



# Die Koch-Events (Kitchenpartys) 2025

## **JANUAR**

Termin	Veranstaltung	Genussbeitrag
08.01.2025	Mallorquinische Frühlingsküche 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"!	€ 95,00*
16.01.2025	After Work Cooking Abends nach der Arbeit noch schnell etwas Leckeres kochen. Gewusst wie! Bei uns lernen Sie zauberhafte Gerichte in minimaler Zeit zuzubereiten.	€ 90,00*
23.01.2025	Burger Deluxe 1  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.	€ 90,00*
30.01.2025	Street Food  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!	€ 90,00*
FEBRUAR		
Termin	Veranstaltung	Genussbeitrag
04.02.2025 Neu im Programm!	New Wave Asia Crossover	€ 115,00*
13.02.2025  Das perfekte Geschenk!	Valentines Cooking Ein kulinarisches Rendezvous für Paare, welches Appetit auf mehr macht! Vier Gänge mit auf- und anregenden Geschmackserlebnissen.	€ 170,00 p. Paar!
20.02.2025 Der Klassiker!	<b>Gentlemen´s Club Night 1</b> Genuss pur! Vom Whiskey-Aperitif, Whiskey- und Zigarren Tasting bis hin zum leckeren Whiskey-Menü.	€ 120,00*
27.02.2025	<b>Tapas Buffet</b> Entdecken Sie die vielfältige Welt der Tapas. Mehr als nur eine spanische Vorspeise mit kleinen raffinierten Köstlichkeiten und den dazu passenden Weinen.	€ 85,00*
MÄRZ		
MÄRZ Termin	Veranstaltung	Genussbeitrag

<sup>\*</sup> 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. Irrtümer und Änderungen vorbehalten!

Sizilien, mit Weinen aus den Regionen.





13.03.2025 Gin & Cook € 115,00\*

Kann man ein 4-Gänge Menü mit Gin kombinieren? "ja natürlich!", sagt Michael Kolster, unser Mann für Hochprozentiges. Die Aromen Vielfalt ist bei Gin viel höher als bei anderen Spirituosen. GINspirationen + 4-Gänge und viel Spaß in der Küche.

20.03.2025 Easy-Cooking - Unkomplizierte und schnelle Küche € 90,00\*

Von der Arbeit nach Hause und dann mit Hunger an den Herd. Wenn das immer so einfach wäre. Mit wenig Aufwand schnell etwas Gutes zubereiten, darum geht es an diesem Abend.

27.03.2025 Eine kulinarische Reise durch die Toskana 1 € 95,00\*

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.

#### **APRIL**

Termin	Veranstaltung	Genussbeitrag
03.04.2025	<b>Thai Küche 1</b> Die besten thailändischen Rezepte, zum einfachen Nachkochen. Mit geheimen Tipps und Tricks von Mr. Wen.	€ 90,00*
10.04.2025	<b>Ein Andalusischer Abend</b> Lassen Sie sich verzaubern von der Vielfalt der andalusischen Küche. Dazu spanische Weine auf der Höhe der Zeit.	€ 95,00*

#### MAI

Termin	Veranstaltung	Genussbeitrag
22.05.2025	<b>Lifestyle Grillparty 1</b> Feuer frei! Einfach perfekt grillen lernen. Spaß haben, genießen, mit exquisiten Zutaten!	€ 105,00*
27.05.2025	Argentinien  Der argentinische Lifestyle besteht nicht nur aus Rindersteaks, Tango und Gauchos! Hier lernen Sie die Küche Argentiniens mit ihrer ganzen Vielfalt kennen und genießen.	€ 100,00*

## **JUNI**

Termin	Veranstaltung	Genussbeitrag
12.06.2025	<b>Lifestyle Grillparty 2</b> Feuer frei! Einfach perfekt grillen lernen. Spaß haben, genießen, mit exquisiten Zutaten!	€ 105,00*
26.06.2025	Bowls am Puls der Zeit  Bowls sind nicht nur bunt und sehen gut aus! Hast Du Lust auf kreative  Bowls die sich auch super in den Alltag integrieren lassen und super gesund sind?	€ 85,00*

<sup>\*</sup> 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. Irrtümer und Änderungen vorbehalten!





#### **AUGUST**

Termin	Veranstaltung	Genussbeitrag
19.08.2025	Frankreich  Der Nationalstolz der Franzosen auf das kulinarische Erbe ist gar groß und deshalb kochen wir wie Gott in Frankreich. Von Flammkuchen, über Bouillabaisse, bis Coque au Vin und feine Eclairs. Genießen Sie die Klassiker der Revolution!	€ 95,00*
21.08.2025	Lachs Variationen  Von Tataki - bis Tatar, vom Brett und in Salzkruste. Sein festes, helloranges Fleisch hat einen feinen Geschmack und lässt sich auf unzählige Art und Weise köstlich zubereiten.	€ 95,00*
SEPTEMBER		
Termin	Veranstaltung	Genussbeitrag
09.09.2025	Eine kulinarische Reise durch die Toskana 2 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.	€ 95,00*
11.09.2025	<b>Thai Küche 2</b> Die besten thailändischen Rezepte zum einfachen Nachkochen. Mit geheimen Tipps und Tricks von Mr. Wen.	€ 90,00*
25.09.2025	Italienische Klassiker Bella Italia mit Geschmack! Allein 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. Bon Apetito!	€ 95,00*
30.09.2025	Veggie Up Fleisch Upgrade Unsere Kitchen Party für Teilzeitvegetarier. Während die einen alles essen, mag es der Andere lieber vegetarisch, bei dieser Kitchen Party kein Problem. Hier werden Veggies und Fleischliebhaber glücklich!	€ 89,00* + € 30,00*
OKTOBER		
Termin	Veranstaltung	Genussbeitrag

Termin	Veranstaltung	Genussbeitrag
07.10.2025	"Wilde Zeiten" 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.	€ 115,00*
09.10.2025 Neu im Programm!	Lobster Royal  Krustentiere – Die Delikatessen aus dem Meer! Wir verarbeiten fachgerecht Hummer und seine Verwandtschaft, mit Garnelen und Flusskrebsen zu einem köstlichen Menü. Reiner serviert dazu aus der Welt der Bubbles alles, was schäumt. Probieren geht bekanntlich über Studieren.	€ 250,00*

<sup>\*</sup> 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. Irrtümer und Änderungen vorbehalten!





€ 95,00\*

21.10.2025 **Burger Deluxe 2** 

> 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.

€ 95.00\* 23.10.2025 Halloween

Neu im Programm! "Let's have a party" heißt es bei uns in der Gruselküche! Stürzt euch ins

> bunte Treiben und schlemmt euch durch das Menü. Für prickelnde Abkühlung sorgt Reiner mit seinen Weinen. Ob es gruselig wird entscheidet

Ihr!

29.10.2025 Gentlemen's Club Night 2 € 120,00\*

Der Klassiker! Genuss pur! Vom Whiskey-Aperitif, Whiskey- und Zigarren Tasting bis hin

zum leckeren Whiskey-Menü.

**NOVEMBER** 

**Termin** Veranstaltung Genussbeitrag

05.11.2025 € 110,00\* Die Gans ist los!

Der Klassiker zum Fest!

"Gans" schön was los in der Küche, aber keine Angst vor großem Geflügel.

Bis Weihnachten ist genug Zeit mit uns zu üben.

13.11.2025 Weihnachten steht vor der Tür € 120,00\*

> 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.

# Die Koch-Events (Kitchenpartys) 2025

Vielen Dank, dass Sie unsere Leidenschaft mit uns teilen! Die Kochveranstaltungen beginnen jeweils um 19:00 Uhr. Verschenken Sie doch mal einen Gutschein für eine Kitchenparty! Wir beraten Sie gern!

**Anmeldung: Bankverbindung:** 

Foodline GmbH

E-Mail: foodlinegmbh@web.de Hannoversche Volksbank eG

www.kitchencity.de IBAN: DE30 2519 0001 0360 9766 00 Internet:

> BIC: VOHADE2HXXX

<sup>\*</sup> 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. Irrtümer und Änderungen vorbehalten!