

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

**0241/175456**