Lösungen und beraten gerne persönlich. Alle Preise sind pro Person aufgeführt.

Getränke

Getränkepauschale halber Tag	CHF 9.50
Getränkepauschale ganzer Tag	CHF 15.50

Inbegriffen à discrétion:

- Kaffee & Tee aus dem Barista-Vollautomaten
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Demeter Apfelsaft

Snacks

- Gipfeli und Früchte CHF 5.50
- Brot mit Aufstrich vegan, Früchte CHF 5.50
- Hirnfutter (Nüssli & getrocknete Früchte im Glas) CHF 4.50
- Snackpause süss und/oder salzig CHF 10.00

Lunch & Nachtessen

In der Regel kochen wir ab 20 Personen für euch Lunch oder Nachtessen.

- Lunch mit Vorspeise & Hauptgang CHF 25.00
  - Vegetarisches Menü mit Salat oder Suppe
  - mit kleinem Dessert CHF 32.00

- ab 40 Personen: Flying Lunch CHF 28.00
  - mit 2 Vorspeisen & 2 Hauptgangkomponenten
  - Vegetarisches Menü mit Salat oder Suppe
  - mit kleinem Dessert CHF 35.00

Das Richtige gefunden? Noch Fragen? Kontaktiere uns via info@diecuisine.ch oder 044 431 08 21.

DIECUISINE