



PRIVATE DINNER CLUB

SIE MÖCHTEN MIT FREUNDEN / FAMILIE EINEN GANZ BESONDEREN
KOCHEVENT IN KLEINEM KREIS UND IN BESONDERER ATMOSPHÄRE ERLEBEN?
KOMMEN SIE ZUM DINNER CLUB ZU MIR!

Sonderpreis für Ihre Gruppe anstatt 89,00 € nur 79,00 € pro Person.

Gemeinsame Auswahl ihres Wunsch-Menues, Tag und Uhrzeit nach Absprache, Dauer ca. 4-6 Std.

Optimale Anreisemöglichkeiten: großer Parkplatz vor dem Haus,

alle Buslinien, die nach Ratingen Lintorf fahren halten vor dem Haus! Direkte Busverbindung zum
Bahnhof Ratingen Ost (016) S-Bahnhof Ratingen Hösel (Linie 751) S-Bahnhof Düsseldorf Angermund
(Linie 751) Bahnhof Düsseldorf (752,754 und SB55).

ENTHALTEN IM PREIS FÜR DEN KOCHKURS IN LUFTIGER PENTHOUSE WOHNUNG:

Gruß aus der Küche - damit der Magen nicht knurrt!

Wein, Bier, ggf. Sekt, - alternativ auch mit 0,00 % Alkohol. Stärkere Alkoholika können auf Wunsch
gegen Selbstkosten besorgt werden. Nicht alkoholische Getränke und Saft (bitte angeben, was Sie
wünschen), Tee, Kaffee und zum Abschluss arabischer Mokka mit Kardamon.

Besprechung der Rezepte, die Sie ausgedruckt mit nach Hause nehmen. Zum Kochen bekommen
Sie einlamierte, mit denen Sie sich nicht vorsehen müssen, danach wählen Sie, wer welche Gerichte
kochen möchte und ob die Gerichte zeitversetzt serviert werden (z. B. anfangs die Vorspeise und die
Suppe - dann kocht man weiter - und isst später die Hauptgerichte Salat, etc. und wiederum später den
Nachtsch oder Kuchen). Exotische Gewürze werden erklärt und evtl. vorher probiert

Ich biete auf Wunsch an: kleine Messerkunde und / oder kleines Olivenöl Tasting - selbstverständlich
ohne Aufpreis. Dann geht es zum Kochen - ich helfe natürlich tatkräftig dabei. Wie geplant, wird zwi-
schendurch oder zum Schluss gegessen, die gute Laune, die guten Getränke und die schöne
Atmosphäre und das gemeinsame Zusammensein genossen.

Natürlich müssen Sie nicht den Tisch decken, Spülen, aufräumen oder ähnliches.

Alle Gewürze werden in Ratingen Stadtmitte in verschiedenen Geschäften bezogen; manche Händler
haben die z.T. besonderen Gewürze, die man für die Ottolenghi Küche benötigt, extra für meine Koch-
kurse bevorratet. Auch die türkischen Geschäfte, allen voran das Feinkost-Paradies auf der
Lintorfer Straße und das syrische LIMAR (Poststraße) führen Vieles! Beim Feinkost Paradies habe ich
bisher auch immer sehr frisches gutes Lammfleisch gekauft.

Weitere Informationen & Anfragen unter: Telefon: +49 (0) 178 6569676 und E-Mail: info@ela-events.de