

Chef Privé

Ihr persönlicher Chefkoch
Thierry Roussey



Un Air de Printemps

3-4 Gänge Menü

ab 6 Personen, **buchbar von März bis August**, nur Tischweise

Entdecken Sie unser besonderes Frühling-Sommer-Menü. Tauchen Sie ein in eine Welt kulinarischer Genüsse, die perfekt zur wärmer werdenden Jahreszeit passen. Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, unsere neuen Gerichte zu probieren und die nächste Monate mit allen Sinnen willkommen zu heißen...

Amuse bouche du Chef

Bio-Lachs Ceviche Style | Spargel | Cocktail-Piscoschaum

Oliven-Tomaten Crème Brûlée | Wildkräutersalat | Pistazien-Ziegenkäse

Mais-Perlhuhnbrust | Rucola-Bärlauchfüllung | Senfkörner-Pommerysauce | Erbsenpüree

Bergamotte-Zitronenparfait | Lemoncurd | Haselnusshippe

Macarons Parisiens

3 Gänge 125€ p.P. | 4 Gänge 139€ p.P.

(alle Preise inklusive Basishonorar und 19% MwSt.). Das Menü wird immer mit Dessert serviert

Weinbegleitung (ab 6 Personen) mit französischen Weinen passend zu Ihren Gerichten (nur in Kombination mit Service-Personal buchbar)

3 Gänge 34€ p.P. | 4 Gänge 44€ p.P.

Die traditionelle französische Küche basiert auf der Verwendung von tierischen Produkten und hat neben Fisch und Fleisch auch Milchprodukte und Eier als Geschmacksträger. Wir können Ihnen auch eine vegetarische Version des Menüs anbieten, allerdings ist es uns nicht möglich ein gleichwertiges Geschmackserlebnis in veganer Form zu servieren. Aufgrund unseres Arbeitsablaufs kann ein Vorhandensein von Spuren aller Allergene nicht ausgeschlossen werden

Chef Privé

Ihr persönlicher Chefkoch
Thierry Roussey



Menü Parcours Culinaire

ab 6 Personen und nur Tischweise

Amuse bouche du Chef

Hummer-Ceviche à la Thierry | Maracujasud | Avocado

Jakobsmuschel | Rote-Bete | Heu Beurreblanc

Grüner Spargel | pochirtes Bio Ei | Puy-Linsen & weißer Trüffelschaum

Gegrillter Oktopus | Black Garlic | Pastisfenchel (ab 8 Personen)

Entenleber Crème Brûlée (France) | Frisée und Brioche | Granatapfel

Bretonischer Steinbutt | Tom Kha Sauce | Bio Perleinkorn (Chiemgau) | Romanesco

Rosa Angus Rinderfilet | Topinambur | Trüffel Lauch | Syrahsauce

Crêpes Suzette | Grand-Marnier | Kalamansisorbet

Valrhona Grand Cru Schokoladenküchlein mit Lavakern | Birnen-Schokoladorsorbet | Milchcrumble

Tonka Bohnen -Crème Brûlée | Beeren | Himbeersorbet

Trüffel-Briekäse (Rohmilch) | Kletzen | Sauerteigbrot

Macarons Parisiens

4 Gänge 149€ p.P. | 5 Gänge 164€ p.P. | 6 Gänge 179€ p.P.

(alle Preise inklusive Basishonorar und 19% MwSt.). Das Menü wird immer mit Dessert oder Käse serviert

Weinbegleitung (ab 6 Personen) mit französischen Weinen passend zu Ihren Gerichten (nur in Kombination mit Service-Personal buchbar)

4 Gänge 44€ p.P. | 5 Gänge 54€ p.P. | 6 Gänge 64€ p.P.

(alle Preise inklusive 19% MwSt.)

Die traditionelle französische Küche basiert auf der Verwendung von tierischen Produkten und hat neben Fisch und Fleisch auch Milchprodukte und Eier als Geschmacksträger. Wir können Ihnen auch eine vegetarische Version des Menüs anbieten, allerdings ist es uns nicht möglich ein gleichwertiges Geschmackserlebnis in veganer Form zu servieren. Aufgrund unseres Arbeitsablaufs kann ein Vorhandensein von Spuren aller Allergene nicht ausgeschlossen werden.

Chef Privé

Ihr persönlicher Chefkoch
Thierry Roussey



Menü Candle Light Dinner (für 2 Personen)

4 Gänge Menü

für 2 Personen, buchbar von Montags bis Donnerstags

Sie möchten Ihren Hochzeitstag einmal besonders feiern oder ein originelles, romantisches Geschenk für ein glückliches Paar machen. Oder wie wäre es selber ein Candle Light - Dinner mit Ihrem "Schatz" zu genießen. Der ganz große romantische Abend...Champagner, exquisite Gastronomie, exklusiver kann ein Candle Light- Dinner nicht sein. Ihr französischer Chefkoch hat ein spezielles Menü für zwei Personen kreiert

Amuse bouche du Chef

Carpaccio von Loup de Mer | Thai Chimichurri | Sommer Pickles

Venere Reis mit Kaisergranat und Jakobsmuschel | Krebstier-Pernodsauce à la Marseillaise

Wachtelbrust mit Weißer Trüffelsauce | Bio Perleinkorn (Chiemgau) | geflammter grüner Spargel

(auch mit halbem Hummerschwanz ca.60g möglich -statt Wachtel- nur Tischweise)

Tonka Bohnen -Crème Brûlée | Beeren | Himbeer-Lycheesorbet

Macarons Parisiens

495€ für das Paar (ohne Champagner und Wein)

534€ für das Paar inklusive 1 Flasche Champagner Janisson-Barandon Brut Grande Reserve (Sélection Chef Privé)

Champagner: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir - 48 Monate Flaschengärung - Dosage: 7g/l - Reife: mind. 3 Jahre auf der Hefe
Rauchig, cremig und konzentriert im Bouquet zeigt der Champagner viel Frische und Substanz

565€ für das Paar inklusive 1 Flasche Champagner Janisson-Barandon Brut Grande Reserve und 1 Flasche Weisswein aus Rhôneal (France)
Weisswein: Saint Peray Vieilles Vignes 2020 Michel Tardieu. Der Wein ist sehr aromatisch. Hedonistisch, lecker und fruchtintensiv. Die Marsanne dominiert mit ihrer weißen Frucht und auch mit ihrem weißen Blütenduft. Ein bisschen Jasmin, feiner weißer Flieder. Ein bisschen Mango, gelbe Melone und etwas Aprikose. Im Mund eine hohe mineralische Note zeigend. Viel Stein, viel Granit, auch Feuerstein. Schöne salzige Länge, ein aromatischer und weißfruchtiger Mund. Weißer Pfirsich, dahinter kommt ein bisschen Litschi und ein bisschen roter Pfirsich. Un grand vin!

In Preis inklusive: 4 Gänge Menü, Amuse-Bouche und Macarons, Menükarte, Zubereitung & Reinigung der Küche, Weinservice, Anfahrt (25 Km ab München). Das Candle Light-Dinner gibt es auch als **Geschenkgutschein**

Chef Privé

Ihr persönlicher Chefkoch
Thierry Roussey



Organisatorisches & Ablauf

Wie läuft eine Vorbesprechung ab?

Die Vorbesprechung können Sie mit mir telefonisch machen. Eventuell brauche ich ein paar Fotos von Ihrer Küche und der vorhandenen Geräte.

Wie viele Menüs haben Sie?

Ich habe momentan ein Menü, welches saisonal angepasst wird. Das gleiche Menü wird für den ganzen Tisch serviert. Ich unterbreite Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Wie kann ich einen Termin reservieren?

Fragen Sie nach Ihrem Wunschtermin, diesen können Sie erst einmal unverbindlich reservieren. Besonders für Termine in der Vorweihnachtszeit empfehle ich eine langfristige Reservierung.

Müssen besondere Voraussetzungen erfüllt sein, benötige ich z.B. eine große Küche, damit Sie darin kochen können?

Nein, grundsätzlich kann ich in jeder Küche problemlos kochen. Alle fehlenden Utensilien kann ich aus meinem Fundus mitbringen. Und was Küche und Essplatz anbetrifft: ich koche überall. Ich brauche nur einen Kühlschrank, einen Backofen, Kochplatten und eine Spülmaschine. Wichtig ist ein freier Arbeitsplatz in der Küche und ausreichend Platz im Kühlschrank.

Wie lange vorher komme ich zu Ihnen?

Normalweise fange ich ungefähr 2-4 Stunden vorher an zu kochen.

Ich habe nicht genug Teller, Gläser und Besteck für ein mehrgängiges Menü. Kann man das fehlende Geschirr bei Ihnen leihen?

Ja selbstverständlich. Schicken Sie mir eine Anfrage und Sie bekommen ein Angebot.

Was ist in den Preis inklusive?

In den Endpreisen ist folgendes enthalten: Basishonorar, Vorbesprechung, Einkauf, Zutaten, Reinigung des Arbeitsplatzes und Fahrtkosten (die ersten 25 km ab München 81377 sind kostenlos, danach kostet der Kilometer 0,80€ pro Km, es wird hin und zurück berechnet).

Sie können die Arbeitskosten der von mir bezogenen Dienstleistungen auch als Betriebsausgabe abrechnen oder im Privatbereich als haushaltsnahe Dienstleistung geltend machen (Zubereitung von Mahlzeiten im Haushalt des Steuerpflichtigen gilt als haushaltsnahe Dienstleistung). Ausführliche Details erfragen Sie bitte bei Ihrem Steuerberater. Gerne weise ich auf der Rechnung die Arbeitskosten (60%) und Menükosten (40%) getrennt aus.

Brauchen wir zusätzliches Personal für ein Essen mit Ihnen?

Wenn Sie mehr als 7 Personen sind, benötige ich Unterstützung, um einen reibungslosen Service bieten zu können. Die Küche bewältige ich eigenständig. Auf Wunsch kann ich gerne Servicepersonal stellen (ca. 30,00€ / Stunde).

Chef Privé

Ihr persönlicher Chefkoch
Thierry Roussey



Wer kümmert sich um die Tischdekoration und darum, den Tisch einzudecken?

Der Tisch wird von Ihnen selbst eingedeckt. Ich serviere alles „im Teller“, so dass nur Gläser, Besteck und Dekoration des Tisches nach Ihrem Geschmack nötig sind.

Sind die Getränke/der Wein inklusive? Ist in dem Menüpreis alles enthalten?

Grundsätzlich versteht sich mein Menü ohne Getränke. Als ausgebildeter Sommelier berate ich Sie jedoch auf Wunsch sehr gerne bei der Weinauswahl und bringe diesen mit. **Weinbegleitung mit französischen Weinen ist nur in Kombination mit Service-Personal buchbar. Hier finden Sie die Weinliste.**

Und wie sieht nach dem Essen meine Küche aus?

Mir ist es sehr wichtig, meinen Kunden ihre Küche wieder sauber und aufgeräumt zu hinterlassen. Sie müssen sich um nichts kümmern.

Bringen Sie auch Brot mit?

Brot ist nicht inklusive, da viele Kunden dies nicht wünschen. Auf Wunsch kann ich passendes Brot kaufen und mitbringen.

Wie weit von München entfernt kochen Sie?

Ich koche in München und Umgebung. Sollte die Anfahrt weiter als 25 Kilometer von München (81377 M.) sein, fallen An- und Abfahrtskosten an. Sie können mich aber auch in ganz Deutschland oder dem europäischen Ausland buchen. Zusätzlich zu den Menükosten kommen die Reisekosten (Flug und/oder Leihwagen oder Kilometerpauschale) und eventuelle Übernachtungen hinzu. Um die gesamte Abwicklung kümmere ich mich in Absprache mit Ihnen natürlich selbst.

Wie regeln Sie Stornierungen oder Änderungen der Gästeanzahl bei einem Essen?

Eine Woche vor dem gebuchten Termin brauche ich die definitive Gästeanzahl und das gewünschte Menü. Sie können bis 5 Tage vor Ihrem Termin die Gästeanzahl ändern. Wenn Sie 4 Tage vor Ihrem Termin absagen oder sich die Gästeanzahl verändert, stelle ich 50 Prozent des Menüpreises in Rechnung. Wenn Sie am selben Tag stornieren oder sich die Gästeanzahl verringert, stelle ich 100 Prozent des Menüpreises in Rechnung. Zusätzliche Informationen finden Sie in meinen AGBs. (Verlinkung)

Verlangen Sie eine Anzahlung?

Ich brauche in der Regel keine Anzahlung.

Kochen Sie auch für kleine Gruppen oder für große Partys?

Ich kann für bis zu 12-14 Personen kochen — ich arbeite alleine in der Küche und bereite alles frisch vor Ort zu. Ich biete keinen Partyservice oder Catering-Service an.

Wir haben Kinder, die mitessen möchten. Gibt es eine Lösung, wenn diese nicht das gleiche Menü bekommen sollen?

Ich koche in Absprache mit Ihnen und dem Geschmack der Kinder natürlich auch ein Kinderessen.

Unter diesem Link beantworte ich gerne Ihre weiteren Fragen.