

Deluxe Crazy Flying Wok Asiatischer Street Food

mit Crazy Chef Felix Benz

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

Ich komme mit dem Wokstand und koche vor Ort:

Apéro:

Indische Samosas und 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.
Immer variierende, den Gästen und dem Anlass entsprechende Thailändische,
Chinesische, Indonesische, Eurasische Gerichte.



Natura Weide Rind, Ente, Poulet, Crevetten Wildfang, 8 bis 10 Sorten frisches, saisonales Gemüse, Früchte, Wok Nudeln, Basmati Reis, Erdnüsse, Eier, Chilis, Zitronengras, Ingwer, Curry etc.



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

Die Gäste können **mehrmals an meinen Wokstand 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. 2 Stunden

CHF 45.- 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 041 (0) 79 403 44 36 info@seasoning.ch

seasoning.ch