



Fotos: A. Steindl/C. Hartmann

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

Probater Partner

Im Stadtpalais der Erholungs-Gesellschaft erstklassig umsorgt feiern

Einmalig gelegen. Und doch mitten in der Stadt. Geht nicht? Geht gut! Das prächtige Stadtpalais der Erholungs-Gesellschaft an der Reihstraße bietet den stilvollen Rahmen für Feste aller Art – und hat mit *event probat* den perfekten Partner für Catering & Co. gleich vor Ort. Wer hier den Torbogen durchschritten hat, findet sich in einer anderen Welt wieder, einer Welt um 1837, als Aachener Kaufleute, Juristen und Fabrikanten die Erholungs-Gesellschaft in Form einer königlichen Stiftung preußischen Rechts gründeten. Wo einst David Hansemann, Wilhelm Farwick und August von Brandis ein und aus gingen, darf auch 2020 fein gefeiert werden – und das, dank *event probat*, erstklassig umsorgt wie eben anno dazumal.

Das Profi-Unternehmen bewirbt in dem herrschaftlichen Domizil, wenige Schritte vom Elisenbrunnen entfernt (und von Parkhäusern umgeben), die Familienfeier ebenso ausgefeilt wie das Business-meeting. Denn Ball- und Gartensaal haben mit 160 bzw. 100 Quadratmetern Größe für 70 bis 250 Personen Platz. Viel Raum und Auswahl gilt auch für die Speisen. Das Angebot von Robert Gorski (Foto) und seinem Team reicht vom feinen Fingerfood bis zum opulenten Buffet oder dem mehrgängigen Menü. Und der Service läuft ganz nebenbei – aufmerksam, unauffällig, einfach entspannt.

Wie Liebe durch den Magen geht...

„Catering ist aber nur ein Teil unseres Portfolios“, sagt der *event probat*-Geschäftsführer. „Wir leisten den kompletten Service für Veranstaltungen jeder Größe aus einer Hand.“ Möglich ist all das natürlich in verschiedenen Locations. Sehr gern empfiehlt Robert Gorski jedoch das Stadtpalais.

Eine klasse Kulisse auch für Brautleute – passend bietet *event probat* ein *Hochzeitspezial* mit Pauschalpreisen an. Und weil Liebe durch den Magen geht, erfüllt *event probat* gerne alle kulinarischen Wünsche. Wie das aussehen kann, stellt BAD AACHEN mit einer außer-gewöhnlichen Ouvertüre (s. Rezept) vor. Einmalig gut!

ROBERT GORSKI EMPFIEHLT:

MEERESFRÜCHTE-OUVERTÜRE

Zutaten für vier Personen:

Je 70 g Lachs- und Thunfischfilet von bester Qualität, 4 Jakobsmuscheln, 20 g Seeteufel, 5 g Seegras, 4 kleine Scheiben Pumpernickel (Durchmesser 3–4 cm), 4 Esslöffel Sahnemeerrettich, 1 kleine Dose Kaviar, 1 Limette, Salz, Pfeffer, Dill, Sesamkörner, Olivenöl, Physalis.

Zubereitung:

Lachs und Seeteufel klein zum Tatar würfeln. Mit der Hälfte des Thunfisches ebenfalls so verfahren (Thunfischtatar nicht salzen!) und die andere Hälfte in vier 1 cm große Würfel schneiden. Die Würfel dann sehr kurz in Olivenöl kross anbraten. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun in einem kleinen Ring vier Törtchen erstellen: dazu Pumpernickel, Lachstatar und Sahnemeerrettich schichten und zum Schluss mit Physalis garnieren. Seeteufeltatar zu vier 2 cm großen Kugeln formen und mit Sesam ummanteln. Mit Dill garnieren. Die Thunfischwürfel je in vier dünne Scheiben schneiden und als Carpaccio auf dem Teller anrichten. Thunfischtatar in der Mitte des Tellers verteilen und mit klein geschnittenem Seegras garnieren. Jakobsmuscheln anbraten und abkühlen lassen. Dann halbieren und mit Kaviar befüllen. Alles zusammen schön anrichten und mit Limettenspalten servieren.

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

