



STEFFI METZ COOKING

AKTUELL:

Sinnesfreuden

Da kocht was ...

Kochevents
für Gruppen
von 10 bis 1.000
Personen.



AKTUELL:

Sinnesfreuden

Manchmal passiert es, dass zwei Leute aufeinander treffen, die beide für die gleiche Maxime leben: Ist diese Maxime dann auch noch, wie in diesem Fall, das Leben mit und für den Genuss, dann kann etwas entstehen wie die Idee zu diesem einzigartigen Event:

Ein Genuss-Abend für alle Sinne.

Steffi Metz und Steffen Timm, Cigarrenexperte und Weinkenner von „Genuss Event“ haben es möglich gemacht. Mit Liebe zum Detail und einem Hang zum Besonderen entstand das Konzept für einen unvergesslichen Abend. Neben dem Kochen mit Top-Köchen der Hansestadt und einem gemeinsamen Pralinen-Workshop wird eine Auswahl an Weinen und Spirituosen, sowie eine Reihe handgefertigter Cigarren zu Musik vom Konzertflügel verkostet.

Stattfinden wird die Eventreihe im luxuriösen Küchenatelier „Cardinahl“ in Hamburg-Eppendorf, das eigens hierfür stilvoll hergerichtet wird.

Wer sich diese Koch Events der Extraklasse nicht entgehen lassen will, findet weitere Informationen unter www.koch-events-hamburg.de oder unter den Rufnummern **0174 / 975 42 08, 0160 / 92 86 77 14.**





AKTUELL:

Sinnesfreuden Menue

Schaetzel ´s Sekt Cuveé 3 Rosen Brut
Charles Fairmorn Connshade No. 4

•

Geräucherte Scampi auf Wildkräutersalat
mit Preiselbeer-Balsamicovinaigrette

2004 Niersteiner Hipping Silvaner Spätlese trocken „General von Zastrow“
Charles Fairmorn Puros de Nicaragua Corona

•

Lammcarrée gebraten in Rosmarinolivenöl
an Tomaten-Zucchinihutney im krossen Kartoffelturm

2003 Spätburgunder Rotwein trocken „General von Zastrow“
Charles Fairmorn Belmore Perfecto No. 2

Steinbutt an Hummerschaum
auf getrüffeltem Kartoffelmus

2004 Niersteiner Pettenthal Riesling Spätlese trocken
Charles Fairmorn Belmore E.R.P. Selection No. 1

•

Schokoladentriangel gefüllt mit Ingwermus
an leichtem Curryschaum mit karamellisierten Bananen

2003 Niersteiner Hipping Silvaner Auslese „Heinrich Schlamp“
Charles Fairmorn Maduro Rothschild

•

Auwahl an hausgemachten Pralinés und
erlesenen Spirituosen (Rum, Whisky, Cognac, Port)



HIER KOCHT DAS LEBEN.

Hinter "Steffi Metz Cooking" steckt nicht nur viel Liebe für's Detail, ein grenzenloser Hunger auf Neues, sondern ganz gewiss eine Frau, die sich mit Leib, Seele und viel Herz dem Genuss und der Kommunikation verschrieben hat.

STEFFI METZ

Seit 1977 hungrig

1993 Beginn der Lehre in Netzen "Seehof"

1999 "Fit For Fun" Restaurant, Hamburg

2001 Freie Köchin, u.a. Gourmethaus, Viehauser Bistro, Süllberg Gastronomie, ...

2002 Erste Kochkurse, Gründung von Steffi Metz Cooking

2003 Mitgliedschaft in der Agentur "Kochende-Leidenschaft"

2004 Kolumne für das EnBw- Magazin, Sendeplatz bei RTL (Punkt 12)

2005 Erweiterung von Steffi Metz Cooking auf nunmehr 5 Spitzenköche



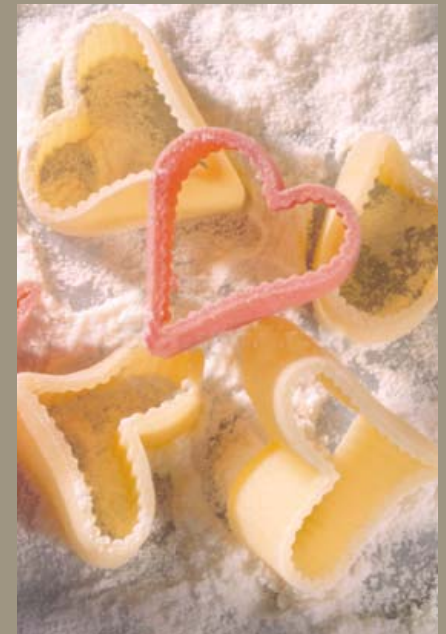
“ Als ich als Kind meinem Vater zum ersten Mal in seiner Küche im Restaurant besuchte, hat es mich fast umgehauen. Bis dato kannte ich nur unsere kleine heimische Küche. Als ich dann auch noch das Kühlhaus sah, war ich einfach überwältigt. Dass es ganze Räume gab, in denen man seine Lebensmittel aufbewahrte, begeisterte mich. Ab da war der Weg vorgezeichnet. "



LIEBE ZUM KOCHEN

"Qualität und Kreativität sind das beste Rezept und ich finde, dass man selbst aus simplen, günstigen Produkten kleine Kunstwerke schaffen kann. Frische Kräuter, frisches, knackiges Gemüse und Obst, gute Öle, Butter mit Meersalz- alles wunderbare Dinge, die in Ihrer Küche nicht fehlen dürfen. So ein wenig Kreativspielraum hat mir in manchen Küchen gefehlt und auch die Möglichkeit, Liebe zum Kochen mit anderen zu teilen."

"Gemeinam kochen ist Kommunikation pur. Bei meinen Kochkursen kann ich anderen Menschen wunderbar den Spaß am Kochen vermitteln. Aus dieser Leidenschaft heraus gründete ich unser Projekt "Steffi Metz Cooking"





DAS DREAMTEAM.

Zehn erfahrene Hände, fünf verwöhnte Gaumen - ein Team. Bei "Steffi Metz Cooking" erfüllen fünf begnadete Köche Träume, lassen Wunder geschehen und zaubern Erlebnisse, die man so schnell nicht vergisst.

- 1 Steffi Metz (Gründerin, "Fit For Fun", "Gourmethaus", "Viehauser Bistro" ...)
- 2 Ronald Homburg ("Hilton Düsseldorf", "Viehauser Bistro" ...)
- 3 Michael Thal ("La Fayette", "Sabitzer", Hotel Adula...)
- 4 Yves Kalweit (Hotel Vier Jahreszeiten, "La Mer", "Il Sole" ...)
- 5 Steffen Burkhardt ("Landhaus Scherrer", "Caspari", "Nil" ...)





DAS ANGEBOT

-  Events der Extraklasse
Je ungewöhnlicher desto besser, je kreativer desto lieber.
-  Kochkurse, besonders anders...
Von gaaaaanz einfach bis zum Sterne greifen.
-  Catering, Showkochen, Incentives...
Alles, was die besondere Note braucht! Von 10 bis 1000 Gäste.
-  Privat-Events
Ob bei Ihnen zuhause oder an jedem Ort der Welt.
-  Teamcoaching, Motivationstraining...
Gemeinsam kochen (lernen) - ein unvergessliches Erlebnis.
-  Rezeptentwicklung, Produktverbesserung...
Aus erfahrener, sicherer Hand.
-  Redaktionelle Mitarbeit
Kreative Rezeptideen, Themenspecials - incl. Fotos, wenn gewünscht.





LOCATIONS

Cardinahl
Küchenatelier Hamburg
Poggenpohl Keßler
und überall, wo Sie wünschen.





REFERENZEN

(Auswahl)

Altavista,
sd&m AG,
east end communication GmbH,
Tchibo GmbH,
Overture Services Inc.,
Aon Rückversicherung Holdings GmbH,
Exxonmobil,
Central Europe Holding GmbH,
Ynnor Systems,
GFEHmbH,
Stage Holding Hamburg,
ALD Automotive,
Olympus Europa,
European Surgical Course & Congress Organizatio,
Flemming Pfuhl Werbeagentur...





STEFFI METZ COOKING

Bogenstraße 92a

22869 Schenefeld

Telefon und Fax: 040 / 78892347

koch-events-hamburg@gmx.de

www.koch-events-hamburg.de

Kochschule Bremen:

Flamme Möbelhaus

Ostertorsteinweg 84/85

28203 Bremen