

Heike Elhaddaoui
Catering – Kochevents – Mobile Köchin

Kochevent

„Osterzeit“

mit Heike Elhaddaoui

**Freitag, 27. März 2020
19.00h – 23.00h**

Gemeinsam bereiten wir ein köstliches Ostermenü zu und genießen Sie einen wunderbaren Abend in netter Gesellschaft und bei gutem Wein!

Menü

Kerbelschaumsüppchen mit frischgebackenen Scones

*

Filet von der Rotbarbe auf gebratenem grünen Spargel an Limettensauce mit Parmesanchips

*

Lammrücken mit Möhren – Ingwer – Sauce und Paprika – Linsen

Selbstgemachte Gnocchi

*

Köstlicher Milchreis mit Heidelbeercompott und Eierlikör

99,- (inkl. Mwst.)/Person, inkl. Weine und Mineralwasser

Die Weine für meine Kochevents kaufe ich bei Wein Kern.

(Kochschürze – 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

0241/175456