

Lieber Gast !



Vielen Dank für Ihr Interesse an **Don Fresa la cocina!**
Wir sind eine Kochschule und Event-Location und bieten Ihnen verschiedene Optionen Ihre Feier in unserem Haus zu gestalten: als „all inklusive“ oder in Bausteinen mit individuellen Möglichkeiten, z.B. eigenem Catering und Getränken.

Gern stehen wir Ihnen mit unserem Rat zur Seite , wenn Sie eine Familien-, Jubiläums- oder Betriebsfeier planen.

Das Don Fresa la cocina ist für alle Arten von Festlichkeiten oder Parties geeignet, darüber hinaus steht Ihnen unser schöner Biergarten exklusiv zur Verfügung.

Auf den nächsten Seiten haben finden Sie eine Auswahl verschiedener Buffets.

Sollte davon kein Vorschlag Ihre Zustimmung finden, besteht selbstverständlich die Möglichkeit der individuellen Zusammenstellung.

Wir möchten darauf hinweisen, dass unsere Buffets ausschließlich aus eigener Herstellung sind, und hoffen, dass Sie sich in unserem Haus wohlfühlen.

Ihr Team von

Don Fresa la cocina

Kochen & Event und mehr



...

Vermietung der Räumlichkeiten inkl. Garten DON FRESA la cocina

Produkt Nr.	Beschreibung	Umfang	Begrenzung der Personenanzahl	Preis inkl. MwSt.	Wochenendzuschlag	Endreinigung	Information
1	Zusammentreffen, Tagung, z.B. Eigentümerversammlung etc.	ohne Küchennutzung, ohne Geschirr, Getränke als Abnahme vom Haus Preisliste 1 / Gartennutzung inklusive	max. 20 Personen	150,00 €	50 € Zuschlag FR SA SO	entfällt	Getränke Selbstbedienung Preisliste 1 / Anmietzeit 5 Stunden
2	Anmietung mit Selbstkochen	mit Küchennutzung und Geschirr und Gläser, Getränke und Speisen können mitgebracht werden / Gartennutzung inklusive	max. 20 Personen	200,00 €	50 € Zuschlag FR SA SO	zzgl. 50 € Endreinigung	Getränke Selbstbedienung Preisliste 1 können genutzt werden / Anmietzeit 5 Stunden
3	Koch Club	mit Küchennutzung und Geschirr und Gläser, Getränke und Speisen können mitgebracht werden / Gartennutzung inklusive	max. 25 Personen	200,00 €	entfällt	zzgl. 50 € Endreinigung	Getränke Selbstbedienung Preisliste 1 können genutzt werden / Sondervereinbarung bei mehr als 4 Veranstaltungen pro Jahr möglich
4	Koch Club	mit Küchennutzung, Geschirr, Lebensmittel, Getränke, Kaffee und Endreinigung / Gartennutzung inklusive	max. 20 Personen	60,00 € - 80,00 € pro Person	entfällt	entfällt	Preise richten sich nach Art und Umfang des Angebotes
5	Anmietung Feier	mit Küchennutzung und Geschirr und Gläser, Getränke und Speisen können mitgebracht werden / Gartennutzung inklusive	max. 40 Personen	350,00 €	entfällt	zzgl. 50 € Endreinigung	Optional Getränke Selbstbedienung Preisliste 1 können genutzt werden / Sitzplätze an Tischen für 40 Personen vorhanden / Anmietzeit 20 Stunden
6	Ergänzung zu Produkt 5	mit Küchennutzung und Geschirr und Gläser, Getränke und Speisen können mitgebracht werden / Gartennutzung inklusive	pro Person	5,00 €	entfällt	entfällt	Optional Getränke Selbstbedienung Preisliste 1 können genutzt werden / Sitzplätze an Tischen nicht vorhanden / Stehtische vorhanden
7	Anmietung Feier all inclusive	mit Küchennutzung und Geschirr und Gläser, Getränke und Speisen werden vom Haus abgenommen/ individuelle Absprache / Gartennutzung inklusive	pro Person	von 50,00 € bis offen / nach Absprache	entfällt	entfällt	Es wird ein Angebot nach individueller Absprache erstellt

Don Fresa la cocina

Kochen & Event und mehr ...

Brunch Buffet ab 20 Personen

Herzhaftes Rührei

Gekochte Eier

Schinken & Speck

Saftiger Schweinebraten, vom Stück geschnitten,
in Kräutersauce und Ananas-Feigen-Sauerkraut

Braunschweiger Würstchen,
Hausgemachter Kartoffelsalat
italienischer Nudelsalat

Eingelegte Schnitzel „Alt Braunschweiger Art“

Serrano Schinken mit Melone
Rollmops und Gurken,
ländliche Wurstspezialitäten
Käseauswahl
Mozzarella mit Tomate und Basilikumpesto

Brot und Brötchenauswahl, Butter
Marmelade & Honig

Panna Cotta mit gelben Früchten
Braunschweiger Rote Grütze mit Vanillesauce

Kaffee, Tee, Orangensaft, Apfelsaft, Milch und Kakao

Pro Pers. € 25,50

Getränke werden für max. 3 Stunden gereicht

Don Fresa la cocina

Kochen & Event und mehr ...

Küchenparty ab 20 Personen

**Mozzarella mit Tomate und Basilikumpesto
italienischer Nudelsalat**

Queso en salsa

Eingelegter Käse

Oliven

Pimentos Calabacita

Eingelegte Paprika und Zucchini

Pan con tomato y aioli

Tomatensougo mit Aioli auf Baguettescheiben

Fuet

Spanische Wurst luftgetrocknet

Tartas de oliva

Jean´s Olivenkuchen

Chilli con Carne

mit Sauerrahm

Pollo con salsa miel y chili

Hähnchenfleisch mit Lauch & Zwiebeln in Honig-Chili-Sauce

Baguette und Butter

Braunschweiger Rote Grütze mit Vanillesauce

Als Inklusivangebot für 5 Stunden mit folgenden Getränken:

Weißwein - Rotwein

Sangria

Bier / alkoholfreies Bier, Wasser, Apfelsaft, Cola, Fanta, Sprite

- kein Kaffee -

€ 52,00 p. Pers.

Don Fresa la cocina

Kochen & Event und mehr ...

Alles auf Bayerisch ab 30 Personen

Weißwürste mit süßem Senf

(können auch noch nach 12 Uhr Mittag gegessen werden)

Schweinebraten mit Ananas-Feigen-Sauerkraut und Kartoffelgratin

Leberkäse

Bayerischer Wurstsalat

Kartoffelsalat „klassisch“

warmer Speckkartoffel-Salat

zünftiger Weißkrautsalat

Feldsalat mit Meerrettich - Dressing

Radi und Radieserl

gemischter Salat mit Schrat´s Dressing

Laugenkonfekt &

Laugen-Minimix mit Butter und Schnittlauch

Obazda

eingelegter Handkäs mit Musik

Bayrisch Creme

Hausgemachter Schokopudding mit Vanillesauce

Als Inklusivbuffet mit Getränken € 50,50 pro Pers.

mit Weissbier vom Fass, Weißwein - Rotwein

Bier / alkoholfreies Bier, Wasser, Apfelsaft, Cola, Fanta, Sprite

- kein Kaffee - 6 Stunden

Als Buffet € 28,50 pro Pers.

Don Fresa la cocina

Kochen & Event und mehr ...

Buffet Stromboli ab 20 Personen

Antipasti mit marinierten Tomaten,

Zucchini, Auberginen und Paprika

Gemischter Salat mit Roquefortdressing

Feiner Parmaschinken & Salami

Mozzarella mit Tomate und Basilikumpesto

„carne di maiale Vitello Tonnato“ Fleisch in Thunfischsoße

italienischer Nudelsalat

Pflaumen im Speckmantel

Baguettescheiben mit Aioli und Tomate

Schweinebraten, vom Stück geschnitten, in Kräuter-Tomatensauce und Ananas-
Feigen-Sauerkraut, Kartoffelgratin

Mediterranes Zitronen-Ingwer Hähnchenbrustfilet

Roter Reis

Käseauswahl

Landbutter, Ciabatta und Olivenbrot

Panna Cotta mit gelben Früchten

Hausgemachter Schokopudding mit Vanillesauce

Als Inklusivbuffet Getränke € 67,00 pro Pers.

Als Buffet € 34,00 pro Pers.

Don Fresa la cocina

Kochen & Event und mehr ...

Buffet Altea ab 20 Personen

Chilli con Carne

Gallina oliva

Geschmorte Hähnchenbrust
mit grünen Oliven, Champignons und Paprika
dazu Reis mit frischem Lauch

Asado de cerdo

Schweinebraten mit einer pikanten Sauce
dazu Kartoffelgratin

Calamares

Frittierte Tintenfischringe

Pan con tomate y aioli

Baguettescheiben mit Aioli und Tomate

Queso en salsa

Eingelegter Weichkäse

Olivas

Ensalada de espaguetis

Spaghettisalat mit Schafskäse, Paprika und Oliven in Kräutervinaigrette

Ensalada de jamon york

Würziger Schinken-Zwiebel-Salat

Ensalada con roquefort

Gemischter Salat mit Roquefortdressing

Pan

Baguettebrot

Als Inklusivbuffet Getränke € 63,00 pro Pers.

Als Inklusivbuffet € 30,00 pro Pers.

Don Fresa la cocina

Kochen & Event und mehr ...

Buffet Javea ab 20 Personen

Albondigas en salsa

Fleischbällchen in feuriger Sauce

Ciruelas con bacon

Pflaumen im Speckmantel

Patatas Altea*

kleine Kartoffeln gefüllt

Oliven

Queso en salsa

Eingelegter Käse

Pimientos Calabacita*

Eingelegte Paprika und Zucchini

Tomaten mit Mozzarella

Serrano

Spanischer Schinken luftgetrocknet

Ensalada con Queso*

Tomatensalat mit geräucherten Tofu-Käse in Kräutern

Fuet

Spanische Wurst luftgetrocknet

Champinones*

Champignons in Knoblauchöl

Tartas de oliva

Jean's Olivenkuchen

Pollo en el tipo de casa

Hühnerflügel Don Fresa

Pollo con salsa miel y chili

Hähnchenfleisch in Honig-Chili-Sauce

Cevicie Don Fresa

Fisch Spezialität vom Lachs aus Peru

Paella de verduras*

Gemüsepaella

Panna cotta mit gelben Früchten

Arroz con leche*

Milchreis

*kann Vegan hergestellt werden

Als Inklusivbuffet Getränke € 67,00 pro Pers.

Als Buffet € 34,00 pro Pers.

Don Fresa la cocina

Kochen & Event und mehr ...

Buffet "Dolores"

ab20 Personen

Mozzarella mit Tomate und Basilikumpesto

„carne di maiale Vitello Tonnato“

Fleisch in Thunfischsoße

Cevicie Don Fresa

Fisch Spezialität vom Lachs aus Peru

Mediterrane Blätterteigtaschen

Italienischer Nudelsalat

Gemischter Salat

Tomatensougo mit Aioli auf Baguettescheiben

Putenbraten indisch

Lachs in Spinat Sahne

Schweinebraten, vom Stück geschnitten, in Kräuter-Tomatensauce

Ananas-Feigen-Sauerkraut

Mediterranes Zitronen-Ingwer Hähnchenbrustfilet

Kartoffelgratin

Roter Reis

Rosmarinkartoffeln

Käseauswahl

Landbutter, Ciabatta und Olivenbrot

Tiramisu

Panna Cotta mit Apfel/Zimt

Gries trifle

Als Inklusivbuffet Getränke € 72,50 pro Pers.

Als Buffet € 39,50 pro Pers.

Bei der Bestellung eines Buffets wird keine Raummiete fällig und die Tischwäsche. Die Dekoration/Blumen und ggf. Stoffservierten werden nach Absprache berechnet, Getränke werden per Glas abgerechnet.

Als Inklusivbuffet Getränke beinhaltet das Angebot: keine Raummiete, Tischwäsche & Dekoration die Nutzung für 6 Stunden mit folgenden Getränken:

Weißwein - Rotwein

Sangria, Sekt / Prosecco

Bier / alkoholfreies Bier (nicht vom Fass),

Wasser, Apfelsaft, Orangensaft, Cola, Fanta, Sprite

Kaffee, Cappuccino, Espresso

Nach Ablauf von 6 Stunden berechnen wir 6,50 € pro Stunde für die verbleibende Personenzahl.

Gern unterbreiten wir Ihnen auch ein ganz individuelles Angebot nach Ihren Wünschen.