



Eine Einladung zu einem Balkan-Nachmittag- Essen

Seit meiner Jugend koche ich leidenschaftlich gerne und finde verschiedene Rezepte.

Allerdings habe ich mich immer auf alte traditionelle Rezepte verlassen, die mir aufgrund der Qualität der Produkte, die bei den Zubereitungsmethoden verwendet wurden, gefielen.

Ich habe diese alten traditionellen Rezepte moderner zubereitet und trendig dekoriert.

In den letzten Jahren veröffentliche ich meine Rezepte auf meinem YouTube-Kanal, auf meinem Instagram-Profil und seit Kurzem auch auf meiner Website.

Mein Wunsch ist es, den deutschen Einwohnern das Balkan-Essen näher zu bringen. Sie kennen es oberflächlich, aber diese wunderbaren Rezepte aus Balkan sind nicht so bekannt.

Mein Plan ist es, Menschen, die sich für dieses Essen interessieren, durch Koch- oder Kuchenzubereitungskurse zu unterrichten.

Aber bevor ich einen Kurs organisiere, möchte ich, dass die Leute mich und die Balkanküche, die ich zubereite, kennenlernen.

Und wie ich mir das vorgestellt habe?

Indem ich Interessierte am Wochenende zum Mittagessen zu mir einlade.

Für jedes Wochenende werde ich ein anderes Menü haben.

Sie werden nach Saison geplant.

Deshalb sind jetzt in der Wintersaison Sauerkraut-Sarma, Trljénica, Mimosensalat, eingelegter Paprikasalat usw. auf der Speisekarte.

Zum Abschluss des Essens gibt auch Süßigkeiten.

Ich bin mir sicher, dass viele von Ihnen diese Balkanspezialitäten noch nie probiert haben, aber vielleicht haben Sie schon einmal davon gehört.

Ich gebe Ihnen jetzt die Gelegenheit, es in häuslicher Umgebung bei geselligem Beisammensein und Plaudern und bei heißem Wein oder gekochtem Schnaps auszuprobieren.

Ich organisiere samstags von 16:00 bis 19:00 Uhr nachmittags gesellige Zusammenkünfte.

Da ich es bei mir Zuhause organisiere, können maximal 5 Personen kommen.

Wenn ich Ihnen Interesse geweckt habe, können Sie mich anrufen oder Ihren Besuch hier auf der Website buchen.

Zusätzlich zu diesem ethnischen Menü und den Getränken erhalten Sie vollständige Rezepte des Menüs mit Anweisungen, wie Sie es zubereiten können, wenn es Ihnen gefällt.

Wenn noch Süßigkeiten übrig sind, können Sie mit nach Hause nehmen.

Wie hoch wäre die Gebühr für diese Versammlung?

Da ich qualitativ hochwertige und ethnische Lebensmittel näher bringen möchte, werde ich die Produkte natürlich beim Metzger und auf dem Markt kaufen, und die sind teurer.

Wie sagt man: "Essen ist wie Kleidung. Was du trägst, repräsentiert dich, was du isst, macht dich dazu."

Da dies auf einem höheren Niveau und dennoch in einer angenehmen Atmosphäre stattfinden soll, werden wir hochwertige Speisen und Produkte mitbringen. Die Gebühr pro Person beträgt 70 EUR. Es umfasst eine komplette Mahlzeit von der Vorspeise bis zur Süßigkeit, komplette Rezepte wird ausgedruckt und übrig gebliebene Kuchen können mit nach Hause genommen werden.

Und nun das Menü, das ich für das bevorstehende Treffen vorbereitet habe.

Menü für den Termin 25. Januar.2025

Von 16: 00 Uhr bis 19: 00 Uhr

Vorspeise:

Pihtije

Sauerkrautsalat

Projara mit Käse

Spinatwürfeln

mittelharter Käse

Schinken

Mimosa Salat

Hauptgericht:

Sauerkraut-Sarma

Gebackenes hausgemachtes Brot

Karadjordje- Schnitzel

Šopska Salat

Nachtisch:

Waffeln mit Keksen und Milch

inländische Bajader

selbstgemachter Rafaelo

Grilijaš- Körbchen

Schokoladenkugeln.

Und noch ein weiteres Gericht als Überraschung!

Zu den Getränken gehören gekochter Weiß- und Rotwein sowie gekochter Sljivovica und Birnenlikör

Wenn das für Sie köstlich und interessant klingt, dann melden Sie sich an, damit wir gemeinsam genießen können, was ich Ihnen gleich serviere.

Einen Termin können Sie hier direkt oder per WhatsApp 015259502361 vereinbaren.

Gönnen Sie sich den Zauber der Balkanküche.

Ich freue mich, sie Sie näher bringen zu dürfen.