Last Minute: Kulinarisches Weihnachten mit Soul Food

Thomas Funke und sein mobiles Restaurant kann

man für Firmenfeiern und private Dinner mieten

Weihnachten kommt immer schneller als man denkt. In den Lokalen finden Gruppen für ihre Weihnachtsfeiern längst keinen Platz mehr. Aber man kann sich ja auch zu Hause bekochen lassen. Soul Food kommt mit seinem ganzen Equipment zu Firmen und Privatgästen, um ihnen ein Festmahl zu bereiten. Bequemer kann man sich keine kulinarische Bescherung wünschen.

Ein weihnachtliches Catering Special könnte so aussehen

Vorspeise: Oberräder Kräutersalat mit Punsch-Dressing, Lauch-Butternut-Strudel, Maronen-Knusper.

Hauptgericht: Saftiger Entenbraten in Kardamom und Sternanis geschmort, Sesam-Rotkohlsalat und Kelkheimer-Apfel-Zimtknödel, Spekulatius-Crunch.

Dessert: Delice von der Orange mit Raw Schokolade, Schwarzbrot- Olivenerde, Glühweineis.

Auch ein Kalbsrücken kann entzücken

Die Preise für solche kleinen feinen Festmenüs reichen von 66 bis 109 € pro Person und werden ab 10 Personen arrangiert. Bei privaten Feiern in den eigenen vier Wänden, wo ja in der Regel eine Küche vorhanden ist, liegen die Preise bei 66 €, bei Unternehmen, in denen erst eine mobile Küche installiert werden muss, tendieren die Kosten in Richtung 109 €. Die Preise verstehen sich inklusive hochwertigem Geschirr, Personal (Küche & Service), Menü, benötigtes Küchen-Equipment, Transport (im Raum Frankfurt +/- 15 km).

Über Weine lässt sich immer verhandeln, für sein Weihnachtsmenü bieten Thomas Funke & Soul Food einen saftigen und mineralischen weißen Burgunder von Schmitt-Weber von der Mosel (Flaschenpreis 13 €) sowie eine fulminant-würzige Rote Nerio Narda Riserva von Schola Sarmenti aus Apulien (16,90 €) an.

Thomas Funke und Mitarbeiterin

Sein Talent hat Thomas Funke über die Jahre ausbauen können. Zu seinen Stationen gehörten der Frankfurter Brückenkeller und die Egener Höfe am Tegernsee. Funke kochte in der Blütezeit des Frankfurter Museumslokals Schirn, die seinerzeit Klaus-Peter Kofler betrieb und bei dem er auch zweitweise für die gesamte Cateringküche verantwortlich war. Er lernte viel beim eigenwillig-kreativen Koch Günter Seeger in Atlanta, der heute in New York immer noch mit einen Stern im Michelin geehrt wird. Seit 10 Jahren führt Thomas Funke mit Soul Food sein eigenes Unternehmen. Er catert für wenige Gäste genau so leidenschaftlich, wie für 1000 Personen auf einer großen Gala oder einer rustikalen Feier. Thomas Funke und sein Team überraschen mit einer individuellen Frischeküche. Kein Konzept von der Stange, kein Mainstream, kein Convenience. Stattdessen Seelennahrung à la minute. „Wir bauen dem Kunden ein Restaurant im eigenen Haus, im Garten oder jeder anderen Location“, meint Thomas Funke.

Soul Food, Kelkheim, Frankfurter Str. 172, Tel. 0172 6971061.

E-Mail: info@soulfood.de

https://www.soulfood.de