



food.in.progress

Catering

food.in.progress

In Gläsern verpackte Speisen eignen sich perfekt für kleine oder grosse Zusammenkünfte. Sie sind sicher aufbewahrt und können im richtigen Moment kalt serviert oder aufgewärmt werden. Das minimiert Lebensmittelverschwendung und bedeutet, dass die ungeöffneten Gläser später genossen werden können.

1 Hauptgerichte

Hauptgerichte werden als kleinere Einzelportion in einem 370-ml-Glas serviert.

Parmigiana	14 CHF
Klassische Lasagne	15 CHF
Radicchio-Lasagne	14 CHF
Chili con Carne	15 CHF
Chili sin Carne	14 CHF
Ossobuco mit cremigem Risotto	15 CHF
Grünes Risotto mit Ziegenkäse	16 CHF

2 Aufstriche und Salate

Die Aufstriche und Salate werden in 370-ml-Gläsern serviert und eignen sich für 2-3 Personen.

Hummus	14 CHF
Baba Ghanoush	15 CHF
Muhammara	15 CHF
Leverpostej, Leberpastete	15 CHF
Sardellen-Terrine	15 CHF
Quinoa-Salat mit süssem Paprika	12 CHF
Buchweizensalat mit Zucchini	12 CHF

Alternativ können wir unsere Speisen in kleineren Portionen (100-ml-Gläsern) oder als Fingerfood präsentieren.

READY TO BOOK YOUR EVENT?

www.foodinprogress.ch / jb@foodinprogress.ch / 078 611 48 33

3 Kalte Platten

Die Kalten Platten enthalten 150 g Fleisch, Käse und Beilagen pro Person und werden zusammen serviert.

Fleischplatte	14 CHF
Käse Platte	12 CHF

4 Desserts im Glas

Desserts werden in 370-ml-Gläsern serviert und sind als eine herzhaft Portion gedacht.

Schokoladenmousse	12 CHF
Zitrusmousse	12 CHF
Eton Mess	12 CHF
Tarte Tatin	12 CHF
Tiramisu	12 CHF
Brotpudding mit Pflaumen	12 CHF

5 Kuchen

Kuchen werden als ganzer Kuchen serviert und reichen für 8 Personen.

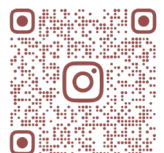
Basque Burnt Cheesecake	36 CHF
Orangenkuchen mit Schokolade	42 CHF
Pavlova Kuchen	42 CHF

Mindestbestellungen, Lieferung und Optionen

Für Catering-Bestellungen gelten Mindestmengen: 8 Portionen pro Hauptgericht, Salat oder Dessert; 4 Gläser pro Aufstrichsorte; und 2 pro jede Kuchen. Die Abholung erfolgt in Luzern. Wir bieten zudem Lieferung und Servieren vor Ort an.

Bitte kontaktieren Sie uns, um Ihre Wünsche zu besprechen; wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Wir sind stolz auf unsere Gastfreundschaft und freuen uns darauf, Ihre individuellen Bedürfnisse zu erfüllen.

Instagram



@FOOD.IN.PROGRESS



food.in.progress

Team Events



food.in.progress

Vier praktische Kochkurse für Ihr Team.

1 Fermentation

Gemeinsam kochen, gemeinsam fermentieren.

Die Fermentierung geprägt seit Jahrtausenden die Esskultur. Ihr Team lernt die wissenschaftlichen Grundlagen und stellt dann selbst Produkte her. Jeder nimmt am Ende etwas mit, das er selbst hergestellt hat.

Starterkultur & Anleitung oder Kombucha-Starter-Set zum Mitnehmen.

2 Ramen

Bau eine Schüssel, bau ein Team.

In Japan ist die Ramen-Zubereitung eine Kunstform – manche sagen sogar, eine Religion. Ihr Team bereitet alle Komponenten von Grund auf selbst zu und setzt sich dann gemeinsam an den Tisch, um das selbst hergestellte Gericht zu geniessen.

Zum Abschluss gibt es ein gemeinsames Ramen-Essen.

3 Taste-building

Besser schmecken, besser verstehen.

Süss. Sauer. Salzig. Bitter. Umami. Dein Team probiert, vergleicht und kreiert Gerichte rund um jede dieser Geschmacksrichtungen. Entdecke, warum Ausgewogenheit das A und O ist.

Geführte Degustation der fertigen Gerichte.

4 Handgemachte Pasta

Vom Mehl auf den Tisch

Selbstgemachte, frische Pasta ist einfacher, als man denkt. Ihr Team erlernt eine praktische Fähigkeit, die es auch zu Hause anwenden kann. Nehmen Sie die Pasta mit nach Hause oder geniessen Sie sie gemeinsam.

Nehmen Sie Ihre Pasta mit nach Hause oder geniessen Sie sie gemeinsam.

Format

4 Stunden, 9-18 Personen
Sie bringen den Raum, wir kümmern uns um den Rest. Veranstaltungsortsuche auf Anfrage (gegen Aufpreis).

Ablauf

Einführung & Theorie 30 Min.
Praktisches Kochen 120-150 Min.
Verkostung oder gemeinsames Essen 60-90 Min.

PREIS 90 CHF/person

Optionale Zusatzangebote

Cocktail selbst kreieren +25 CHF/Person
Weinbegleitung +20 CHF/Person
Bierbegleitung +15 CHF/Person

READY TO BOOK YOUR EVENT?

www.foodinprogress.ch
jb@foodinprogress.ch
078 611 48 33



food.in.progress

www.foodinprogress.ch



Mahlzeiten im Glas

food.in.progress

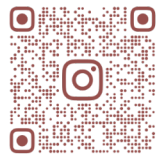
In der heutigen schnelllebigen Welt, in der Zeit ein kostbares Gut ist, bieten wir Ihnen frisch zubereitete, gesunde Mahlzeiten, die Ihnen den Komfort von zu Hause vermitteln. Wir liefern sie direkt zu Ihnen nach Hause oder ins Büro und bieten damit eine gesunde, hochwertige und köstliche Option für jeden.

1 Mahlzeiten

Die Mahlzeiten werden als Hauptgerichtportion in einem 580-ml-Glas serviert.

Parmigiana	17 CHF
Ossobuco mit cremigem Risotto	18 CHF
Grünes Risotto mit Ziegenkäse	17 CHF
Klassische Lasagne	18 CHF
Radicchio Lasagne mit Rote Pesto	17 CHF
Pollo alla Cacciatora mit Ricotta-Gnocchi	18 CHF
Malfatti mit Blattgemüse und Walnuss-Pesto	17 CHF

Instagram



@FOOD.IN.PROGRESS

READY TO ORDER?
www.foodinprogress.ch
jb@foodinprogress.ch
078 611 48 33