

abendbrot – Gehen Sie aus, ohne Ihr Haus zu verlassen!

Keinen Tisch mehr im Lieblingsrestaurant bekommen? Eine kleine Überraschung für den Partner gefällig? Eine Familienfeier, ein Jubiläum oder eine Hochzeit in Planung? Ein Geschäftsessen steht an? Unerwarteter Besuch? Einfach keine Lust auf lange Vor- und Zubereitungszeiten?

Machen Sie sich das Leben rund um die Gaumenfreuden leicht! Lassen Sie sich in Ihren eigenen vier Wänden den Flair und das Ambiente eines exklusiven Restaurants inklusive einem Rundum-Serviceprogramm zaubern. Unverwechselbar, aber im gleichwertigen Kostenrahmen.

Wie das geht? – Ganz einfach!
abendbrot – Ihr Restaurant zu Hause.

Der professionelle Koch Markus Schlag liefert tatkräftige kulinarische Unterstützung. Angefangen beim Einkauf der Zutaten bis hin zum Nachschenken der Getränke. Sie müssen keinen Finger krümmen und können sich ganz und gar um Ihre Gäste kümmern.

Da bleibt kein Herd kalt – Ihre Küche ist das Revier von abendbrot.
Planung, Beratung, Einkauf, Tischdekoration und Abwasch – alles in Einem!

Sie äußern vorab Ihre Wünsche. Ein Anruf genügt, ob kurzfristig oder mit längerer Vorlaufzeit. Sie erhalten ein auf Ihre individuellen Bedürfnisse und speziellen Vorstellungen ausgerichtetes Angebot, das Sie auch gerne vorab im Rahmen eines Probekochens testen können.

Das Full-Service Personal von abendbrot zaubert Ihnen ein mehrgängiges Menü mit dem passenden Wein auf Ihren Tisch – für Sie und Ihre Gäste, ungestört in Ihrem privaten Ambiente. Als Gast zu Hause nutzen Sie dabei das gesamte Service-Paket oder buchen nur einzelne Service-Bausteine. Ihr Geschirr oder Ihre Weine werden gerne integriert.

Ob Brunch, Buffet, Barbecue, Kochschule in Ihrem persönlichen Restaurant oder Ghost Cooking, wo Sie sich als Chefkoch präsentieren – kaum ein Wunsch bleibt offen! Das Speisenangebot reicht über traditionelle deutsche Küche bis hin zu speziellen und außergewöhnlichen Arrangements aus der ganzen Welt.

Die Profiköche wissen, was sie da tun! Die Profis sammelten Erfahrungen als Küchenchefs namhafter Restaurants, als Geschäftsführer und arbeiteten in mit Michelin Sternen ausgezeichneten Restaurants. Sie traten als Gastköche in TV-Kochshows auf und gaben Rezeptanleitungen in Kochbüchern. Sie arbeiten mit Foodstyling Agenturen zusammen und haben feste Engagements wie auf der Burg Bochohl in Nettetal. Die beiden haben fast nichts ausgelassen – so können Sie sich beruhigt und entspannt zurücklehnen – abendbrot kümmert sich um Sie und Ihre Gäste!

Zeichen: 2.145 (ohne Leerzeichen)
Abdruck frei

Belegexemplar erbeten Kontakt:
Abendbrot
Markus Schlag
Finkenweg 24
50765 Köln
mobil +49 (0)179 | 24 82 382
markus.schlag@abendbrot.de