

Kulinarisch



Barocke Dinner-Show

Contessa Diana Lamborghini gibt ein Fest und alle sind eingeladen – die Reichen und die Schönen, die Ehrbaren und die Sündigen. Auch ein gewisser Conti Raffaello weilt unter den Gästen. Er hat der Contessa die Ehe versprochen. Doch es sind auch die eine oder andere Senorina geladen, die sich ebenfalls auf ein Eheversprechen berufen...

Nehmen Sie als Gast aktiv an der Inszenierung teil und genießen Sie die spannende Dinner-Show

Tafeln wie im Mittelalter

Bei diesem Gelage bietet Ihnen unser Barde Spaß und Gaukeleien im Überfluss. Dazu Minzelebensgeist, warmes Fladenbrot mit Griebenschmalz, Wildpastete mit Waldbeersauce, Graupensuppe mit Gemüse und Lammfleisch, Matjesfilets Klaus Störtebeker, Gesottene Kapaunkeule mit Runkelrübe, flambiertes Spanferkel mit Rosenkohl, Bratapfel mit Brandweinrosinen. Zu trinken gibt es, soviel jeder verträgt. Bier vom Fass, weißer oder roter Landwein, Apfelsaft oder Tafelwasser.



Kochen wie die Profis, speisen wie die Fürsten



Kommen Sie in eines der ausgesuchten Herrenhäuser in Schleswig-Holstein, und unseren hervorragenden Profiköchen gemeinsam ein Menü zu kochen, wie es fürstlicher nicht sein kann. Lassen Sie sich nach lustvollen und lehrreichen Kocherlebnissen verwöhnen, indem Sie sich entspannt, an einer schön eingedeckten Tafel, im Lichterschein silberner Kerzenleuchter, das selbst zubereitete Menü auf der Zunge zergehen lassen. Die Fürstentafel ist bestens geeignet für Gruppen- oder Firmen-Events. Termine und Preise teilen wir Ihnen auf Anfrage gerne mit.

Sekt über den Dächern Kiels



Planen Sie einen Sektempfang? Laden Sie Ihre Gäste an einen Ort, der den Adel – Kiel hat viel zu bieten! Zum Beispiel den Rathausturm mit tollem Blick über die Förde.



Brauerei-Diplom

Eine Brauereibesichtigung mit anschließendem Bierdiplom als Brauereiknecht? In der Kieler Brauerei ist das kein Problem. Während des Rundgangs durch die Hausbrauerei weist Sie der Braumeister in die Kunst des Bierbrauens ein - Kostproben inklusive. Wählen Sie in uriger Atmosphäre zwischen der „Gorch-Fock-Platte“ oder der „Brauhausplatte“. Dazu gibt es Klosterbrot und frisch gebräutes „Kieler“.



Kochkurs

Gekocht von Meisterhand - das wird man bald auch von Ihren Gerichten sagen. Schließlich wird Sie hier ein Spitzenkoch persönlich in die Geheimnisse der Kochkunst ein. Die kulinarischen Erlebnisse beginnen mit kundiger Führung im renommierten Gemüsegroßhandel und enden nach gutem Gelingen mit viel Freude bei Tisch.

Cocktailkurs



Gerührt oder geschüttelt? Nach diesem Kurs können Sie garantiert die Herzen Cocktailliebhaber gewinnen, egal ob mit oder ohne Alkohol. Sie lernen die Grundbegriffe und die wichtigsten Zutaten kennen und natürlich mixen. Legen selbst Hand an und zaubern Sie sich Ihren Traumcocktail.

Whisky tasting



Nach der Begrüßung aller Whisky Liebhaber werden Sie von Ihrem Gastgeber einer Amuse geule empfangen und erhalten eine Einführung über das Geschichtliche und die Zubereitung von Whisky.

Zwischen den einzelnen Gängen erzählt Ihnen Ihr Gastgeber Wissenswertes über die verschiedenen Sorten und Charakteristiken der unterschiedlichen Herkunftsländer, erklärt Unterschiede zwischen Single Malt, Bourbon und viele mehr. 5 Whisky's und ein 4-Gang-Menü warten darauf, von Ihnen verkostigt zu werden. Nach dem Abschluss des Hauptganges werden Ihnen ein Dessert und der letzte Whisky serviert und bei einem individuellen Ausklang können Sie den Abend noch einmal Revue passieren lassen.

Sie interessieren sich für eines der Angebote? Wir informieren Sie gern:

Tel.: 0431 - 679 10 60/61

Fax: 0431 - 679 10 99

E-Mail: info@convention-kiel.de