

MÄRZ-KOCHABEND: LAMMFLEISCH



Von und mit
Carola Freese.
(Hauswirtschaftsmeisterin
und Köchin.)

In Freeses Küche gibt es nicht nur die Rezepte zu den gekochten Gerichten, sondern auch Tipps, freundliche Beratung, kulinarische Vielfalt und eine Menge Spaß. Ein guter Tropfen gehört ebenfalls dazu, denn wer kann schon „trocken kochen“.

Unsere Leistungen:

- Begrüßungsgetränk
- Gemeinsames Zubereiten und Kochen
- alle Rezepte
- viele Tipps und Beratung
- mehrgängiges Buffet von allen Gerichten
- „Genuss-Gutschein“ über 10 % Preisnachlass bei Ihrem nächsten Einkauf

Wir freuen uns schon auf Sie und auf den tollen Abend und erwarten Sie am:



Die gemeinsam frisch zubereiteten und gekochten Gerichte werden anschließend in unserem Restaurant „ESSIDEEN“ verköstigt. Sie werden die Kocheempfehlungen ganz leicht selbst umsetzen und Ihre Gäste begeistern.

29. MÄRZ 2012, 19 UHR

Dauer: Etwa 3 bis 3,5 Stunden.

Je Person: **29,- €**

(inkl. 19 % MwSt., die Getränke servieren wir nach Ihren Wünschen und zu gesonderter Berechnung.)

Reservieren Sie mit dem Stichwort „Lammfleisch“ im Internet, im Geschäft, im Restaurant oder telefonisch unter **04445 7513** rechtzeitig, denn das Platzangebot ist begrenzt.

FLEISCHEREIFACHGESCHÄFT FREESE
„ESSIDEEN“ RESTAURANT
„ESSIDEEN“ PARTYSERVICE

Goldenstedter Straße 9, 49429 Visbek
Telefon: 04445 7513 und 7320, Telefax: 04445 8148

www.fleischerei-freese.de

