

# KOCHABENDE 2016:

## Rendezvous am Küchenherd!

<b>Dienstag, 16. Februar, 19 Uhr: Männerkochabend</b> (Bereits ausgebucht.)		
<b>Dienstag, 15. März, 19 Uhr: Spezialitäten zum Osterfest</b> Köstliches Lammfleisch ist Hochgenuss pur! Je Person: 59,- €.		
<b>Freitag, 08. April, 18 Uhr (!): Grillseminar</b> „Whisky vs. Whisky“, mit dem bekannten Grillprofi Jörg Pässler. Je Person: 89,- €.		
<b>Dienstag, 10. Mai, 19 Uhr: Die Spargelsaison</b> Verschiedene Spargelgerichte in raffinierter Vielfalt und mit köstlichen Aromen. Je Person: 59,- €.		
<b>Dienstag, 07. Juni, 19 Uhr: Italienische Landküche</b> Wir zeigen die leichte und leckere Sommerküche aus Italien. Je Person: 49,- €.		
<b>Dienstag, 12. Juli, 19 Uhr: Grundkenntnisse in der Küche</b> Wir vermitteln viele Kochtricks, von der Suppe, über Saucen, bis hin zum Dessert. Je Person: 49,- €.		
<b>Dienstag, 09. August, 19 Uhr: Steaks &amp; Co.</b> So gelingt Ihr Steak! Ein Abend für Steakliebhaber, Steaks aus dem Beefer, vom Grill und aus der Pfanne. Je Person: 59,- €.		
<b>Dienstag, 13. September, 19 Uhr: Der Kartoffelabend</b> Ein „Erntedankfest“ mit vielen leckeren und außergewöhnlichen Kartoffelgerichten. Je Person: 49,- €.		
<b>Dienstag, 18. Oktober, 19 Uhr: Wildgerichte für Feinschmecker</b> Wir kochen verschiedene Wildgerichte, mit vielen Ideen und Tipps. Je Person: 59,- €.		
<b>Dienstag, 08. November, 19 Uhr: Weihnachtsmenüs</b> Leckeres für Ihre Feiertage. Wir kochen raffinierte Gerichte, damit Ihr Weihnachtsfest entspannt wird. Je Person: 59,- €.		
<b>Dienstag, 17. Januar 2017, 19 Uhr: Der Männerkochabend</b> Männer kochen anders! Wir zeigen beliebte Gerichte für Männer, Steaks & Co. stehen im Blickpunkt. Je Person: 59,- €.		

Die gemeinsam zubereiteten und frisch gekochten Gerichte werden anschließend in unserem Restaurant „ESSIDEEN“ verköstigt. Dabei stehen wir immer für Ihre Fragen zur Verfügung.

Sie werden begeistert sein, denn die Kocheempfehlungen können Sie ganz leicht selbst umsetzen und Ihre Liebsten oder Ihre Gäste ebenfalls begeistern.

**Genießen Sie: Begrüßungsgetränk, alle Rezepte, viele Tipps und Beratung, mehrgängiges Buffet von allen Gerichten.**

Wir veranstalten auch private „V.I.P.-Kochabende“ für Ihre Firma, Ihren Verein, Ihre Gruppe oder die private Geburtstagsfeier. Sprechen Sie uns dazu rechtzeitig an.

Die Geschenkidee: Einen **Gutschein für einen interessanten Kochabend** zu erhalten, ist ein immer willkommenes und schmackhaftes Geschenk, das lange Zeit in Erinnerung bleiben wird. Schenken Sie lecker!

Die Preise verstehen sich inkl. 19 % MwSt., Getränke servieren wir nach Ihren Wünschen und zu gesonderter Berechnung.

Reservieren Sie einfach rechtzeitig mit dem Titel der Veranstaltung im Internet, im Restaurant oder telefonisch unter **04445 7513**, denn das Platzangebot ist auf 8 bis 15 Personen begrenzt.

Bitte überweisen Sie die Summe für Ihren Kochabend mit dem Stichwort „Kochabend -Datum-“ auf das Konto:

**Kontoinhaberin: Carola Freese**  
**IBAN: DE912802 0050 4168 8904 00**  
**BIC: OLBODEH2XXX (OLB Visbek)**

**Ihre Anmeldung gilt als angenommen, sobald die Teilnahmegebühr eingegangen ist.** Sollte eine Veranstaltung abgesagt werden müssen, wird die Summe selbstverständlich umgehend wieder zurücküberwiesen.



Wir freuen uns auf Sie!  
Carola Freese (Hauswirtschaftsmeisterin / Köchin)  
und Ludger Freese (Fleischermeister)

**Reservieren Sie gleich IHREN Abend:**



„ESSIDEEN“ RESTAURANT  
„ESSIDEEN“ PARTYSERVICE  
Goldenstedter Straße 9, 49429 Visbek  
Tel.: 04445 7513 und 7320, Fax: 04445 8148  
[www.essideen.net](http://www.essideen.net)