



Topfgucker



EIN PROBATER PARTNER

Catering, Veranstaltung, Eventmarketing – perfekt aus einer Hand

Heute bleibt die Küche kalt... Denn wer *event probat* als Partner an seiner Seite hat, wird in jedem Rahmen perfekt bewirtet. 2005 gründeten Martin Zielinski (35) und Robert Gorski (34) das Cateringunternehmen, dessen Leistungsspektrum weit über kalte Platten & Co. hinaus geht. „Wir bieten kompletten Veranstaltungsservice an“, erklären die Geschäftsführer. Zum umfassenden Angebot zählt nämlich nicht nur die Ausrichtung privater und geschäftlicher Festlichkeiten, sondern zudem die Organisation von großen Events samt dazugehörigem Marketing. Vom privaten Anlass bis zur Mega-Party mit über 2000 Gästen: *event probat* kümmert sich bis ins Detail um die Gastronomie, erfüllt Wünsche rund ums Entertainment, sorgt für Menükarten und die Ausstattung.

Dem *Gewusst wie* fügt das Team noch das *Gewusst wo* hinzu: „Wir empfehlen eine breite Palette an Räumlichkeiten und Lokalitäten“, macht Gorski Lust auf Entdeckungen. Die beginnen idealerweise im Firmensitz des Unternehmens, dem schicken Schloss Rahe in Laurensberg. Wer hier feiert, ist ein König – für einen Tag, aber mit allen Möglichkeiten in Sälen bis zu 220 Quadratmetern, Gewölbekeller und Park. In der City verströmt das Stadtpalais der Erholungsgesellschaft ein ebenso prachtvolles Flair. „Das Zusammenspiel von historischem Ambiente und moderner Ausstattung verleiht jeder Veranstaltung den richtigen Rahmen“, weiß Robert Gorski. Darüber hinaus berät das Team gerne bei der Suche nach Locations. Denn: Egal, ob Schloss oder Scheune, *event probat* setzt auf Flexibilität, hält zudem einen umfassenden Verleihservice bereit. „Unsere Visitenkarte ist unsere Leistung“, setzen die Geschäftsführer Maßstäbe.

Was macht denn nun am meisten Freude? Party, Pressekonferenz oder Prachtfeier? „Jede Veranstaltung ist eine Herausforderung“, gibt *event probat* stets sein Bestes. Vor allem in der Küche: Finger-Food, Buffet oder Gala-Diner, die Qualität der Speisen von Küchenchef Zielinski erfüllt höchste kulinarische Ansprüche. Als Beweis empfiehlt er ein Rezept zum Nachkochen. Klar, wer jetzt Geschmack auf mehr bekommt, der lässt beim nächsten Fest einfach die Küche kalt!

Barbarieentenbrust auf Feldsalat an Zwiebelvinaigrette

Zutaten für vier Personen:

2 Entenbrüste, 150 g Feldsalat, 1 Zwiebel, 5 EL Balsamico-Essig, 3 EL Erdnussöl, 4 Grissini-Gebäck, 100 g Johannisbeeren, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Entenbrüste salzen, pfeffern und scharf anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15 Minuten weitergaren.

Rausnehmen, 15 Minuten ruhen lassen

und in dünne Scheiben tranchieren.

Feldsalat waschen, Zwiebel

fein würfeln. Essig, Öl mit Salz

und Pfeffer sowie der Zwiebel zu

einem Dressing verrühren. Enten-

tranchen auf Salat anrichten, mit Dres-

sing übergießen und mit Grissini und Johannisbeeren servieren.



BAD AACHEN-Topfgucker als Download unter www.bad-aachen.net/

► DIE FESTE FEIERN ...

... soll man bekanntlich, wie sie fallen. Wer nach einem Partner für die Ausrichtung von Hochzeit, Geburtstag, Firmenjubiläum und, und, und sucht, kann sich von *event probat* beraten lassen: Firmensitz Schloss Rahe, Catering und Eventmarketing, Schloss-Rahe-Straße 15, 52072 Aachen; Telefon 02 41/8 86 95 65, E-Mail an info@event-probat.de.

Veranstaltungs- und Verleihservice im Stadtpalais der Erholungsgesellschaft, Reihstraße 13, 52062 Aachen; Telefon 02 41/ 94 31 60 17.

Mehr unter www.event-probat.de.