



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-
Semmmelaufau

Kokosknödel mit Limettengelee und
Kokosschaum und Sorbet

Menü 4

Ziegenfrischkäse mit Mohnkruste an
Karottenvinaigrette und Orangen-
Chicoreé

Cappuccino von geträufelten 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
getrüffelten 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.