

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

HOCHGENUSS

EVENTPROBAT



TOPFGUCKER

JANUAR 2018



Fotos: Andreas Steindl/Veranstalter

TOPFGUCKER

event probat

Historisches Stadtpalais der Erholungs-Gesellschaft (als Location und als Sitz des Veranstaltungsservices),
Reihstraße 13
Telefon 02 41/8 86 95 65
www.event-probat.de

Hochgenuss mit Plus

Catering ist Kernkompetenz des Eventmanagements im Stadtpalais der Erholung

So mancher gerät schon ins Trudeln, wenn er für zehn Personen kocht. Nicht so das Küchenteam von *event probat*. Eine Gesellschaft von 400 statt der üblichen vier am Tisch speist selbst bei mehrgängigen Menüs ganz entspannt. Das prächtige Stadtpalais der Erholungs-Gesellschaft bietet dafür einen stilvollen Rahmen – und hat mit *event probat* einen exquisiten Partner gleich im eigenen Haus. Der bewirbt in dem herrschaftlichen Domizil nur wenige Schritte vom Eisenbrunnen entfernt die Familienfeier ebenso fantasztisch wie die Business-Gesellschaft. Ball- und Gartensaal bieten mit 160 bzw. 100 Quadratmetern Größe für 70 bis 250 Personen Platz. Bestens versorgt werden alle von *event probat*.

Spezialist für Hochzeiten

„Das Catering ist nur ein Ausschnitt unseres Portfolios“, betont Geschäftsführer Robert Gorski (Foto), „von der Planung bis zur Durchführung bieten wir Rundumservice um Veranstaltungen jeder Art und Größe aus einer Hand, zudem einen eigenen Limousinenservice mit Oldtimern.“ All das gilt für verschiedene Locations. Besonders gern empfiehlt er das Stadtpalais, das die Erholungs-Gesellschaft seit ihrer Gründung 1837 besitzt und nach 1945 im klassizistischen Stil wieder aufbauen ließ. Ein passender Rahmen für Vermählungen – und so bietet *event probat* ein *Hochzeitspezial* mit Pauschalpreisen für Brautpaare an. Auch dabei steht natürlich das Kulinarische an erster Stelle. „Wir können nahezu jeden Wunsch erfüllen“, verspricht Robert Gorski. Ob modernes Fingerfood, Kleinigkeiten mit internationalem Flair oder das große Menü: *event probat* tischt es auf.

Selbstverständlich ist das Auge mit. Darum sind alle Speisen fein angerichtet, Mitarbeiter ansprechend eingekleidet, Tische bezaubernd dekoriert. So passen die Sinnesfreuden bestens zum Ambiente des prachtvollen Palastbaus. Die Innenstadtlage bietet zudem Vorteile für Hotelgäste, Parkhäuser garantieren eine gute Anreise. So gerät garantiert kein Gast ins Trudeln.

ROBERT GORSKI EMPFIEHLT:

Mit Flusskrebbs garniertes Duett von Lachs- und Thunfisch-Carpaccio

Zutaten (pro Person):

Je 60 g Lachs- und Thunfischfilet von bester Qualität, 25 g Fenchel (gesäubert, gewürfelt und blanchiert), 25 g Cavaillonmelone (gesäubert, entkernt und ohne Schale gewürfelt), jeweils etwas Salz, Pfeffer, Limettensaft, Honig und Olivenöl, nach Belieben gemischten Salat mit Essblumen und als Garnitur 1 ganzer frischer Flusskrebbs (gekocht).

Zubereitung:

Vom Lachs- und Thunfischfilet gleichmäßig schräge Tranchen (etwa 4 bis 5 mm dick) schneiden. Eine Plastikfolie leicht mit etwas Olivenöl bestreichen und die Filets drauflegen. Danach mit einer zweiten, ebenfalls leicht eingölten Plastikfolie die Filets abdecken und vorsichtig leicht plattieren.

Für die Vinaigrette Fenchelwürfel mit Melone, Honig, Olivenöl, Limettensaft, Salz und Pfeffer vermischen.

Zum Anrichten Teller mit Olivenöl auspinseln. Lachs und Thunfisch so arrangieren, dass sie wie ein Ring außen liegen. Die Mitte mit Salatgarnitur füllen. Auf dem Carpaccio die Vinaigrette gleichmäßig verteilen. Zuletzt als Garnitur den Flusskrebbs auf den Teller setzen.

■ *Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter www.bad-aachen.net/*

