

# Crazy Flying Wok

Überall möglich: auf Parkplätzen, Waldhütten, Dachterrassen, Gewächshäusern etc...

## mit Crazy Chef Felix Benz

Ich komme mit dem Wokstand und koche vor Ort:

### Apéro:

Mini Frühlingsrollen aus dem Wok mit drei Dipsaucen angerichtet auf Palmblattplatten.

Dauer des Apéros: ca. 45 Minuten

Direkt Anschliessend:

### Rock the Wok: immer frisch aus dem Wok:

Mit folgenden Zutaten kreierte ich leckere Gerichte aus meinem Wok:

- Pouletbrustgeschnetzeltes
- Riesencrevetten Wildfang
- Woknudeln
- 8-10 Sorten frisches, saisonales Gemüse
- Basmati Reis
- Erdnüsse, Eier, Chilis, Zitronengras, Ingwer, Curry etc.

(Auf Wunsch natürlich auch Zutaten austauschbar/ergänzbar, fragen Sie Felix☺)

Die Gäste können mehrmals kommen, ich koche immer wieder eine Pfanne voll. Im Preis inklusive sind Palmblattteller, Einweg Gabeln und Chop Sticks, Servietten (bei Nichtgebrauch kein Preisabzug).

Diverse Saucen und Chutneys zum selber würzen.

Dauer Hauptgang: ca. 1.5 Stunden

CHF 28.- pro Person ab 30 Personen inkl. Arbeit

(unter 30 Personen separate Offerte, inklusive Arbeitszeit im offerierten Rahmen).  
Weitere Arbeitszeit und Wartezeiten werden separat berechnet: à CHF 100.-/Std.

Transport extra: CHF 1.- pro gefahrenen Kilometer hin und retour Event Ort

Felix Benz

0041 (0) 79 403 44 36

[info@seasoning.ch](mailto:info@seasoning.ch)