

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/ergänztbar, fragen Sie Felix☺)

Dauer Hauptgang: ca. 1.5 Stunden



Die Gäste können mehrmals kommen, ich koche immer wieder eine Pfanne voll.

Im Preis inklusive sind Palmblattteller, Einweg Gabeln, Chop Sticks, Servietten

(bei Nichtgebrauch kein Preisabzug).

Diverse Saucen und Chutneys zum selber würzen.

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

Option mit Rind (Oeko Freiland CH) CHF 4.- pro Person zusätzlich

(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