



CUCINARE CON LUIGI

Die Mediterrane Mitmachküche



DIE MEDITERRANE KÜCHE ENTDECKEN. MACHEN SIE MIT?

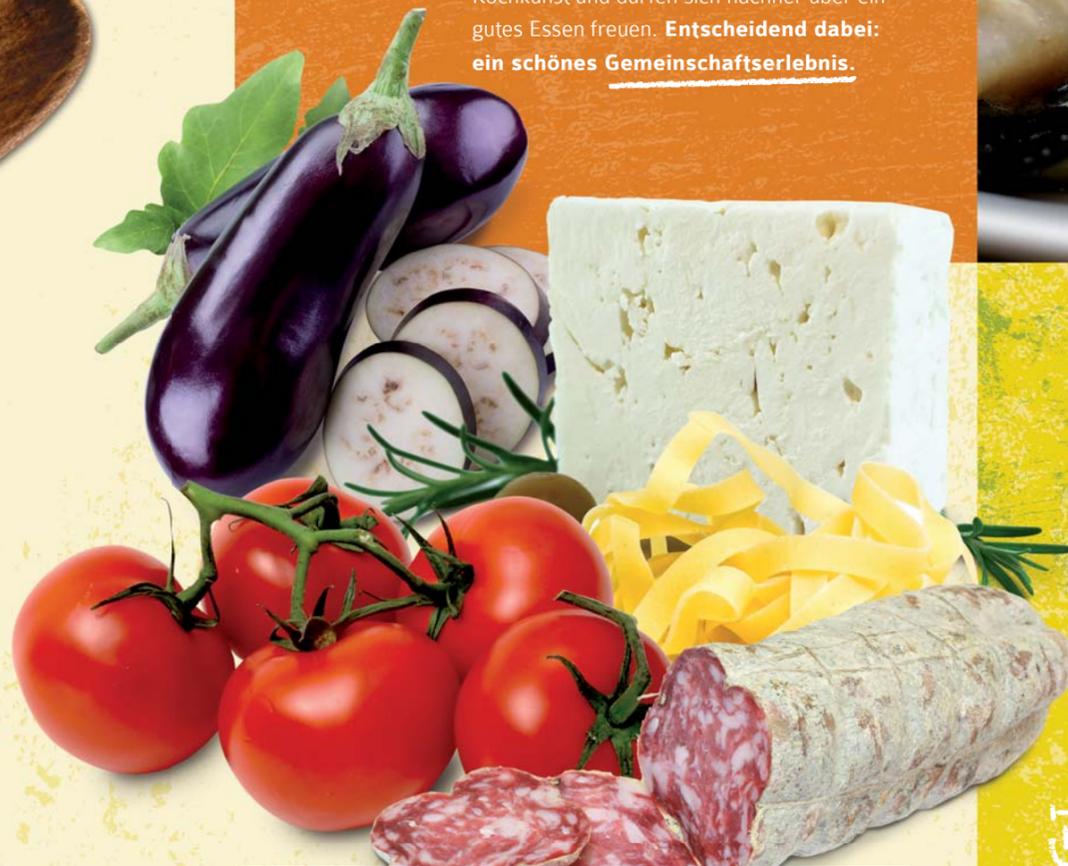
GEMEINSAM KOCHEN ...

... UND SPASS HABEN

**Melanzane alla parmigiana,
Torta con crema pasticcera e frutta,
Tagliatelle ai funghi porcini.**

Hört sich lecker an, oder? Und schmeckt noch viel besser. Wollen wir es ausprobieren? Dann lassen Sie uns gemeinsam eine kulinarische Entdeckungsreise durch die mediterrane Küche machen. Bei Ihnen zu Hause: für einen unvergesslichen Abend mit Familie oder Freunden, zu besonderen Anlässen oder einfach so.

→ **Sie wählen Ihr Lieblingsmenü, ich besorge frische Zutaten,** viele original aus Italien, und komme zu Ihnen. Anschließend kochen wir Ihr Wunschmenü. Sie helfen mir bei der Zubereitung, gewinnen Einblick in die Geheimnisse südländischer Kochkunst und dürfen sich nachher über ein gutes Essen freuen. **Entscheidend dabei: ein schönes Gemeinschaftserlebnis.**



GEMEINSAM KOCHEN UND GENIEßEN



SARDISCHE KÜCHE UND MEHR ...



KONTAKT

cucinare con luigi
Die Mediterrane Mitmachküche
von Luigi Orrù

Schlesienstraße 11
91217 Hersbruck

→ **Telefon: 09151/817657**
Mobil: 0171/9980010
info@cucinare-con-luigi.de

www.cucinare-con-luigi.de
www.mitmachkueche.de



KOCHEN MIT PASSION.

Darf ich mich kurz vorstellen?

Mein Name ist Luigi Orrù, ich bin in Sardinien geboren und schon viele Jahren in Franken zuhause: seit einiger Zeit mit Frau und Kindern in Hersbruck, wo ich auch Italienisch unterrichte. Ich koche seit frühester Jugend leidenschaftlich gerne. Im Jahr 2008 habe ich damit begonnen, regelmäßig Kochkurse an der VHS Hersbruck zu veranstalten.

Kochen aus Passion

Das Kochen hat mir meine Mutter beigebracht. Sie ist es auch, die mir die allerbesten Gerichte verraten hat. Schon immer habe ich mit Enthusiasmus für andere gekocht und meine Freunde und Bekannte mit leckeren Nudelgerichten, sardischem Wein und weiteren Köstlichkeiten verwöhnt.

Die Mediterrane Mitmachküche

Aus meiner Begeisterung für gutes Essen ist »cucinare con luigi« geworden, die Mediterrane Mitmachküche, zu der ich Sie gerne einladen möchte. Machen Sie mit?

CUCINARE CON LUIGI.

DIE MEDITERRANE KÜCHE MIT LUIGI.

JETZT PROBIEREN 09151.817657



Probieren Sie doch »**Variazioni di verdura**«, ein leichtes Sommermenü! Oder »Autunno in Piemonte«, ein echt piemontesisches Menü – mit feinen Steinpilzen, echter Trüffelcreme und leckerer Bruschetta. Oder wie wäre es mit »I monti della Barbagia«, einem typischen Gericht aus Sardinien? Natürlich können Sie auch Ihr Lieblingsmenü individuell zusammenstellen – ganz nach Gusto. Am besten, Sie melden sich einfach bei mir.

Hier einige Menübeispiele:



CUCINARE

CON LUIGI

Die Mediterrane Mitmachküche



→ »AUTUNNO IN PIEMONTE« MENÜ AUS PIEMONT

ab 4 Personen

TRIS DI ANTIPASTI Frittelle (gebackene Gemüsebällchen), **bruschetta di acciughe** (Bruschetta mit Sardellenfilets) und **omelette di verdure** oder andere Antipasti.

DUE PRIMI Pasta ai funghi porcini (Nudeln mit Steinpilzen) und **Risotto con formaggi e tartufo** (Risotto mit Käse und Trüffeln).

NACHTISCH **Torta al limone** (Zitronentorte) Dazu werden typisch piemontesische Weine wie z.B. Barbera oder Nebbiolo gereicht.

CUCINARE CON LUIGI: ... SO FUNKTIONIERTS.

UNO

BEI LUIGI MELDEN

Teilen Sie mir Ihre geplante Veranstaltung, Ihren Wunschtermin und den Ort mit, an dem die Mitmachküche stattfinden soll. Es können maximal 12 Personen teilnehmen, die Mindestteilnehmerzahl beträgt 4 Personen.

DUE

MENÜ AUSWÄHLEN

Worauf haben Sie Appetit? Was möchten Sie ausprobieren? Die Menübeispiele auf der linken Seite geben Ihnen einen Vorgeschmack auf die reiche mediterrane Küche. Den genauen Menüplan nach Ihren Wünschen legen wir gemeinsam fest. Dabei sprechen wir auch kurz Ihre Küchenausstattung durch.

TRE

MITMACHEN UND GENIEßEN

Die Mediterrane Mitmachküche soll Spaß machen und ein gemeinsames Erlebnis sein. Sämtliche Zutaten bringe ich mit, viele davon kommen direkt aus Italien. Beim gemeinsamen Kochen lernen Sie Neues dazu. Dazu braucht es keine große Kocherfahrung. Alle Gerichte sind leicht zuzubereiten und schmecken super lecker. Buon appetito!

Gute Fragen, richtige Antworten:

- **Meine Küche ist klein. Ist das ein Problem?**
Nein. 4 bis 6 Personen können auch in einer kleinen Küche kochen. Sollten es mehr sein, gibt es viele Möglichkeiten: Aperitiv auf dem Balkon, Salat vorbereiten im Wohnzimmer ...
- **Ich habe wenig Kocherfahrung. Macht das was?**
Nein. Das macht überhaupt nichts. Das Kochen findet unter meiner Anleitung statt und wird Schritt für Schritt erklärt.
- **Was kostet »cucinare con luigi«?**
Der Preis der Menüs richtet sich nach Art der Zutaten, Anzahl der Gänge sowie Anzahl der Teilnehmer. Beispielsweise beträgt der Preis pro Person 35,00 EUR bei einer Gruppe mit 6 Teilnehmern. Je größer die Gruppe, desto günstiger der Preis. Für Ihren individuellen Menüwunsch erhalten Sie ein konkretes Angebot.
- **Was passiert, wenn ich absagen muss?**
Bei Absagen 3 Tage vor dem Termin muss ich 50 Prozent meiner Auslagen in Rechnung stellen, erfolgt die Stornierung am selben Tag 100 Prozent.
- **Wo findet »cucinare con luigi« statt?**
Die Mediterrane Mitmachküche findet bei Ihnen zu Hause statt oder an einem von Ihnen gewählten Ort statt. Bei der Suche einer geeigneten Lokalität im Raum Hersbruck bin ich Ihnen gerne behilflich. Bitte fragen Sie mich, falls Sie Tipps zur Organisation wünschen.

→ »I MONTI DELLA BARBAGIA« SARDISCHES FESTMENÜ

ab 5 Personen

ANTIPASTI Prosciutto, salsiccia, olive, crema di formaggio, pecorino (Schinken, Salsiccia, Oliven, Käsecreme, Käse)

PRIMI Ravioli con formaggio al sugo die cinghiale (Ravioli mit Käsefüllung in Tomaten-Wildschweinssoße) **relativ schwierig, eher für fortgeschrittene Köche**

Alternativ: **Pane Frattau**
Typisch sardisches Gericht mit sardischem Brot, Tomatensoße und Ei

SECONDI Melanzane alla parmigiana (Auberginenauflauf) und **Maialetto arrosto** (Gebratenes Spanferkel)

NACHSPEISE Tortina con crema pasticcera e frutta (Kleine Törtchen mit Creme und Früchten)

Dazu **Cannonau** (berühmter sardischer Wein), selbstgemachter **Mirto** (typischer Kräuterlikör) und **Grappa**. Und natürlich **pane carasau**, typisch sardisches Brot, ganz feine, knusprige Fladen.

MENÜ-PREIS

ab 35,00 EUR
pro Person
Inkl. Wein, Digestivo,
Espresso

→ »VARIAZIONE DI VERDURA« LEICHTES SOMMER-MENÜ

ab 4 Personen

DUE ANTIPASTI Insalata di finocchi e arancie e **frittelline di bietola** (Orangen-Fenchel-Salat und Mangold-Bällchen)

DUE PRIMI **Peperonata con carciofi e pinoli** (Artischocken-Gemüse mit Pinienkernen in Sherry-Sauce), **Pasta con rucola, verdura e pinoli** (Nudeln mit Rucola)

NACHSPEISE **Ciambella con zabaione e frutta rossa** (Kuchen mit Zabaione und roten Früchten)

SO ERREICHEN SIE MICH:

09151.817657

info@cucinare-con-luigi.de

www.cucinare-con-luigi.de
www.mitmachkueche.de

PROBIRE LUIGI? SI, NON PROBLEMO.



→ KENNENLERN-ANGEBOT:

Alle, die meine Mediterrane Mitmachküche das erste Mal ausprobieren, erhalten **gratis** eine Flasche Cannonau, ein exzellenter Wein aus Sardinien.