

ERSTKLASSIGES ERLEBNISKOCHEN : PRIVATE CHEF YAMIE : NEYEN⁹ RESONANCE

1/2

Stans, August 2026



Beziehungs- und Ernährungsatmosphäre in Ihrer vertrauten und geschlossenen Runde

Wahre Definitionshoheit im High-End-Segment operiert über den radikalen Kontrast der antizyklischen Autarkie und des spürbaren und messbaren realen Erlebnisses. Geniessen Sie die Eleganz und die Qualität eines Spitzenrestaurants in der vertrauten Umgebung Ihrer eigenen vier Wände. Ob für ein **romantisches Dinner zu zweit**, ein **exklusives Familienfest** oder **eine handverlesene B2B-Runde** – wir transformieren Ihre Atmosphäre in eine Gourmet-Oase. Sie exekutieren die reine Zeithoheit als Gastgeber, während unser Ensemble das Dirigat in der Küche und den Service übernimmt.

DAS INTERDISZIPLINÄRE EXEKUTIONS-PROTOKOLL

- ▶ **Menüarchitektur** Wir kalibrieren im Vorfeld ein perfekt abgestimmtes 3- bis 5-Gänge-Menü – massgeschneiderte, handwerkliche Substanz auf kleinstem Raum.
- ▶ **Der Wareneinkauf** Kompromisslose Frische mit Fokus auf regionale Manufaktur-Produkte und selektierte Erzeugnisse ohne industrielles Massen-Rauschen.
- ▶ **Live-Cooking an der Basis** Wir reisen mit eigenem Profi-Equipment an und führen das Menü frisch direkt vor Ihren Augen durch.
- ▶ **Präsentation & Service** Jeder Gang wird als visuelles Monument kunstvoll angerichtet und direkt am Tisch serviert. Auf Wunsch deklarieren wir die Herkunft der Zutaten.
- ▶ **Axiom der Diskretion** Das Mandat der Intimität unterliegt im geschlossenen Refugium des Raumes der absoluten, zeitlich unbeschränkten vertraglichen Schweigepflicht nach dem Non-Disclosure-Axiom von NEYEN⁹ resonance.
- ▶ **Axiom der visuellen Transparenz & biologischen Sicherheit** Jedes Gericht erhält auf dem Buffet oder Teller ein verständliches Prädikat.
- ▶ **Die klinische Endreinigung** Nach dem Dessert hinterlassen wir die Infrastruktur absolut blitzblank. Sämtliche Kochfelder und Arbeitsflächen werden gereinigt, der Müll wird rückstandslos evakuiert.



ERSTKLASSIGES ERLEBNISKOCHEN : PRIVATE CHEF YAMIE : NEYEN⁹ RESONANCE

2/2



Beziehungs- und Ernährungsatmosphäre in Ihrer vertrauten und geschlossenen Runde

KAUFMÄNNISCHE BEDINGUNGEN & TARIFSTRUKTUR (RICHTWERTE)

Da jedes Private-Cooking-Event ein unkopierbares Unikat ist, berechnet sich die Faktura aus dem zeitlichen Aufwand der zellulären Kopfarbeit und dem gewählten Warenwert (rein netto, ausschliesslicher Gerichtsstand Stans, Nidwalden):

- ▶ **Grundpauschale „Private Chef“** CHF 450.– bis 650.–
(Beinhaltet: Menüplanung, Logistik, Anfahrt im Raum Nidwalden – Obwalden – Agglomeration Luzern bis 15 km,
4–5 Stunden Kochen & Service vor Ort sowie die vollständige Küchenreinigung und Desinfektion der benutzten Flächen und Maschinen.
- ▶ **3-Gänge-Menü** ab CHF 65.– pro Gast ▶ **4-Gänge-Menü** ab CHF 85.– pro Gast ▶ **5-Gänge-Menü** ab CHF 105.– pro Gast
- ▶ **Wein-Sommelier** Auf Wunsch reist unser Sommelier Dominik mit an, um die Weinbegleitung zu moderieren.
- ▶ **Getränke-Zentrale** Exklusive, regional produzierte Getränke oder die passende Weinbegleitung nach effektivem Verbrauch.
- ▶ **Infrastruktur-Leihpauschale** Hochwertiges Geschirr, edles Besteck und passende Weingläser werden auf Wunsch angeliefert. CHF 8.– pro Person.

NEYEN⁹ resonance : yamie

Das Ensemble
Ralph Zimmermann & Michèle Shorter
mit Dominique und Dominik

