

Aufgetischt by Stefan Opgen-Rhein

Mobile Kochkurse mit Stefan Opgen-Rhein

Liebe Gäste,

wie oft ist es Ihnen schon so gegangen, dass Sie am Abend Gäste erwartet haben und den ganzen Tag mit der Vorbereitung beschäftigt waren? Zutaten einkaufen, schnippeln, einlegen, anbraten, kaltstellen... und dann muss auch noch der Tisch gedeckt, die Gläser und das Besteck poliert und die Kerzen und Blumen arrangiert werden. Wie schön wäre es, wenn die Servietten kunstvoll auf dem Teller drapiert werden könnten. Duschen, Umziehen und dann stehen auch schon die Gäste vor der Tür!

Das geht entspannter.

Wie das funktioniert, erkläre ich Ihnen auf den folgenden Seiten.

Aber nicht nur im privaten Bereich biete ich Ihnen unkomplizierte Lösungen an. Auch für Firmenveranstaltungen gibt es viele Möglichkeiten, auf die wir uns flexibel einstellen.

Bei einem Kochkurs in der Aktivküche der Firma Grobe in Oberhausen erweitern Sie Ihr Können und probieren dabei noch die neuesten Geräte aus.

Ihr Stefan Opgen-Rhein

Wissen Sie es schon?

Seit dem 1.6.2011 können Sie das Restaurant Opgen-Rhein als exklusive Eventlocation für Ihre privaten Feiern und Jubiläen buchen. Oder auch für geschäftliche Anlässe und kulturelle Highlights nutzen.

Feiern Sie Ihr Event mit uns und freuen Sie sich auf die kulinarischen Überraschungen von Aufgetischt. by Opgen-Rhein Catering und Service.

Mobiler Kochkurs 1

Ich komme zu Ihnen nach Hause und koche mit Ihnen und Ihren Gästen ein dreigängiges Menü.

Im Vorfeld besprechen wir Ihre Wünsche für den Abend. Soll er unter einem besonderen Motto stehen oder feiern Sie einen speziellen Anlass?
Gibt es Vorlieben oder Besonderheiten, die ich berücksichtigen soll? Auf jeden Fall bringe ich mich gerne mit eigenen Ideen ein und davon habe ich so einige...

Die frischen Zutaten bringe ich mit. Sie brauchen nichts vorzubereiten und können sich auf einen entspannten Abend freuen.
Auf Wunsch wird der Tisch von uns eingedeckt, später „garniert“ mit ein paar Anekdoten über Sitten, Gebräuche und Verhaltensregeln rund ums Essen.

Personenzahl:

8 - 12 Personen

Kosten:

Pro Person: ab 110,- €
inklusive der begleitenden Weine

Mobiler Kochkurs 2

Sie möchten mit Ihren Kollegen und Mitarbeitern einen Kochkurs in gewohnter Atmosphäre
begehen oder wollen in einer Scheune auf einem Bauernhof kochen?

Kein Problem. Mit mobilen Geräten der Firma Miele brauche ich nur Strom und Wasser, und schon kann es losgehen.

Haben Sie noch nicht die Wunschlocation für Ihren Kochkurs gefunden?
Fragen Sie uns. Wir haben sicherlich die richtige für Sie.

Sie können diesen Kurs in Modulen buchen. So wie Sie es benötigen: Nur die Küche; Geschirr, Besteck und Gläser; Tische und Stühle; Deko oder Getränke.

Lassen Sie sich von uns ein Angebot erstellen, das individuell auf Ihre Vorstellungen abgestimmt wird.

Personenzahl:

ab 10 Personen

Kochkurs-Events bei der Firma Grobe

Dampfgaren - sous vide garen zu Hause.

Haben Sie Interesse etwas Neues auszuprobieren und dabei professionelle High-Tech Küchengeräte zu verwenden?

Buchen Sie einen Kochkurs mit mir in der Aktivküche der Firma Grobe in Oberhausen.

Der Weg ist ein Stück vom Ziel. Auch in der Küche. Ich zeige Ihnen, wie wichtig gute Technik ist, und wie Sie Ihre Gäste mit ein paar Tricks in Erstaunen versetzen können.

Das Stichwort unserer Kochevents bei Grobe ist „sous vide garen“ - und unser beliebtestes Küchengerät ist der Dampfgarer.

Termine:

Do., 06.10.2011 Grau - nass - kalt: Freude am Herd mit Feinem aus dem Wald

Di., 06.12.2011 Ho - Ho - Ho: Weihnachten steht vor der Tür

Anmeldung und weitere Infos:

Fa. Grobe

Dorstener Straße 309

46145 Oberhausen

Telefon: 0208 601777

E-Mail: info@grobe-oberhausen.de