

# Crazy Flying Wok Offerte

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 (auch exotisches Gemüse)
-  - Jasmin 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.

 - Mit Rafzer Weide Rind (Oeko) zusätzlich CHF 5.- pro Person 

## Dauer Hauptgang: ca. 1.5 Stunden

Weitere Arbeitszeit und Wartezeiten werden separat berechnet: à CHF 100.-/Std.

30 Personen à CHF 30.- pro Person

Optional Rafzer Oeko Weide Rind à CHF 5.- Pro Person

Transport CHF 1.- pro Kilometer Hüntwangen/

Total:

CHF 900.-

CHF

CHF

CHF

Felix Benz

0041 (0) 79 403 44 36

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