



*Mehrere Spitzenköche zaubern für Sie Highlights der französischen Küche.*

Schauen Sie am 11. November unseren Köchen beim Rundgang durch die Küche in die Töpfe und genießen Sie bei einem Glas Wein oder Sekt die frisch zubereiteten kulinarischen Highlights. Der Schwerpunkt in diesem Jahr: Französische Genüsse.

## Der Abend

Einmal im Jahr laden wir befreundete Spitzenköche aus der näheren und weiteren Umgebung zu uns nach Kyllburg ein. Unser Küchenchef Hermann Welter und seine Kollegen wollen an diesem Abend einmal direkt erlebbar machen, was "Spitzenküche" bedeutet. Damit Sie sehen können, wie das geht, öffnen wir unsere Küche für Sie und die Köche bereiten die kalten und warmen Spezialitäten vor Ihren Augen zu. Dazu genießen Sie Spitzenweine, Sekte und Hochprozentiges aus der Region und lernen die Menschen kennen, die hinter diesen Produkten stehen. Sie sind hautnah dabei, wenn die Profis in der Küche zaubern und erfahren so ganz nebenbei den ein oder anderen Trick für das nächste Festessen bei Ihnen zuhause.

Der Abend startet mit dem traditionellen Sektempfang im Biergarten (18:00 Uhr). Musikalisch wird uns Joe Casel mit seiner Livemusik begeistern. Wir freuen uns auf einen wunderbaren Abend.

## Die Küchenzauberer an diesem Abend

**Rainer Ehrensneider und Dieter Schneider**

Ehrensneider ist Küchenmeister und Ausbilder der Dortmunder Hotelfachschule - ein alter Fuchs unter den Köchen. Aus einigen seiner ehemaligen Auszubildenen sind heute Sterneköche geworden. Er kocht mit Dieter Schneider, Küchenmeister und weltgerierter Koch; macht fantastische französische Pasteten nach alten Lukullischen Rezepten

### **Die Brüder Ralf und Rainer Lonien**

Ralf Lonien, Küchenmeister und Key Account Manager Westdeutschland und Luxemburg der Firma Quimi und ein alter Stiftsberg-Küchenpartyhase. Er kocht dieses Mal zusammen mit seinem Bruder, ebenfalls Küchenmeister - eine wahrhaft kulinarische Familie.

### **Willi Mittler**

Der Küchenchef und Inhaber des Landhotels Mittler in Schweich, ehemaliger Sternekoch und schon einmal bei unserer ersten Küchenparty dabei. Übrigens war er zu Beginn seiner Karriere Azubi bei Hermann Welter ;-)

### **Hermann Welter und Hainer Hannemann**

Unser Stiftsberg-Küchenleiter zaubert diesmal zusammen mit seinem Freund Hainer vom Bostalsee, beide sind Küchenmeister und melden wie immer Anspruch auf das "Gericht des Abends" an. ;-)



Ebenfalls mit dabei: **Michaela Greif**, Küchenmeisterin aus Konz, kümmert sich beruflich inzwischen um die ganz großen Catering-Events in Deutschland und ist eine geschätzte Wiederholungstäterin bei unserer Küchenparty. Zum ersten mal dabei: **Mario Castello** aus Igel, Hobbykoch aus Leidenschaft, zeigt, dass hervorragende Gaumenfreuden auch am heimischen Herd möglich sind. Last but not least: **Manfred Nosbich**, Konditormeister & Küchenchef beim Bürgerservice in Trier, verwöhnt uns zum Schluss mit allerleckersten Süßspeisen.



### **Wein**

Es ist noch nicht ganz in trockenen Tüchern, deshalb nur so viel: Auch in diesem Jahr wird uns ein bekanntes Weingut von der Mosel mit seinen Weinspezialitäten und den besten Tropfen aus dem Weinkeller verwöhnen.

### **Brennerei "Artefakt"**

Familie Wirtz von der Brennerei Artefakt aus Messerich stellt ihre Eifel-Premiumbrände und andere "Leckereien" vor.

### **Sektkellerei Schloss Wachenheim**

Zum Empfang reichen wir Ihnen Spitzensekt der Sektkellerei Schloss Wachenheim aus der Pfalz.

### **Bitburger Brauerei und Getränke Berger**

Sie sorgen für klares Wasser mit Blub, köstlich kühles Pils und andere kalte Getränke

Selbstverständlich können Sie an diesem Abend bei unseren Partnern auch Wein und Schnaps kaufen und mit nach Hause nehmen.

### **Einem schönen Abend genießen und dabei Gutes tun**

Unsere Küchenparty soll nicht nur Ihren Gaumen verwöhnen.

Zusammen mit unseren Lieferanten und Partnern möchten wir an diesem Abend einen guten Zweck erfüllen. Dafür stellt ein Teil unserer Lieferanten die Produkte für diesen Abend kostenlos zur Verfügung oder spendet in Höhe des Warenwertes. Jeder Gast ist mit seinem Ticket ebenfalls mit 10 € an der Spende beteiligt.

### **Preise**

Der Preis beträgt 75,00 € pro Person (inkl. 10,00 € Spende für den guten Zweck).

Im Preis sind alle Speisen und alle Getränke enthalten. Es fallen keine weiteren Kosten für Sie an. Ausnahme: Sie wollen sich noch zusätzlich mit einer Spende beteiligen oder entschließen sich, noch eine Kiste Wein, Sekt oder eine Flasche Hochprozentiges zu kaufen.

## Übernachten

Sie wollen an dem Abend nicht mehr fahren? Kein Problem. Wir können Ihnen sowohl auf dem Stiftsberg, als auch im Eifeler Hof in Kyllburg, Einzel-, Doppel- oder Mehrbettzimmer anbieten. Geben Sie bitte bei der Reservierung kurz an, ob wir eine Übernachtung für Sie einplanen sollen.

- Einzelzimmer/Frühstück Stiftsberg: 45,00 €
- Zweibettzimmer/Frühstück Stiftsberg: 37,00 € p.P.
- Mehrbettzimmer/Frühstück Stiftsberg: 30,00 € p.P.

## Über uns



Seit 2007 gibt es das Bildungs- und Freizeitzentrum auf dem Stiftsberg in Kyllburg. Mit fast 14.000 Übernachtungen im Jahr, einer großen Anzahl an Veranstaltungen und unserem Catering- und Partyservice sind wir mittlerweile zu einem der größeren Anbieter in der Verbandsgemeinde und der Region herangewachsen.

Zurückgehend auf das Engagement unseres Küchenleiters Hermann Welter bieten wir Ihnen mit unserer Küchenparty ein Premium-Event an und möchten den Anlass nutzen, eine regionale "gute Sache" zu unterstützen.

Wir freuen uns über Ihre Anmeldungen!

Christian Becker

