

## Die Koch-Events (Kitchenpartys) 2018

Termin	Veranstaltung	Genussbeitrag
16.01.2018	<b>Mallorquinische Frühlingsküche</b> Kochen und essen, wie im Urlaub! Gambas in scharfer Knoblauchsauce oder Mallorquinische Orangepizza, Wolfsbarsch mit grüner Mojo – da fühlt man sich doch wie auf der „Insel“!	€ 69,00*
18.01.2018	<b>Brasilien</b> Traditionelle Caipirinha als Starter, frische Empanadas als Vorspeise, Rinderfilet am Spieß (Churrasco) und Tonkabohnen-Parfait mit Gewürzkirschen zum Abschluss.	€ 75,00*
23.01.2018	<b>Asien am Puls der Zeit</b> Europa meets Asia – mit Asia Burger, Asia Spare Ribs, Skrei asiatisch und dazu noch feinherber leckerer Wein.	€ 69,00*
25.01.2018	<b>Fingerfood und Antipasti</b> Feine Vorspeisen mal im Glas, mal für die Hand. Wir zeigen die Variationen der kleinen Gaumenkitzler.	€ 69,00*
30.01.2018	<b>Street Food</b> Der Trend passt zum Zeitgeist. Auf dem Markt, auf die Hand! Wir begeistern Sie für schnelles, kreatives Essen, aus qualitativ hochwertigen Zutaten. Von Thaisuppe über Pulled Pork bis hin zu erstklassigen Burgern!	€ 69,00*
06.02.2018	<b>Tapas Buffet</b> Entdecken Sie die vielfältige Welt der Tapas. Mehr als nur eine spanische Vorspeise mit kleinen raffinierten Köstlichkeiten und den dazu passenden Weinen.	€ 69,00*
08.02.2018	<b>Sylter Küche</b> Schleswig-Holstein strahlt heller denn je und die Sterne in den Küchen auf Sylt sowie so! Regionale Küche mit Sylter Royal und Currywurst im Glas, gesellen sich zu Krustentiersuppe, Salzwiesenlamm und Sylter-Rote-Grütze mit Vanille-Eis.	€ 75,00*
14.02.2018	<b>Valentines Cooking 1</b> Ein kulinarisches Rendezvous für Paare, welches Appetit auf mehr macht! Vier Gänge mit auf- und anregenden Geschmackserlebnissen.	€ 130,00 p. Paar!
15.02.2018	<b>Valentines Cooking 2</b> Ein kulinarisches Rendezvous für Paare, welches Appetit auf mehr macht! Vier Gänge mit auf- und anregenden Geschmackserlebnissen.	€ 130,00 p. Paar!
22.02.2018	<b>Gentlemen´s Clubnight 1</b> Genuss pur vom Whiskey-Aperitif, Whiskey- und Zigarrentasting bis hin zum leckeren Whiskey-Menue.	€ 85,00*
27.02.2018	<b>Mediterranes Frühlingserwachen</b> Von Venedig nach Nizza. Eine Rundreise entlang am Mittelmeer, vorbei an Sizilien, mit Weinen aus den Regionen.	€ 69,00*
01.03.2018	<b>Pasta à la Casa</b> Die Vielzahl der Pasta-Sorten ist groß! Hausgemacht sind Nudeln besonders lecker! Wir zeigen Ihnen wie Sie den richtigen Nudelteig zubereiten, für Ravioli und Co. Ein 4-Gänge-Menü mit Fisch und Fleisch und natürlich Spaghettieis!	€ 65,00*
08.03.2018	<b>Tirol 1 - Der Gipfel des guten Geschmacks!</b> Speckknödel-Salat, Rehmedaillons mit Nusskruste und Kastanienmousse mit gerösteten Zwetschgen: Die Spezialitäten Süd Tirols!	€ 69,00*
13.03.2018	<b>Vegetarisch</b> Veggi-Küche fein, raffiniert und vegetarisch! Die neue vegetarische Küche ist purer Genuss, statt Verzicht auf Fleisch!	€ 59,00*
15.03.2018	<b>Kreatives Ostermenü</b> Es muss nicht immer Lamm sein – andere Rezepte, frisch, kreativ und österlich.	€ 69,00*

\* Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und pro Person! Der Genussbeitrag beinhaltet in der Regel ein 4-Gänge-Menü inkl. aller Getränke und zusätzlich einer Weinprobe mit 5 Weinen.

Termin	Veranstaltung	Genussbeitrag
<b>05.04.2018</b> Neue Rezepte!	<b>Frisch gefangen aus Fluss und Meer</b> Eine Kitchen Party nicht nur für Petrijünger! Wir folgen dem Nachhaltigkeitsgedanken und verwenden Fluss- und Meeresfische aus der Region und dem Mittelmeer!	€ 75,00*
<b>10.04.2018</b> Neu im Programm!	<b>Türkische Küche</b> Genießen Sie ein türkisches Festmahl mit einer großen Auswahl an warmen und kalten „Meze“, den typisch orientalischen Vorspeisen. Mit Avni Korkut, Olivenöl Produzent aus der Türkei.	€ 69,00*
<b>12.04.2018</b>	<b>Thai Küche 1</b> Die besten thailändischen Rezepte, zum einfachen Nachkochen. Mit geheimen Tipps und Tricks von Mr. Wen.	€ 69,00*
<b>17.04.2018</b>	<b>Feuer und Flamme 1</b> Mit Feuer und Flamme haben wir für Sie ein heißes Kochevent kreiert. Flambiertes Carpaccio von Lachs und Rind oder flambierte Krustentiersuppe. Genießen Sie den Flammhachs vom Lagerfeuer, denn bei uns spielt das Wetter keine Rolle.	€ 69,00*
<b>19.04.2018</b>	<b>Eine kulinarische Reise durch die Toskana</b> Sonne, Meer, weite Landschaften und guter Wein. – Erleben Sie das Gefühl von frischen Zutaten und der duftenden Küche der Toskana. Nicht nur ein Schmaus für den Gaumen, sondern dazu auch noch super gesund.	€ 69,00*
<b>24.04.2018</b> Neu im Programm!	<b>Vegane Küche - schnell und lecker</b> Die Grundlage für schmackhafte Rezepte bilden rein pflanzliche Produkte. Mit etwas Phantasie und know-how lassen sich alle Gerichte vegan interpretieren. Wie bekommt man Nachspeisen ohne Quark und Sahne cremig? Die Antwort liefert diese Vegane Kitchenparty.	€ 59,00*
<b>26.04.2018</b>	<b>Ruck Zuck Küche</b> Schnelle Gerichte mit wenig Aufwand. Hier werden köstliche Gerichte blitzschnell zubereitet und stehen im Hnadumdrehen auf dem Tisch, mit viel Genuss!	€ 69,00*
<b>15.05.2018</b>	<b>Lifestyle Grillclub 1</b> Feuer frei! Einfach perfekt grillen lernen. Spaß haben, genießen, mit exquisiten Zutaten!	€ 75,00*
<b>17.05.2018</b>	<b>Argentinien</b> Der argentinische Lifestyle besteht nicht nur aus Rindersteaks, Tango und Gauchos! Hier lernen Sie die Küche Argentiniens mit ihrer ganzen Vielfalt kennen und genießen.	€ 75,00*
<b>24.05.2018</b> Mit dem Willen zum Grillen!	<b>Gentlemen´s Grillclub 1</b> Heißes vom Grill, mit rauchigem Whiskey.	€ 85,00*
<b>29.05.2018</b>	<b>Frankreich</b> Der Nationalstolz der Franzosen auf das kulinarische Erbe ist gar groß und deshalb kochen wir wie Gott in Frankreich. Von Flammkuchen, über Bouillabaisse, bis Coque au Vin und feine Eclairs. Genießen Sie die Klassiker der Revolution!	€ 69,00*
<b>05.06.2018</b>	<b>Lifestyle Grillclub 2</b> Feuer frei! Einfach perfekt grillen lernen. Spaß haben, genießen, mit exquisiten Zutaten!	€ 75,00*
<b>07.06.2018</b>	<b>Das perfekte Steak</b> Wie gelingt mir das Steak Medium? Ein Problem in vielen Küchen. Wir zeigen wie es geht und auch die die passenden Saucen und Dips dazu.	€ 79,00*
<b>12.6.2018</b>	<b>After Work Cooking</b> Abends nach der Arbeit noch schnell etwas Leckeres kochen. Gewusst wie! Bei uns lernen Sie zauberhafte Gerichte in minimaler Zeit zuzubereiten.	€ 69,00*
<b>21.06.2018</b> Mit dem Willen zum Grillen!	<b>Gentlemen´s Grillclub 2</b> Heißes vom Grill, mit rauchigem Whiskey.	€ 85,00*

\* Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und pro Person! Der Genussbeitrag beinhaltet in der Regel ein 4-Gänge-Menü inkl. aller Getränke und zusätzlich einer Weinprobe mit 5 Weinen.

Termin	Veranstaltung	Genussbeitrag
26.06.2018	<b>Lifestyle Grillclub 3</b> Feuer frei! Einfach perfekt grillen lernen. Spaß haben, genießen, mit exquisiten Zutaten!	€ 75,00*
28.06.2018	<b>Ein Andalusischer Abend</b> Lassen Sie sich verzaubern von der Vielfalt der andalusischen Küche. Dazu spanische Weine auf der Höhe der Zeit.	€ 69,00*
09.08.2018 Neu im Programm!	<b>Griechische Küche</b> Leckere Rezepte aus Hellas! Moussaka, Gyros und vieles mehr. Griechische Rezepte sind richtig lecker und erinnern an warme Urlaubstage am Mittelmeer. Genießen Sie auch Rezepte wie Bifteki und Metaxasauce für die Zubereitung daheim.	€ 69,00*
14.08.2018	<b>Vegetarisch</b> Veggi-Küche fein, raffiniert und vegetarisch! Die neue vegetarische Küche ist purer Genuss, statt Verzicht auf Fleisch.	€ 59,00*
16.08.2018	<b>Land und Meer</b> Ob im Wasser oder zu Lande, wir zeigen Ihnen wie Fisch und Fleisch miteinander harmonieren.	€ 75,00*
21.08.2018	<b>Very British „The same procedure as every year!“</b> Immer wiederkehrend zu Silvester genießt Miss Sophie ihr Menü! Es wird very british mit Fish n´ Chips, Mulligatawny-Soup und Rinderfilet Wellington!	€ 69,00*
23.08.2018 Mit dem Willen zum Grillen!	<b>Gentlemen´s Grillclub 3</b> Heißes vom Grill, mit rauchigem Whiskey.	€ 85,00*
28.08.2018	<b>New York Insider</b> Neue kulinarische Eindrücke aus dem „Big Apple“ von Reiner Pröhl.	€ 69,00*
30.08.2018	<b>Beef Royal</b> Meisterstücke für Liebhaber! Wagyu – Dry aged – Iberico! Die Kitchen Party für anspruchsvolle Persönlichkeiten!	€ 99,00*
04.09.2018	<b>Feuer und Flamme 2</b> Mit Feuer und Flamme haben wir für Sie ein heißes Kochevent kreiert. Flambiertes Carpaccio von Lachs und Rind oder flambierte Krustentiersuppe. Genießen Sie den Flammlachs vom Lagerfeuer, denn bei uns spielt das Wetter keine Rolle.	€ 69,00*
06.09.2018 Neu im Programm!	<b>Klassisch Deutsch</b> Auf der ganzen Welt stehen Sauerkraut und Würstchen für typische Rezepte aus Deutschland. Aber auch die deftigen Kartoffelgerichte sind charakteristisch für uns. Zaubern Sie die perfekte dunkle Bratensauce zum Schweinebraten und genießen Sie die Klassiker der verschiedenen Regionen.	€ 69,00*
11.09.2018	<b>Mediterrane Herbstküche</b> Mit Rind und Poularde haben wir ein trendiges Menü für Sie kreiert, mit ebenso tollen Weinen. Maronen, Pilze und Kürbis passen perfekt zur herbstlichen Zeit.	€ 69,00*
13.09.2018 Neu im Programm!	<b>Sous Vide</b> In der Sterneküche nicht mehr wegzudenken! Durch das Garen im Vakuum bleiben Aroma und Fleischsaft erhalten. Kräuter und Gewürze, die die dem Beutel beigefügt werden, durchziehen das Gargut so intensiv wie sonst nicht zu erreichen. Wir zaubern mit Fleisch und Fisch ein 4-Gängemenü der Spitzenklasse.	€ 79,00*
20.09.2018 Der Klassiker!	<b>Gentlemen´s Clubnight 2</b> Genuss pur vom Whiskey-Aperitif, Whiskey- und Zigarrentasting, bis hin zum leckeren Whiskey-Menü.	€ 85,00*
25.09.2018	<b>„Wilde Zeiten“</b> Reh, Hirsch und Wildschwein stehen bei dieser Kitchen Party im Vordergrund, genau wie die richtigen Gartemperaturen. Mit den Tricks vom Profi, lernen Sie, wie Wildgerichte köstlich, kreativ und zart zubereitet werden.	€ 75,00*

Termin	Veranstaltung	Genussbeitrag
27.09.2018	<b>Italienische Klassiker</b> Bella Italia mit Geschmack! Alleine der Klang dieser Köstlichkeiten lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Entdecken Sie italienische Klassiker von Nord bis Süd. Handgemachte Pasta, geschmorte saftige Gerichte und ein leckeres süßes Dessert. Buon appetito!	€ 69,00*
16.10.2018	<b>Tirol 2 - Der Gipfel des guten Geschmacks!</b> Speckknödel-Salat, Rehmedaillons mit Nusskruste und Kastanienmousse mit gerösteten Zwetschgen: Die Spezialitäten Süd Tirols!	€ 75,00*
18.10.2018	<b>Thai Küche 2</b> Die besten thailändischen Rezepte zum einfachen Nachkochen. Mit geheimen Tipps und Tricks von Mr. Wen.	€ 69,00*
23.10.2018	<b>Cape Town</b> Reiner Pröhl kulinarische Eindrücke aus der südafrikanischen Trend-Metropole, abgerundet mit Weinen von Paarl bis Franschoek.	€ 69,00*
25.10.2018 <i>Der Klassiker!</i>	<b>Gentlemen´s Clubnight 3</b> Genuss pur vom Whiskey-Aperitif, Whiskey- und Zigarrentasting, bis hin zum leckeren Whiskey-Menü.	€ 85,00*
30.10.2018	<b>Ente gut - alles gut!</b> Die Ente steht im Mittelpunkt des Menüs und ihr delikates ist ein perfekter, kulinarischer Vorgeschmack auf die kommende Weihnachtszeit.	€ 75,00*
01.11.2018	<b>Weihnachten steht vor der Tür 1</b> Bleiben Sie ganz entspannt, denn mit unserem einfach vorzubereitenden Menü kommt erst gar kein Stress auf. Mit fein abgestimmten Weinen, die auch ein schönes Geschenk sein können.	€ 75,00*
08.11.2018 <i>Der Klassiker zum Fest!</i>	<b>Die Gans ist los!</b> „Gans“ schön was los in der Küche, aber keine Angst vor großem Geflügel. Bis Weihnachten ist genug Zeit mit uns zu üben.	€ 75,00*
15.11.2018 <i>Neu im Programm!</i>	<b>Griechische Küche</b> Leckere Rezepte aus Hellas! Moussaka, Gyros und vieles mehr. Griechische Rezepte sind richtig lecker und erinnern an warme Urlaubstage am Mittelmeer. Genießen Sie auch Rezepte wie Bifteki und Metaxasauce für die Zubereitung daheim.	€ 69,00*
28.11.2018	<b>Weihnachten steht vor der Tür 2</b> Bleiben Sie ganz entspannt, denn mit unserem einfach vorzubereitenden Menü kommt erst gar kein Stress auf. Mit fein abgestimmten Weinen, die auch ein schönes Geschenk sein können.	€ 75,00*

**Vielen Dank, dass Sie unsere Leidenschaft mit uns teilen! Die Kochveranstaltungen beginnen jeweils um 19:00 Uhr.**

**Anmeldung:**

Telefon: (0511) 937 98 – 109  
E-Mail: foodlinegmbh@web.de  
Internet: www.kitchencity.de

**Bankverbindung:**

Foodline GmbH  
Hannoversche Volksbank eG  
IBAN: DE30 2519 0001 0360 9766 00  
BIC: VOHADE2HXXX

P.S. Verschenken Sie doch mal einen Gutschein für eine Kitchenparty! Wir beraten Sie gern!

\* Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und pro Person! Der Genussbeitrag beinhaltet in der Regel ein 4-Gänge-Menü inkl. aller Getränke und zusätzlich einer Weinprobe mit 5 Weinen.