

## Die Koch-Events (Kitchenpartys) 2019

Termin	Veranstaltung	Genussbeitrag
<b>17.01.2019</b>	<b>Mallorquinische Frühlingsküche</b> Kochen und essen, wie im Urlaub! Gambas in scharfer Knoblauchsauce oder Mallorquinische Orangenpizza, Wolfsbarsch mit grüner Mojo – da fühlt man sich doch wie auf der „Insel“!	<b>€ 69,00*</b>
<b>22.01.2019</b>	<b>Brasilien</b> Traditionelle Caipirinha als Starter, frische Empanadas als Vorspeise, Rinderfilet am Spieß (Churrasco) und Tonkabohnen-Parfait mit Gewürzkirschen zum Abschluss.	<b>€ 79,00*</b>
<b>24.01.2019</b> Der Klassiker!	<b>Gentlemen´s Clubnight 1</b> Genuss pur vom Whiskey-Aperitif, Whiskey- und Zigarrentasting bis hin zum leckeren Whiskey-Menue.	<b>€ 89,00*</b>
<b>29.01.2019</b>	<b>Fingerfood und Antipasti</b> Feine Vorspeisen mal im Glas, mal für die Hand. Wir zeigen die Variationen der kleinen Gaumenkitzler.	<b>€ 69,00*</b>
<b>13.02.2019</b> Das perfekte Geschenk!	<b>Valentines Cooking 1</b> Ein kulinarisches Rendezvous für Paare, welches Appetit auf mehr macht! Vier Gänge mit auf- und anregenden Geschmackserlebnissen.	<b>€ 140,00 p. Paar!</b>
<b>14.02.2019</b> Das perfekte Geschenk!	<b>Valentines Cooking 2</b> Ein kulinarisches Rendezvous für Paare, welches Appetit auf mehr macht! Vier Gänge mit auf- und anregenden Geschmackserlebnissen.	<b>€ 140,00 p. Paar!</b>
<b>19.02.2019</b>	<b>Tirol - Der Gipfel des guten Geschmacks!</b> Speckknödel-Salat, Rehmedaillons mit Nusskruste und Kastanienmousse mit gerösteten Zwetschgen: Die Spezialitäten Süd Tirols!	<b>€ 75,00*</b>
<b>21.02.2019</b> Der Klassiker!	<b>Gentlemen´s Clubnight 2</b> Genuss pur vom Whiskey-Aperitif, Whiskey- und Zigarrentasting bis hin zum leckeren Whiskey-Menue.	<b>€ 89,00*</b>
<b>28.02.2019</b>	<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!	<b>€ 69,00*</b>
<b>07.03.2019</b>	<b>Tapas Buffet 1</b> Entdecken Sie die vielfältige Welt der Tapas. Mehr als nur eine spanische Vorspeise mit kleinen raffinierten Köstlichkeiten und den dazu passenden Weinen.	<b>€ 69,00*</b>
<b>12.03.2019</b>	<b>Griechische Küche 1</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.	<b>€ 69,00*</b>

\* 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
14.03.2019	<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*
19.03.2019 <i>Neue Rezepte!</i>	<b>Beef Royal</b> Meisterstücke für Liebhaber! Prime Beef von Creekstone – Dry aged - Iberico! Die Kitchen Party für anspruchsvolle Persönlichkeiten! In diesem Kurs arbeiten wir nur mit Fleisch von <b>Don Carne – nur das Beste Fleisch</b>	€ 99,00*
21.03.2019 <i>Der Klassiker!</i>	<b>Gentlemen´s Clubnight 3</b> Genuss pur vom Whiskey-Aperitif, Whiskey- und Zigarrentasting bis hin zum leckeren Whiskey-Menue.	€ 89,00*
26.03.2019	<b>Mediterranes Frühlingserwachen</b> Von Venedig nach Nizza. Eine Rundreise entlang am Mittelmeer, vorbei an Sizilien, mit Weinen aus den Regionen.	€ 69,00*
28.03.2019 <i>Neu im Programm!</i>	<b>Gin &amp; Cook</b> Kann man ein 4-Gänge Menü mit Gin kombinieren? „ja natürlich!“, sagt Michael Kolster, unser Mann für Hochprozentiges. Die Aromenvielfalt ist bei Gin viel höher, als bei anderen Spirituosen. GINspirationen + 4-Gänge und viel Spaß in der Küche.	€ 85,00*
04.04.2019	<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*
25.04.2019	<b>Cape Town</b> Reiner Pröhl's kulinarische Eindrücke aus der südafrikanischen Trend-Metropole, abgerundet mit Weinen von Paarl bis Franschoek.	€ 69,00*
09.05.2019	<b>Türkische Küche 1</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*
16.05.2019	<b>Thai Küche 1</b> Die besten thailändischen Rezepte, zum einfachen Nachkochen. Mit geheimen Tipps und Tricks von Mr. Wen.	€ 69,00*
23.05.2019	<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*
06.06.2019	<b>Ruck Zuck Küche</b> Schnelle Gerichte mit wenig Aufwand. Hier werden köstliche Gerichte blitzschnell zubereitet und stehen im Handumdrehen auf dem Tisch, mit viel Genuss!	€ 69,00*
13.06.2019 <i>Mit dem Willen zum Grillen!</i>	<b>Gentlemen´s Grillclub</b> Heißes vom Grill, mit rauchigem Whiskey.	€ 89,00*

\* 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
20.06.2019	<b>Lifestyle Grillparty 1</b> Feuer frei! Einfach perfekt grillen lernen. Spaß haben, genießen, mit exquisiten Zutaten!	€ 75,00*
27.06.2019	<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*
15.08.2019	<b>Lifestyle Grillparty 2</b> Feuer frei! Einfach perfekt grillen lernen. Spaß haben, genießen, mit exquisiten Zutaten!	€ 75,00*
20.08.2019	<b>Tapas Buffet 2</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*
22.08.2019	<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*
29.08.2019	<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*
05.09.2019	<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*
17.09.2019 Neu im Programm!	<b>Burger Deluxe = Burgerbegehren</b> Der neue Kurs bei uns. Ein Burger ist schon lange nicht nur ein Patty, Garnitur und ein Bun. Dieser Kurs zelebriert die gehobene Variante des Burgers.	€ 69,00*
19.09.2019	<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*
24.09.2019	<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*
26.09.2019	<b>Griechische Küche 2</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*
22.10.2019	<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*

\* 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>24.10.2019</b> Der Klassiker!	<b>Gentlemen's Clubnight 4</b> Genuss pur vom Whiskey-Aperitif, Whiskey- und Zigarrentasting bis hin zum leckeren Whiskey-Menue.	<b>€ 89,00*</b>
<b>29.10.2019</b>	<b>Thai Küche 2</b> Die besten thailändischen Rezepte zum einfachen Nachkochen. Mit geheimen Tipps und Tricks von Mr. Wen.	<b>€ 69,00*</b>
<b>05.11.2019</b>	<b>Ente gut - alles gut!</b> Die Ente steht im Mittelpunkt des Menüs und ihr delikates Fleisch ist ein perfekter, kulinarischer Vorgeschmack auf die kommende Weihnachtszeit.	<b>€ 75,00*</b>
<b>07.11.2019</b>	<b>Sous Vide</b> In der Sterneküche nicht mehr wegzudenken! Durch das Garen im Vakuum bleiben Aroma und Fleischsaft erhalten. Kräuter und Gewürze, die dem Beutel beigelegt werden, durchziehen das Gargut so intensiv wie sonst nicht zu erreichen. Wir zaubern mit Fleisch und Fisch ein 4-Gänge-Menü der Spitzenklasse.	<b>€ 75,00*</b>
<b>12.11.2019</b>	<b>Türkische Küche 2</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.	<b>€ 69,00*</b>
<b>14.11.2019</b>	<b>Weihnachten steht vor der Tür</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.	<b>€ 75,00*</b>
<b>21.11.2019</b> Der Klassiker zum Fest!	<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.	<b>€ 75,00*</b>

---

**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.