



Genussmanufaktur-Engelbertz

Genuss berührt die Sinne

Genießen Sie einen besonderen Anlass in  
privatem Rahmen.

Exklusive Menüs in Ihrer Küche  
zubereitet, werden so für Ihre Gäste zu  
einem besonderen kulinarischen  
Erlebnis.

## DER ABLAUF EINES ABENDS

Im Vorfeld besprechen wir das Menü  
und alle weiteren Details.

Daraufhin erstelle ich Ihnen ein  
individuelles Angebot.

Den Einkauf und die Vorbereitung der  
Lebensmittel erledige ich.

Am Tag der Veranstaltung kommen ich  
ca. 1 Stunde vor Beginn zu Ihnen.

Ich bereite die Speisen frisch in Ihrer  
Küche zu. Gerne bringe ich dazu mein  
handgemachtes Keramikgeschirr mit.

Sie können sich an diesem Abend  
entspannt zurücklehnen und sich um

Ihre Gäste kümmern, oder aber auch in der Küche stöbern ...

Natürlich verlasse ich die Küche ordnungsgemäß und sauber.

## SO KÖNNTE EIN 4-GANG MENÜ AUSSEHEN

### **Menü 1**

Hausgebeizter Lachs mit Fenchelsalat, Orangenvinaigrette und Avocado

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl

Münsterländer Kalbsfilet mit Sesamkruste an Misojus, geschmorte Schalotten, Bimi-Brokkoli und Erbsenpüree

Karamellisierter Creme Brûléeschaum  
mit Beerensorbet

## **Menü 2**

Barloer Büffelmozzarella mit  
geschmorten Rote Beete und  
Himbeervinaigrette

Brüner Petersilienwurzelsuppe mit  
Haselnussöl und gerösteten  
Haselnüssen

Pochierter Rücken vom Münsterländer  
Kalb im-Senf-Kräutermantel mit  
Schalottenjus an Pilz-Spinatgemüse und  
Kartoffelcreme

Apfeltarte mit Karamellsauce und  
hausgemachtem Vanilleeis

### **Menü 3**

Tatar vom Rind auf Kartoffelrösti mit  
eingelegten Radieschen und Creme  
Fraiche

Schaumsuppe von Zitronengraß und  
Curry mit Garnelen

Gebratene Entenbrust mit Gewürzjus,  
Aprikosen, Pak Choi und Apfel-  
Semmelauf

Kokosknödel mit Limettengelee und  
Kokosschaum und Sorbet

## **Menü 4**

Ziegenfrischkäse mit Mohnkruste an  
Karottenvinaigrette und Orangen-  
Chicoreé

Cappuccino von getrüffelten Raesfelder  
Champignons

Zweierlei vom Rind, Steak trifft  
geschmorte Bäckchen in Barolosauce  
an Selleriepüree und Wurzelgemüse

Schokoladen-Karamell-Tarte mit  
Karamellsauce und hausgemachtem Eis

## **Menü 5 Vegetarisch**

„Warmer Cäsar Salat“ Parmesanschaum  
mit gebratenem Kopfsalat

Gerösteter Blumenkohl mit Spinat und  
pochiertem Ei

Gefüllte Raesfelder Champignons im  
getrübten Champignonsud mit  
hausgemachten Gnocchi Apfel und  
Heidemilchkäse

Zitronen-Vanilleküchlein mit Zitronen-  
Matchatee-Creme und hausgemachtem  
Sorbet

## **Menü 6**

Scheiben vom Münsterländer Kalb mit  
Kürbiskernvinaigrette und Meerrettich

Gebratene Jakobsmuscheln mit heißer  
Kartoffelcreme und Salatherzen

Maishähnchenbrust mit Gewürzjus an  
Orangen-Chicorée, geschmorten  
Karotten und Süßkartoffelpüree

„Mein Petersilienwurzel Dessert“  
Petersilienwurzel in Variationen mit  
weißer Schokolade







## Privatkoch Service

Bitte beachten Sie die Preise variieren nach Aufwand, Einkaufspreis der Lebensmittel und Personenanzahl etc.

### **Beispiel: (Preis für ein 4 Gang Menü)**

( 1-3 Personen bzw. „Dinner for Two“  
Extra Anfragen)

4	Personen ab	189€ pro Person
5-6	Personen ab	179€ pro Person
7-8	Personen ab	169€ pro Person
9-12	Personen ab	159€ pro Person
12-x	Personen auf Anfrage	

## **Zusatzleistungen buchbar wie:**

Geschirr und Besteck

Servicekraft für den Termin

Weinbegleitung zum Menü

Extra Equipment etc.

## **Preise auf Anfrage**

Anfahrtskosten, sowie Aufwand KFZ,  
Logistik je 1 km,  
0,60€ pro Kilometer ,  
zzgl. 19% MwSt.