Spitzenköche aus der Eifel zaubern auf dem Stiftsberg für Sie kulinarische Genüsse
Schauen Sie am 31. Oktober unseren Köchen beim Rundgang durch die Küche in die Töpfe und genießen bei einem Glas Wein oder Sekt die frisch zubereiteten kulinarischen Highlights.

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.

Zum traditionellen Sektempfang im Biergarten (18:00 Uhr) haben wir uns dieses Mal etwas besonderes ausgedacht. Die "Europa Miniköche Eifel" werden zum Empfang mit köstlichen Kleinigkeiten zeigen, was mit viel Spaß und Engagement schon Kinder in der Küche auf die Beine stellen.

Die Küchenzauberer an diesem Abend

Europa Miniköche Eifel

Die EUROPA-Miniköche Eifel tragen in ihrem Logo neun Sterne: Neun Sterne, die davon zeugen, dass die Miniköche tolle Gerichte aus qualitativ hochwertigen Produkten zaubern. Der Ideenreichtum, der Spaß und das Engagement der Kinder sowie der erfahrenen Köche sind bemerkenswert, das Resultat immer köstlich.

Marcus Augst
Ausbildungsleiter im Nells Park Hotel Trier und Ausbilder des Jahres 2016.

Stephan Bonert
Küchenleiter in Mondorf-les-Bains.

Lothar Hangauer
aus Bernkastel. Mitglied im "Culinary Team of Germany".

Hermann Welter & Ralf Lonien
Unser Stiftsberg-Küchenleiter und sein Freund Ralf, beide Küchenmeister und ein bewährtes Team sind immer mit dem Anspruch auf "das Gericht" des Abends dabei ;-)

Wein & mehr

Weingut Schmitges
Das bekannte Weingut Schmitges aus Erden an der Mosel verwöhnt mit Weinspezialitäten und den besten Tropfen aus dem Weinkeller

Brennerei "Nattenheimer Mühle"
Die Familie Tilkes von der Nattenheimer Mühle stellt ihre Eifelbrände zum Degustieren vor.

Sektkellerei Schloss Wachenheim
Zum Empfang und zum Dessert reichen wir Ihnen Spitzensekt der Sektkellerei Schloss Wachenheim

Gerolsteiner Sprudel 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.

Einen 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, 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: 44,00 €
- Zweibettzimmer/Frühstück Stiftsberg: 37,00 € p.P.
- Mehrbettzimmer/Frühstück Stiftsberg: 29,00 € p.P.
  (Aufpreis Eifeler Hof: 5,00 € 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

Stiftsberg
Catering & Party-Service

Anmeldungen und Reservierungen sind möglich unter:
Tel.: 06563-9622990oder eMail: info@stiftsberg.de

http://www.stiftsberg.de info@stiftsberg.de http://www.stiftsberg-catering.de
Tel.: 06563-96 22 99 0 - Fax: 06563-96 22 99 35