Traveling Sunshine Kitchen

SIMONE ELSNER -BACK TO THE ROOTS

Soulfoodköchin

traveling the world

gastgeberin mit ♥

Servus, ich bin Simone, Deine soulfood-köchin

Du brauchst für Dein Team-Event, Workshop, ein besonderes Businessessen oder Deine family and friends - Zeit kulinarische Unterstützung?

Dann bist Du bei mir genau richtig!

Meine Küche ist sonnig-abwehslungsreich und inspiriert von meiner Liebe zu den Bergen und der Natur. Bei mir kommt bestes Soulfood mit regionalen, saisonalen Zutaten von kleinen Produzenten auf den Tisch - massgeschneidert und mit viel Liebe zubereitet. Ich koche für Dich vor Ort in Deinen Räumlichkeiten oder einer gestellten Location oder liefere deine Workshop-Verpflegung.

Traveling Sunshine Kitchen -
Dein Event individuell auf Dich abgestimmt!

Bestes Soulfood - back to the roots

Schreib mir für mehr Infos

SIMONE ELSNER -
BACK TO THE ROOTS
PHONE 0049 157 83411101
SIMONE.ELSNER@GMX.NET

Gutes auf den Tisch - Speisekarte

Traveling Sunshine

kitchen

Bio-Frühstück Sunrise - mit allem, was Du Dir wünschst

Salate and More

*Salate mit frischen regionalen Zutaten, Blüten von der Wiese, Ziegenkäse, karamelisierten Nüssen, wahlweise auch mit Falaffelbällchen, Nuts
*Beilagensalate
*Bunter Salat mit Schafskäse oder Falaffel
*Salatwraps mit köstlichen Füllungen

Aus der Suppenküche

*Fritattensuppe hausgemacht mit Gemüseinlage
*Kaspressknödelsuppe hausgemacht
*Kräutercremesüppchen mit hausgemachten Croutons
*Tomatencremesuppe mit Parmesancroutons

Grüne Wiese

*Hausgemachte Kaspress-, Spinat-oder Brennesselknödel, Butter, Parmesan, Beilagensalat
*Kräuterfritatta mit Alpkäse und Salat

*Spinatstrudel mit einer Sosse aus sonnengereiften Tomaten und Parmesan
*vegetarische Quiches - mit unterschiedlichen Belägen, Salat
*Käsespäzle mit karamelisierten Zwiebeln und gebratenen Birnen
*Spaghetti mit Berglinsen-Bolognese
*Ofenkarotten mit Oragenbutter und weißer Bohnencreme
*Veggiburger mit hausgemachtem Pesto und gaaaanz viel Grünzeug
*Veggi-Bowls - regional und frisch
*Veggi-Lasagne mit Gemüse der Saison - auch vegan
*Indisches Linsendhal mit Zitronenreis, Ofengemüse und Kräuterdipp

Zuckersüsses - auch ohne Zucker

*homemade Enegrieballs
*Healthy Müslibars
*Kuchen - klassisch oder vegan
*Beeren-Tartes - vegan
*Cremige Topfenspeise mit Apfel-Thymian-Kompott
*Obstsalat

Workshopverpflegung

*verschiedene Brote mit vegetarischen Dipps, Gemüse und Obst
*nuts and fruits

Beilagen

*Frisches Saatenbrot - Nuts and good stuff only, Dipps und Butter
*Ofengemüse - als Beilage

DEIN EVENT KULINARISCH IN BESTEN HÄNDEN

TRAVELING SUNSHINE KITCHEN

Mein Angebot für Dein gesundes Catering

Vegetarisches 2-Gang-Menü mit regionalen Zutaten der Saison **€ 19,50**

Überlasse mir die Auswahl Deines Menüs und lass Dich von meiner gesunden, frischen Workshopverpflegung überraschen - regional, saisonal, lecker.
Dein Menü kann eine Vorspeise und ein Hauptgericht enthalten oder ein Hauptgericht und eine Nachspeise - wähle aus!

Vegetarisches 3-Gang-Menü mit allem drum und dran **€ 27,50**

Workshopverpflegung gegen das Leistungstief
Homemade Energyballs, getrocknete Früchte und Nüsse **€ 8,50**

Belegte Homemade Stullen

3 Stullen mit vegetarischem und veganem Stullenaufstrich, Bio-Frischkäse oder Käse - lecker garniert mit Kräutern,Blüten oder Sprossen. € 12,50
auf Wunsch mit Schinken oder Ahler Wurscht plus € 2,50

Sweets für den Nachmittag - selbstgebackener Kuchen
auch vegan möglich **€ 4,-**

Dies ist meine aktuelle Speisekarte.
Gerne kannst du mir die Auswahl deiner Verpflegung auch überlassen -
lass dich einfach überraschen!
Ich erstelle für dich ein individuelles Angebot und wenn Du mich buchen möchtest, so bitte ich um Absprache Deiner Wünsche bis spätestens 7 Tage vor dem geplanten Event.

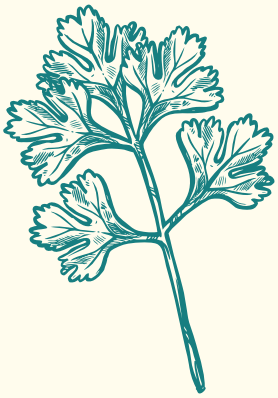
Ich koche exklusiv für Dich und Deine Gruppe.

Alles **frisch** und überwiegend **regional**.
Auf besonderen Wunsch auch mit Fleisch.

Hast du Fragen oder Wünsche?
Ich freu mich auf Deinen Anruf unter 0049 15783411101
oder eine Mail an simone.elsner@gmx.net

SIMONE ELSNER - BACK TO THE ROOTS

ICH FREU MICH AUF DICH,
SIMONE



AGB's für ein gutes Gelingen

Co-Cooking

Event-Cooking

Catering

Gerne versorge ich Dich und Deine Gruppe (bis max 25 Personen, größere Gruppen auf Anfrage).
Alle Preise verstehen sich pro Person. Bei Co-Cooking-Events gilt zusätzlich die Organisationspauschale. Je nach Gruppengröße fallen bei Event-Cookings und Co-Cookings Kosten für einen Beikoch*köchin an.
Ich erstelle nach Absprache ein individuelles Angebot. Dieses muss innerhalb von 7 Tagen, bei kurzfristigen Buchungen innerhalb von 3 Tagen schriftlich bestätigt werden. Damit ist auch eine Anzahlung in Höhe von 50% des Angebotspreises fällig. Der Restbetrag ist nach dem Event zahlbar.
Co-Cooking und Event-Cooking: bei Storno bis 28 Tage vor dem geplanten Termin wird 50% der Gesamtsumme in Rechnung gestellt. 28.-14. Tag vor Beginn 75%, ab dem 14. Tag vor Beginn 100%, bei Events im Ausland ab dem 28. Tag 100% des Eventpreises.
Catering: Bei kurzfristiger Reduktion der Teilnehmerzahl (ab 7 Tage vor Lieferung) wird 100% des pro Personen-Preises als Stornierungsgebühr berechnet.
Bei Events außerhalb von Kassel kommt die An-/Abreise und ggfls die Übernachtung hinzu.

Simone Elsner - back to the roots
Steinberg 2
A-6215 Steinberg am Rofan
015783411101
simone.elsner@gmx.net
Stand: 01.01.24