



WRENKH KochEvents

Aus Freude an Gemeinsamkeit.
Wir schaffen Erlebnisse, die Menschen verbinden.



WRENKH KochEvents für Teams

Für Gruppen, Firmen, Institutionen, Familien und Freunde. Speziell darauf abgestellt, Zusammenhalt und Teamgeist von Angehörigen und Mitarbeitern zu fördern. Freude und Spaß am gemeinsamen Kochen und Essen ist der Weg, um Gelegenheit für Austausch und Kommunikation, Nähe und Kontakt und damit Gemeinsamkeit zu schaffen.



Das WRENKH Feeling

Im WRENKH erfahren Menschen wie schön es ist, mit anderen Menschen zusammen zu kommen. WRENKH KochEvents folgen einem auf der Freude an Gemeinsamkeit ausgerichteten Drehbuch, nach dem Arbeit, Spaß und Genuss miteinander geteilt werden und der Kochsalon zu einem gemeinsamen Festraum wird. Im Zentrum steht ein grosser Tisch, der WRENKH KingTable. Herd und Küche rücken in den Hintergrund.



WRENKH KingsTable

Der WRENKH KingsTable – Küchentisch, Esstisch und Ort der Begegnung, um den sich Generationen und Gemeinschaften unterschiedlicher Art zu verschiedenen Anlässen versammeln. Beim Schnippeln und Schneiden, Kochen und gemeinsamen Essen kommt man sich näher, ohne dabei allzu privat zu werden.



WRENKH SharingDinner



Der krönende Höhepunkt gemeinsamer kulinarischer Arbeit. Alle Speisen werden gemeinsam zubereitet, gemeinsam angerichtet und miteinander geteilt. Alle Gäste bleiben während des gemeinsamen Festmahls bei Tisch sitzen und können so die Freude der Unterhaltung und des Genusses ungestört miteinander teilen.



WRENKH Kitchen

Der Stil der WRENKH Küche hat sich über Jahre durch die Pionierarbeit von Christian Wrenkh entwickelt. Er ist Meister einer zeitgemässen, lebensnahen, sowohl veganen als auch vegetarischen Küche. Die kulinarische Zusammenstellung der Speisen ist ausgewogen und perfekt auf Ihr KochEvent abgestimmt, so dass sich jeder Teilnehmer darin wiederfindet. Die Küche im WRENKH ist überraschend, vital, verbunden und einfach.



WRENKH kulinarisch: unsere Menüs

„Born Again“

Secret of Inka

Quinoa, frische Kurkumawurzel
und Kartoffel in Ingwer-Tomaten-Sud,
dazu gebratene Kräutersaitlinge
und Frühlingszwiebeln

Spicy Cake & Creamy Pimiento

Erdmandel-Kuchen,
dazu Kichererbsen-Paprika-Creme

Oats & Beans

Gebratene Taler aus Hafer
und roten Bohnen,
dazu Spitzkohl-Aprikosen Relish

Cauliflower & Coconutgreen

Ofen gebackener Blumenkohl,
dazu grüne Kokosreduktion
und geröstete Kokosflocken
mit Sonnenblumenkernen

Sweet Dreams are made of this

Warmes Schokoladentörtchen,
dazu Salat von frischen Mangos
und Matcha-Pudding

„Up, Up & Away“

Barley & Beets

Graupen in Rote-Beete-Sud,
dazu Weiße Rübchen-
Meerrettich-Sauce

Spicy Cake & Creamy Tomatoes

Würziger Erdmandel-Kuchen und
Tomaten-Bohnen-Creme

The Good, The Red & The Tasty

Polenta-Maronen-Patty dazu
Relish vom Roten Spitzkohl mit
Mandarinen und Preiselbeeren

Queens & Kings with Dragon Kisses

Romanesco & Chicorée
in Muskatblütencreme
und karamellisierten Pistazien

Sweet Greetings from Olga

Apfel-Zimt-Soufflé, Birne,
Vanille Flammerie

„Forever Young“

Green Core Black & White

Risotto vom Grünkern,
dazu gebratene, karamellierte
Bleichendivie und
schwarze Trompetenpilze

Spicy Breads & Dates

Würzige Erdmandel-Brote
und Dattelfreme

Crispy & Fresh

Gebratene Kichererbsen-Steaks,
dazu Römersalat mit Kräutern
und Granatäpfeln
in Agaven-Senf-Dressing

Baked & Smoked

Im Ofen gebackene Süßkartoffeln
sowie frisch geräucherte Zucchini,
Karotten und Zuckerschotten

Dreams of Nuts and Creams

Haselnuss-Soufflé, Himbeer-Confit,
Panna Cotta mit
Rotwein-Karotten Topping

Sie haben die Möglichkeit, ohne Aufpreis Ihr gewähltes Menü mit einer Sorte Fleisch zu ergänzen.
Bitte wählen Sie aus zwischen Kalbstafelspitz, Lammhüfte, Entenbrust, alles rosa auf den Punkt gebraten.



Beim WRENKH sind Getränke „all-in“

„Ungenießbare Menschen lassen sich nicht vermeiden, schlechte Getränke schon.“

ohne sprit, aber auch gut

- homemade golden lime lemonade
- hamburger wasserwerke, mit und ohne, gefiltert von signora brita
- apfel pur
- apfel-johannisbeer

beer, ale, wheat

- ratsherren pils
- ratsherren pale ale
- matrosenschluck weizen IPA
- ratsherrn freibier

schnippel wine for cooking time

- gemischter satz, julia & manuel herzog, bioweinbau, bad vöslau
- blauer zweigelt, julia & manuel herzog, bioweinbau, bad vöslau

grounding wine for dinner time

- dankbarkeit weiß, christine & andreas glück, podersdorf am neusiedlersee
- benedict white, "dveri pax" weinbau benediktiner abtei admont
- neuburger, julia & manuel herzog, bioweinbau, bad vöslau
- dankbarkeit rot, christine & andreas glück, podersdorf am neusiedlersee
- pinot noir, julia & manuel herzog, bioweinbau, bad vöslau

sweet and sparkling

- frizzante vom muskateller

after dinner

- coffee schraubiletto & grappa brenta riserva

WRENKH

Preise

2022/23



Montag bis Sonntag, Beginn 12:00 Uhr

Gästezahl	Miete und Moderation	Lebensmittel und Getränke Pro Person 49,00 €	Veranstaltungspreise	
	Pauschale		Netto	Brutto
8	899,00	392,00 €	1.291,00 €	1.536,29 €
9	899,00	441,00 €	1.340,00 €	1.594,60 €
10	899,00	490,00 €	1.389,00 €	1.652,91 €
11	899,00	539,00 €	1.438,00 €	1.711,22 €
12	899,00	588,00 €	1.487,00 €	1.769,53 €
13	899,00	637,00 €	1.536,00 €	1.827,84 €
14	899,00	686,00 €	1.585,00 €	1.886,15 €
15	899,00	735,00 €	1.634,00 €	1.944,46 €
16	899,00	784,00 €	1.683,00 €	2.002,77 €
17	899,00	833,00 €	1.732,00 €	2.061,08 €
18	899,00	882,00 €	1.781,00 €	2.119,39 €
19	899,00	931,00 €	1.830,00 €	2.177,70 €
20	899,00	980,00 €	1.879,00 €	2.236,01 €
21	899,00	1.029,00 €	1.928,00 €	2.294,32 €
22	899,00	1.078,00 €	1.977,00 €	2.352,63 €

Montag bis Sonntag, Beginn 18:00 Uhr

Gästezahl	Miete und Moderation	Lebensmittel und Getränke Pro Person 49,00 €	Veranstaltungspreise	
	Pauschale		Netto	Brutto
8	1.199,00 €	392,00 €	1.591,00 €	1.893,29 €
9	1.199,00 €	441,00 €	1.640,00 €	1.951,60 €
10	1.199,00 €	490,00 €	1.689,00 €	2.009,91 €
11	1.199,00 €	539,00 €	1.738,00 €	2.068,22 €
12	1.199,00 €	588,00 €	1.787,00 €	2.126,53 €
13	1.199,00 €	637,00 €	1.836,00 €	2.184,84 €
14	1.199,00 €	686,00 €	1.885,00 €	2.243,15 €
15	1.199,00 €	735,00 €	1.934,00 €	2.301,46 €
16	1.199,00 €	784,00 €	1.983,00 €	2.359,77 €
17	1.199,00 €	833,00 €	2.032,00 €	2.418,08 €
18	1.199,00 €	882,00 €	2.081,00 €	2.476,39 €
19	1.199,00 €	931,00 €	2.130,00 €	2.534,70 €
20	1.199,00 €	980,00 €	2.179,00 €	2.593,01 €
21	1.199,00 €	1.029,00 €	2.228,00 €	2.651,32 €
22	1.199,00 €	1.078,00 €	2.277,00 €	2.709,63 €

Sollte Ihre Gruppengröße weniger als 12 Personen betragen, sprechen Sie uns bitte an, damit wir Ihnen ein auf Ihre Gruppengröße zugeschnittenes Angebot unterbreiten.



Christian Wrenkh



„Mit WRENKH KochEvents eröffne ich allen Menschen die Möglichkeit auf amüsante und spielerische Art die ältesten Gemeinsamkeiten der Menschheit, kochen, essen und reden, neu zu erfahren. Auf herzliche, sinnliche, unterhaltsame, wohlschmeckende Art und Weise.“

WRENKH

**KochEvents am KingsTable.
Freude an Gemeinsamkeit.**