

KULINARISCHE THEMENABENDE

im Restaurant des SEEPAVILLON



Lecker Essen und kulinarischer Smalltalk

- Sie möchten Menschen treffen, die Ihre Leidenschaft für gutes Essen teilen?
- Sie möchten einfach nur „Lecker Essen gehen“ und dabei die Gelegenheit zum genüsslichen Smalltalk mit unseren Profis nutzen?
- Sie interessieren sich für kulinarische Trends und möchten mit unseren Köchen einma(h)l –bei gutem Essen– entspannt fachsimpeln? ...

...dann sind unsere „kulinarischen Themenabende“ vielleicht der passende Rahmen für Ihren nächsten Besuch im Seepavillon!



Am Freitag und Samstag ist unser Restaurant für Mottoabende mit Einladung reserviert. Wenn Sie über unsere zukünftigen Aktivitäten informiert werden möchte, dann schicken Sie uns eine Mail an

genuss@kaiserschote.de

oder rufen Sie uns im Seepavillon an unter 0221-5399590
oder in der Kaiserschote unter 02234-998020.

Wir laden Sie dann ab sofort per Mail zu unseren kulinarischen Themenabenden ein!

BEISPIELE für Motto-Abende in 2011

(die Termine geben wir 2-4 Wochen vor Veranstaltung bekannt)

Mediterraner Abend mit Seeblick

Italien ist eine Reise wert aber auch einen Abend wie diesen!

Zur Begrüßung einen Aperol Spritz, Livemusik mit Italienischen Klassikern ein abwechslungsreiches Kaiserschote-Bufferet mit mediterranem Fingerfood, Antipasti, Pastastation und Live-Cooking, sowie eine Wein-Degustation vom Aostatal bis nach Sardinien.

Das Team des Seepavillons freut sich auf einen entspannt-genüsslichen Abend mit Ihnen!

Sous Vide

Ein Küchentrend wird restauranttauglich!

Niedertemperaturgaren „unter Vakuum“. Wir erklären Ihnen an diesem Abend wie's geht und servieren danach ein modernes Menü – natürlich mit dieser völlig neuen Art der Lebensmittel-Zubereitung. Wir starten den Abend nicht mit einem „Gruß aus der Küche“, sondern mit einer kulinarischen Begrüßung in der Küche. Hier erklären Ihnen unsere Profis einiges über die Sous-Vide Technik. Danach moderiert unser Küchenchef die Speisenfolge zusammen mit einem Sommelier, der zu jedem Gang den passenden Wein kurz erklärt. Am Dessertbufferet bleibt Ihnen dann noch genug Zeit für genüsslichen Smalltalk.

Das Team des Seepavillons freut sich auf einen interessant-genüsslichen Abend mit Ihnen!

Hochzeitsbuffet 2.0

Für alle Brautpaare die bei Ihrer Hochzeit nicht in Ruhe zum Genuss am Buffet gekommen sind.

Wir hören es immer wieder: „Das Buffet war super, sagen unsere Gäste. Leider haben wir an dem Abend nichts von all den Köstlichkeiten probiert, wir waren zu beschäftigt und auch zu aufgeregt...!“ An diesem Abend können Alle Alles ganz in Ruhe genießen. Sowohl Brautpaare die schon gefeiert haben, als auch die, die noch feiern werden.

Das Team des Seepavillons freut sich auf einen genüsslich-romantischen Abend mit Ihnen!

Winter BBQ

... drinnen ist es so schön kuschelig wenn man wieder reinkommt ☺

Auf der Terrasse gibt es Decken, Heizstrahler und Glühwein, das Brennholz knistert im offenen Kamin in der Lounge und das BBQ lässt natürlich keinen Wunsch offen: US-Beef und eine Bratwurstparade von Winterbratwurst bis Himmel und Ääd-Bratwurst vom Kultmetzger Peter Metternich, für die Vegetarier gegrillter Käse und gegrillte Pilze und zum Abschluss eine BBQ-flambierte Ananas. In der Kamin-Lounge treten zwei Whiskeys gegen zwei deutsche Trester an. Bei diesem Tasting ist „geistreicher“ Smalltalk wahrscheinlich...

Das Team des Seepavillons freut sich auf einen wohlig-genüsslichen Abend mit Ihnen!

Gans Wild

... was kein Schreibfehler, sondern das kulinarische Motto des Abends ist!

Passend zur Jahreszeit bereiten Ihnen unsere Köche ein modernes Menü mit klassischen Zutaten. Zur Begrüßung gibt es frisch gebackene Maronen und einen korrespondierenden Wintercocktail. Das Brennholz knistert im offenen Kamin in der Lounge und lädt nach dem Menü zum geselligen Beisammensein ein.

Das Team des Seepavillons freut sich auf einen winterlich-genüsslichen Abend mit Ihnen!

Buffetabend im SEEPAVILLON

Hier zeigt die KAISERSCHOTE was sie kann ☺

„Grillen von oben“, „essbare Landschaften“, „Rinderfilet Aromenwunsch“, jede Menge „Fingerfood & Gabelbuffet“ und ein „Molekulares Dessert“ - eben das was man von uns kennt und erwartet:

„Kulinarische Vielfalt!“

Dies ist der perfekte Abend für all unsere Kunden, die bei Ihrer eigenen Feier nicht die Ruhe gefunden haben, um wirklich Alles zu probieren – wahrscheinlich wissen Sie was wir meinen.

Zur Begrüßung gibt's „Fogtail“, einen dampfenden Cocktail und „Lychee-Shrimps-Teaser“, am Buffet gibt's gut gelaunte Köche, die Alles genau erklären...

Das Team des Seepavillons freut sich auf einen vielfältig-genüsslichen Abend mit Ihnen!

Die Kaiserschote kocht aus ihrem Kochbuch

„Zeit für Party!“ ist der Titel und auch das Motto des Abends ☺

Alle Gerichte an diesem Abend entstammen dem erfolgreichen Kochbuch der Kaiserschote.

Da das Buch nicht nur „Kochbuch“ sondern auch „Partyplanungs-Ratgeber“ ist, steht der Autor André Karpinski an diesem Abend für alle Fragen rund um die beachtenswerten Details, bei der Planung einer Feier, zur Verfügung und auch für das Signieren der Bücher „Zeit für Party!“ ☺

Das Team des Seepavillons und André Karpinski freuen sich auf einen informativ-genüsslichen Abend mit Ihnen!