

*Heike Elhaddaoui*

Catering – Kochevents – Mobile Köchin

## **Kochevent**

# **„Die Küche Marokkos“**

mit Heike Elhaddaoui

**Samstag, 15. Februar 2020**

**19.00 Uhr – 23.00 Uhr**

**Kochen sie mit mir gemeinsam und erleben Sie die große Vielfalt der Aromen und Gerüche des Orients!**

### **Menü**

#### **Aperétif**

\*

**Gerösteter Blumenkohl mit Safrandressing und Korinthen  
Vier – Aromen – Salat mit grünen Oliven  
Weißes Bohnenpüree mit Knoblauch und glatter Petersilie**

**Knuspriges Fladenbrot & Goldgelbe Sesamringe**

\*

**Briouats mit Lammfüllung und Joghurt – Minze – Dip**

\*

**Marokkanische Hackbällchen mit getrockneten Feigen und gehackten Mandeln in  
Tomatensauce**

**Hähnchentajine mit grünen Oliven und eingelegten Zitronen**

\*

**Cremé Brulee mit Dattel – Zimt - Füllung**

\*

**Marokkanischer Pfefferminztee**

**89,- inkl. Weine und Mineralwasser**

Die Weine für meine Kochevents kaufe ich bei Wein Kern.

**(Kochschütze – leihweise)**

**Mind. 10 Teilnehmer, max. 14 Teilnehmer**

**Das Menü kann auf Grund der Teilnehmerzahl noch variieren.**

**Alle Gerichte bereiten wir gemeinsam zu!**

**Ich freue mich auf Ihre Anmeldung direkt bei mir:**

**[info@heike-elhaddaoui.de](mailto:info@heike-elhaddaoui.de)**

**0241/175456**

*Heike Elhaddaoui*

*Catering - Kochevents - Mobile Köchin*

*Tel: 0241 / 175456*

*Mobil: 0151 / 61 03 90 69*

*E - Mail: heikeelhaddaoui@gmx.de*