

Menü 1: Wir kochen besser als beim Italiener!

Vorspeise: Bruschetta

Italienisches geröstetes Knoblauchbrot mit reifen Tomaten, Zwiebel und Knoblauch wird ordentlich gewürzt und kinderfreundlich mit Käse überbacken. Wer Tomaten nicht mag, kann nur Knoblauchsbroten bekommen mit oder ohne Käse!

Hauptgang: Selbstgemachte Pasta mit einer leckeren Tomatensoße!

Frische Pasta selbst gemacht! Für den Teig braucht man nicht wirklich viele Zutaten! Pastateig wird gemacht, geknetet und ausgerollt. Eine Nudelmaschine bewirkt die Wunder: so schnell kann man leckere Pasta zubereiten. Tomatensoße wird ebenso selbst zubereitet aus frischen Tomaten und leckeren Kräutern!

Nachtisch: selbstgemachtes Eis

Unsere Eismaschine schlägt alle Rekorde. In 20 Minuten wird das frische Eis fertig. Ohne einzufrieren schmeckt es besonderes lecker. Leider muss man sich für nur eine Sorte entscheiden: Vanille, Erdbeere oder Schokolade? Bitte sag uns Bescheid, was Dir am Besten schmeckt!

Menü 2: Wir sind Gourmet

Vorspeise: Nachos & Salsa

Über Tortilla-Chips verteilen wir klein gewürfelte reife Tomaten, verfeinern unsere Salsa-Soße mit frischen Kräutern, gehackten Zwiebeln & Knoblauch und überbacken das Ganze mit Mozzarella - Käse. Ideale Vorspeise, um den kleinen Hunger zu stillen!

Hauptgang: Pizza nach eigenem Wunsch belegt!

Habt ihr schon Pizza selber gebacken? Wir meinen gebacken und nicht nur selbst belegt. Wisst ihr, welche Zutaten man für den Pizzateig benötigt? Ganz einfach! Wir bereiten Pizzateig zusammen, dazu kochen wir leckere Tomatensoße. Belegen kann jeder seine Pizza nach eigenem Geschmack, Lust und Laune!

Nachtisch: Apfel-Schlemmerbecher

Ein unwiderstehliches Schichtdessert. Wir bereiten selber das Apfelmus und backen frische Butterstreusel. Unser Vanilleeis kommt auch aus eigener Herstellung. Drei Schichten aus warmen Apfelmus, kaltem frischen Vanilleeis und duftigen warmen Butterstreuseln werden genau in der Reihenfolge serviert und geschlemmt. Einfach unwiderstehlich!!!

Menü 3: Kunterbunt und gesund!

Vorspeise: Salat

Frischer Salat mit selbst gemachtem Dressing! Wir nehmen bunte und frische Zutaten in allen Farben: Rot – wie Tomate, Grün – wie Gurke, Gelb – wie Karotte oder Mais? Wer sich wagt, was Neues zu probieren, wird sehr überrascht – es schmeckt tatsächlich. Kein Wunder! Wir bringen Euch eine tolle Sache bei: Funky-Food! Seid ihr gespannt?

Hauptgang: selbstgemachte **Burger**

Eine leckere saftige Boulette aus magerem Rindfleisch wird mit toller Würzung zubereitet und gebraten. Unseren Burger servieren wir mit selbst gemachter Soße, frischem Salat und Tomaten!

Nachtisch: Leckere **Muffins**

Die Kinder bereiten den leckeren Muffins-Teig selbst zu, formen und backen die Muffins. Nach Geschmack können wir Schoko oder Vanille Muffins zubereiten!

Menü 4: Wir kochen wie die 3-Sterne Köche!

Vorspeise: **Baguettescheiben** überbacken mit Tomaten & Mozzarella

Eine leckere Vorspeise um den Hunger zu stillen! Baguette wird in dünne Scheiben geschnitten, mit einem Dressing aus Olivenöl und Kräutern gewürzt, mit saftigen frischen Tomaten belegt und mit Mozzarella überbacken!

Hauptgang: **Ravioli**

Selbst gemachte Ravioli schmecken absolut spitze! Der Teig wird selbst zubereitet, ausgerollt und mit Frischkäsefüllung oder Mozzarella gefüllt. Mithilfe spezieller Formen werden sie in Ravioli verwandelt. Gekocht und mit Butter verfeinert, schmecken unsere Ravioli wie beim 3- Sterne Koch!

Nachtisch: **Pfannkuchen**

Wir backen leckere Pfannkuchen, servieren sie mit Schokolade, Honig, Marmelade oder Vanillesoße.

Menü 5: Pirates in Berlin!

Vorspeise: **Käse-Pesto-Stangen**

Wir backen ein knuspriges Knabbergebäck mit Pesto, Käse und Sesam um unseren Räuberhunger zu stillen!

Hauptgang: **Fischstäbchen** selbst gemacht

Aus frischem Fisch bereiten wir selbst gemachte Fischstäbchen vor. Aus einem Brötchen bauen wir einen Schiff und ein Salatblatt wird zu unserem Segel!

Nachtisch: **Apfelschwarrn**

bereiten wir nach altem deutschen Hausfrauenrezept zu. Mit Apfel, Nüssen und Puderzucker schmeckt es besonders gut mit einer Vanillesoße.

Menü 6: Gerne können Sie Ihr Menü selbst zusammenstellen - Bitte ein Gericht aus jeder Gruppe auswählen!

Vorspeise:

1. Bruschetta – italienisches geröstetes Knoblauchbrot mit reifen Tomaten oder als Knoblauchbrot
2. Käse-Pesto-Stangen – ein knuspriges Knabbergeback mit Pesto, Käse und Sesam
3. Kunt, Bunt und Gesund!!! Ein leckerer bunter Salat wird zubereitet!
4. Nachos & Salsa – Tortilla-Chips mit gewürfelten Tomaten und feiner Soße, überbacken mit Mozzarella-Käse
5. Baguettescheiben, überbacken mit Tomaten & Mozzarella

Hauptgang:

1. Frische Pasta selbst gemacht! Mit Pastasoße und Kinder Parmesan!
2. Wir backen eine Pizza! Die Kinder bereiten den Pizzateig und die leckere Soße selbst zu. Jeder darf seine Pizza nach Lust und Laune belegen.
3. Selbst zubereitete Burger ! Eine saftige Boulette aus magerem Rinderhackfleisch serviert mit Salat, Tomaten und selbst gemachter Soße.
4. Selbstgemachte Ravioli
5. Fischstäbchen mit Backkartoffel, selbst gemacht!

Dessert:

1. Selbstgemachtes frisches Eis (Bitte entscheiden Sie sich für eine Sorte: Schoko, Vanille, Erdbeere)
2. Apfel-Schlemmerbecher. Wir bereiten selber das Apfelmus zu und backen frische Butterstreusel
3. Wir backen leckere Pfannkuchen, servieren sie mit Schokolade, Honig, Marmelade oder Vanillesoße.
4. Wir backen lustige Muffins und verzieren sie mit viel Kreativität
5. Wir bereiten Apfelschwann nach dem bewährten Rezept der Hausfrauen!

Menüs für Kids-Party

Menü 1: Bella Italia

Portion Spaghetti mit Soße, 2 Nuggets, Gemüse- oder Obstplatte

Menü 2: Moorhuhn

5x Chicken Nuggets, Eine Portion Pommes Frites, Gemüse- oder Obstplatte für alle Kinder

Menü 3: Seeräuber

3x Fischstäbchen, große Portion Pommes Frites, Gemüse- oder Obstplatte für alle Kinder