

Der Pott kocht und genießt

Kochkurse



Ich biete Ihnen das besondere Geburtstagsgeschenk. Überraschen Sie Ihre Gäste doch mal mit einem außergewöhnlichen Abend.

Machen Sie in Ihrer Küche oder in der Gaststätte „Zum Schrägen Eck“ einen Kochkurs für Ihre Freunde. Erleben Sie, wie die Kochprofis kochen und genießen Sie zum Schluss ein wunderbares selbstgekochtes Menü. Dazu gibt es eine Speisekarte, Rezepte und viele Infos zu den Produkten.

Preis für den Kochkurs ab 99,00 €

Der Pott kocht



Treffen Sie sich im „Schrägen Eck“ oder bei Ihnen zu Hause zu einem gemütlichen Abend. Ich biete Ihnen das Essen: Zum Beispiel Schaschlik, Currywurst, hausgemachte Hamburger oder einen typischen gedeckten Tisch aus dem Ruhrgebiet mit Buletten, Mettbrötchen, Omas eingelegten Gurken und mehr. Thomas liefert dazu das Partyfass oder zapft Ihnen ein kühles Bier.

Preise fürs Essen pro Person ab 5,50 €
Bierpreise ab 50 Glas - 0,2l 1,25 €

Mein Angebot

Neben den klassischen Büffets bei Ihnen zu Hause, in Ihrer Gaststätte oder im Vereinsheim, biete ich noch ein vielseitiges Angebot rund um Ihre private Feier.

Machen Sie doch mal eine Fete mit hausgemachten Hamburgern, Currywurst, Schaschlik und einem gekühlten Partyfass vom Wirt. Versuchen Sie mal besondere Dips und Dressings als Unterstützung für Ihre Feiern. Oder planen Sie ein ausgefallenes Fischessen mit Ihren Freunden.

Für kleines Geld biete ich auch Rezepte und Anleitungen für Ihr eigenes Menü.



Hartwig Kalbers
Klopstockstraße 25
45468 Mülheim a. d. Ruhr

Telefon: 0208 444 99 34

E-Mail: hartwig.kalbers@boefflamott.net

Internet: www.boefflamott.net

Boefflamott



Hartwig Kalbers

Ihr Eventberater
aus dem Dichterviertel

Speisen- und Büffetangebote
Kulinarisches und Ideen
für Ihr Fest



In Zusammenarbeit mit der Gaststätte „Zum Schrägen Eck“

Büffetangebote

Klopstockstraße



Chilitopf aus dem Pott

Krautsalat, Omas Kartoffelsalat
Nudelsalat mit Ananas und Curry
Marinierte Gemüse und eingelegte Gurken

Schweinebraten-Aufschnitt mit Tatarensauce
Kleine Buletten mit scharfem Senf
Putenspieße mit Kapernsauce
Kräuterquark und frisches Fladenbrot

Preis pro Person 9,50 €

Dichterviertel



Marinierte Chili-Pilze
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Zwiebelkuchen
Krautsalat, Omas Kartoffelsalat
Eingelegter Bratfisch mit Gurken,
Zwiebeln und Zitrone

Glasierte Hühnchenflügel mit Ranch Dressing
Rinderbrust mit Vinaigrette (kalt)

Schweinebraten mit Specksauce,
dicken Bohnen und Kartoffeln (warm)
Kräuterquark und frisches Fladenbrot

Preis pro Person 14,50 €

VIP



Marinierte Gemüse
(Pilze, Zucchini und Paprika)
Auberginenpaste mit Schafskäse und Oliven

Gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce
Garnelenspieße mit Chili und Mangochutney

Italienische Salami
Honigmelone mit Schinken
„Vitello tonnato“ von der Pute

Rinderbraten (kalt) mit Salsa verde
Sauerfleisch mit „Frankfurter Sauce“

Geschmorter Rinderbraten mit Balsamico-Zwiebeln
Gebackene Kräuterkartoffeln

Kleine Käseauswahl
Kräuterbutter, Kräuterquark, Schmalz
und Brot

Preis pro Person 21,50 €

Schräges Eck Spezial



Mediterrane Fischplatte mit Aioli und Beilage
Steakvariation mit Dips und Beilage

Ab 5 Personen - 16,99 € pro Person

Boxenservice

Ihr super VIP-Menü für zu Hause



Haben Sie sich nicht schon immer gewünscht Ihren Gästen einmal ein ganz besonderes Menü zu präsentieren?

Ich biete Ihnen jetzt die Lösung!

Ich organisiere Ihr Festmenü. Ich kaufe ein und bereite die Speisen in einem Baukastensystem vor.

Mit einer Anleitung reichen dann in der Regel wenige Handgriffe in Ihrer Küche aus, um Ihren Gästen oder Freunden ein vollständiges Menü zu servieren.

Ich stelle alle Zutaten für das Menü in Frischhalteboxen zusammen. Zu den wenigen Vorbereitungen schreibe ich einen individuellen kurzen Ablaufplan, so dass alles perfekt bereit steht, wenn Ihre Gäste kommen.

**Preis für ein vier Gänge Menü
pro Person ab 9,50 €**

Partykiste mit Tipps und kleinen Hilfestellungen für Ihre Fete



Ich packe Ihnen eine Partykiste für Ihren Grillabend: Fleisch, Dips und Dressings, hausgemachte marinierte Gemüse und eingelegte Gurken, Omas Kartoffelsalat und alles was Sie sonst noch brauchen. Und natürlich liefern wir Ihnen alles in Ihr Haus.

Preis für das Essen pro Person ab 5,50 €

Nutzen Sie für Ihr Fest meine ganz besonderen Dips und Dressings oder die hausgemachten marinierten Gemüse und eingelegten Gurken. Oder fragen Sie einfach mal nach außergewöhnlichen Rezepten. Ich berate Sie auch gerne mal ganz unverbindlich.