

Private Cooking – Rahmenbedingungen und Preise*

Bitte teilen Sie mir Unverträglichkeiten oder Allergien unbedingt mit. Gerne gehe ich individuell auf Ihre Ernährungsgewohnheiten und Geschmacksvorlieben ein.

Grundvoraussetzung, um bei Ihnen zu kochen, sind zwei Kochplatten und ein Kühlschrank. Alle nicht vorhandenen Küchengeräte (zB. Mixer, Pürierstab, Töpfe, Pfannen, etc.) werden gegen eine kleine Leihgebühr von mir mitgebracht. Gewürze und Öle, die nur in geringen Mengen benötigt werden, werden ebenfalls von mir mitgebracht und nach Verbrauch verrechnet.

Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlichem Zeitaufwand, zuzüglich des Wareneinsatzes und eventueller Zusatzleistungen. Der Wareneinsatz bei einem 3 Gänge Menü liegt pro Person zwischen € 20,00 und € 30,00, je nach Speisenauswahl. Der Zeitaufwand für 4 Personen mit Menüplanung, Einkauf und Kochen beläuft sich durchschnittlich auf 5-7 Stunden. Gerne schicke ich Ihnen auf Anfrage ein unverbindliches Angebot und gehe individuell auf Ihre Wünsche ein.

Arbeitsleistung	48,00/h
Zusatzleistungen	
Mitnahme von nicht vorhandenen Gewürzen	1,80-3,60/Einheit
Mitnahme von nicht vorhandenen Ölen	3,00-6,00/Einheit
Mitnahme von nicht vorhandenen Küchenutensilien	0,90-2,20/Stk.
Mitnahme von nicht vorhandenen Küchengeräten	2,40-5,40/Stk.
Tischdekoration	½ - 1h plus Material
Menükarten	1,80-3,50/Stk.
Zusätzliche Servicekraft	30,00/h
Zusätzliche Küchenhilfe	32,00/h
Mögliche Personenanzahl (ohne zusätzliche Küchenhilfe)	
Menü 5 Gang auf Wunsch mit Gruß aus der Küche – von 2 bis 4 Personen	
Menü 4 Gang auf Wunsch mit Gruß aus der Küche – von 2 bis 6 Personen	
Menü 3 Gang auf Wunsch mit Gruß aus der Küche – von 2 bis 10 Personen	
Menü 3 Gang serviert auf Platten „Family Style“ – von 2 bis 16 Personen	
Fingerfood von 10 bis 40 Personen	