

REZEPT





PAELLA KOCH SHOW

Die EXTRA-LECKER-KLASSE





ZUTATEN

Werden vom Show-Koch mitgebracht:


-  **ORIGINAL MEDITERRANE PAELLA MIT FRISCHEN WAREN**
unter anderem: Black Tiger Garnelen, Hühnerbrust, bestes Rindfleisch, Meeresfrüchte, Scampis, ausgesuchtes frisches (!) Gemüse, spezieller Paella-Reis, hauseigene Gewürzmischung, Baguette, usw.
-  **ZUSÄTZLICH MÖGLICH - VEGANE PAELLA**
in einer Zweiten Pfanne wird zeitgleich eine vegane Paella gekocht, mit viel frischem Gemüse, Walnüssen, Schwarzwurzeln, Saitan und vielem mehr...
-  **RIESEN-PAELLAPFANNEN**
mit Indoor-Gastronomie-Brenner
-  **TECHNIK UND AMBIENTE**
professionelle Tonanlage (20 bis ca. 1000 Personen), Paella-Pavillon und vieles mehr ist möglich.

KOCHZEITEN:



-  **LIVE PAELLA-KOCH-SHOW**
Ein unterhaltsamer Mix aus artistischen Showeinlagen, Musik, interaktivem Entertainment, Infos zum Kochen und geselligem Beisammen sein.
Dauer ca. 1,5 Stunden.
-  Im Anschluss: interaktive Paella Ausgabe mit viel Entertainment.

ZUBEREITUNG

Dies wird benötigt:

-  Stromanschluss (220V)

RECHNUNG

-  Gerne erstellen wir Ihnen schnell und unkompliziert ein unverbindliches Angebot:
-  Paella Koch Show
Micha Messermann
Tel: 0174-6846878
Mail: kochshow@messermann.de

