Chef Privé

Ihr persönlicher Chefkoch
Thierry Roussey

4, 5 oder 6 Gänge Menü

Der Preis pro Person ist abhängig von der Personen-und-Ganganzahl
Das Menü ist ab 6 Personen buchbar und wird Tischweise serviert

Amuse bouche du Chef

Vorspeisen und Zwischengänge

Bitte wählen Sie einen oder mehrere Gänge

Hausgemachte Sous Vide Entenleber Terrine (Rougié-Frankreich) | Chutney und Brioche
(auch als Entenleber Crème Brûlée möglich, nur Tischweise)

Jakobsmuscheln in der Schale serviert | Lauch & Birne | Safran-Schalottensauce

Hummer-Ceviche | Maracujasud | Avocado | Maracujaschaum

Essenz von der Zwiebel
Karammelisierte süße Zwiebel | Comté 24 Monate | Brioche | Schnittlauch

Knuspriges Ei in Trüffelpanade
Saisonale Pilze | Selleriecreme | Lauch | Parmesan-Crumble | kräftiger Pilzjus

Gegrillter Sous Vide Oktopus | Paprika-Aioli | Ibérico-Chorizo

Yellow Tail Thunfischtatar | Couscous | Gemüsepapaya | Korianderöl

---

Hauptspeisen

Bitte wählen Sie einen Gang

Rosa Rinderfilet | Topinambur | wilder Brokkoli, Portowein Schalotten | Cognac-Morchelsauce

Irischer Lammrücken mit kretischer Oregano-Senfkruste | Kräuterseitlinge | Lammjus | Hokkaido

Confieter Skrei in Miso | Venere Reis | Kapern-Gremolata | wilder Blumenkohl

Frische Fettuccine mit Champagner Weißrüffelsauce |
kurz gebratenem halbem Hummerschwanz und Riesengarnele

Surf & Turf
gegrillter halber Hummerschwanz (ausgelöst) mit Taubenbrust | Bayerischer Reis (Chiemgau) | Krebstier-Pernodsauce

Chef Privé

Ihr persönlicher Chefkoch
Thierry Roussey

Desserts & Käse
Bitte wählen Sie einen Gang

Valrhona Grand Cru Schokoladenküchlein mit Lavakern | Cassissorbet | Beeren

Apfel Tarte Tatin | Salz-Butterkaramell | Grünes-Apfelsorbet | Normandie Crème Fraîche

Pistazien Crème brûlée am Tisch flambiert | Pistazien-Zuckerwatte | Kalamansisorbet

Zitronentarte | flambierte Baiser | Vanillebirne | Butterstreusel

Valrhona Weiße Schokoladenmousse „Ivoire“ | Apfel & Cranberry | Mandel-Crumble und Granny Smith Sauce

---

Macarons Parisiens

Das Menü wird immer mit Dessert oder Käse serviert

Preise
4 Gänge 109€ p.P. (2 Vorspeisen oder Zwischengänge/ 1 Hauptgang/ 1 Nachspeise oder Dessert)
5 Gänge 129€ p.P. (3 Vorspeisen oder Zwischengänge/ 1 Hauptgang/ 1 Nachspeise oder Dessert)
6 Gänge 146€ p.P. (3 Vorspeisen oder Zwischengänge/ 2 Hauptgänge/ 1 Nachspeise oder Dessert)
zuzüglich einer Basishonorar-Pauschale von 398€ für die gesamte Gesellschaft (6-8 Personen), 598€ (9-11 Personen), 798€ (12-16 Personen), 990€ (17-20 Personen)
Sie können die von mir bezogenen Dienstleistungen auch als Betriebsausgabe abrechnen oder im Privatbereich als haushaltsnahe Dienstleistung gelten machen. Ausführliche Details erfragen Sie bitte bei Ihrem Steuerberater

Weinbegleitung (ab 6 Personen, 0,1L pro Glas) 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.

Ein genussvoller Abend mit französischer Weinbegleitung
Verleihen Sie Ihrem Menü eine besondere Note: Ein französischer Sommelier begleitet Sie und Ihre Gäste mit ausgewählten Weinen, spannenden Geschichten und viel Gespür für die perfekte Harmonie zwischen Wein und Speisen.

Ob eine Entdeckungsreise durch Frankreichs Weinregionen oder eine Verkostung zu Ihrem Lieblingsthema – genießen Sie einen geselligen Abend voller Aromen und Entdeckungen.

Sprechen Sie mich gerne an. Gemeinsam gestalten wir Ihren ganz persönlichen Weinabend.

Zusatzkosten, Optionale Buchungen
Ab 7 Personen benötige ich Unterstützung um einen reibungslosen Service bieten zu können, ich empfehle Ihnen gerne eine Profi Bedienung/Servicekraft (Servicepersonal:39,00 € /Stunde).
Besondere Tischdekoration & Blumen, Bereitstellung von Geschirr, Besteck, Gläsern gegen Aufpreis

Alle Preise verstehen sich inklusive der Mehrwertsteuer (19%)
Die traditionelle französische Küche basiert auf der Verwendung von tierischen Produkten und hat neben Fisch und Fleisch auch Milchprodukte und Eier als Geschmacksträger. Ich kann Ihnen auch eine vegetarische Version des Menüs anbieten, allerdings ist es mir nicht möglich ein gleichwertiges Geschmackserlebnis in veganer Form zu servieren. Aufgrund meines Arbeitsablaufs kann ein Vorhandensein von Spuren aller Allergene nicht ausgeschlossen werden. Wir weisen Sie im Vorfeld darauf hin, dass die Verfügbarkeit einzelner Lebensmittel nicht immer zu 100% möglich sein kann. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Chef Privé

Ihr persönlicher Chefkoch
Thierry Roussey

Menü „Candlelight Dinner“ (für 2 Personen, nur tischweise)

Die perfekte Geschenkidee!

4 Gänge Menü

für 2 Personen, buchbar von Montag bis Donnerstag

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

Amuse bouche du Chef

Hummer-Ceviche à la Thierry | Maracujasud | Avocado

Venere Reis mit Jakobsmuscheln | Krebstier-Pernodsauce à la Marseillaise | Fenchel

Perlhuhnbrust mit Madeira-Trüffelsauce | Bio Perleinkorn (Chiemgau) | Würzelgemüse

(auch mit halbem Hummerschwanz ca.60g möglich nur tischweise)

Tonkabohnen-Crème Brûlée am Tisch flambiert | Pistazien-Zuckerwatte | Kumquat-Mandarinensorbet

---

Macarons Parisiens

495€ für das Paar (ohne Champagner und Wein)

534€ für das Paar inklusive1 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 inklusive1 Flasche Champagner Janisson-Barandon Brut Grande Reserve und 1 Flasche Weißwein

Im 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**

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.

Ist es möglich, ein französisches Menü zu bestellen und nach Hause liefern zu lassen?

Auf Anfrage liefere ich Ihnen ein exklusives 3-Gänge-Menü – fein abgestimmt, mit hochwertigen Zutaten zubereitet und liebevoll verpackt (Mindestbestellwert 420€). Die Speisen kommen in 100 % recycelbaren Verpackungen und lassen sich mit wenigen Handgriffen stilvoll auf Ihrem eigenen Geschirr anrichten für ein rundum perfektes Dinner-Erlebnis. Für weitere Informationen oder zur Bestellung nehmen Sie gerne Kontakt mit mir auf.

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 im Preis inklusive?

In den Endpreisen (Menüpreis + Basishonorar) ist folgendes enthalten: Vorbesprechung, Einkauf, Zutaten, Reinigung des Arbeitsplatzes und Fahrtkosten (die ersten 25 km ab München 81377 sind kostenlos, danach kostet der Kilometer 0,90€ 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 und Menükosten 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. 39,00€ /Stunde).

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 (0,90€ pro Km, es wird hin und zurück berechnet). Sie können mich aber auch in ganz Deutschland oder dem europäischen Ausland buchen. Zusätzlich zu den Menükosten kommen die Anreisekosten (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.

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. Bei mehr als **14 Personen** nehmen Sie bitte Kontakt mit mir auf.

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.