



**WRENKH**

## **WRENKH KochEvents**

Wir schaffen Erlebnisse, die Menschen verbinden.

Zusammen, gemeinsam, miteinander – kochen, genießen, reden



**WRENKH**

## **WRENKH ToGether**

Kochevents speziell für Menschen, die gerne mit anderen Menschen zusammen kommen, um gemeinsam zu kochen, zu genießen und miteinander ins Gespräch zu kommen. WRENKH ToGether ist offen für jede Frau und jeden Mann, und alles was es dazwischen noch geben mag, seien es Singles oder Couples, Verwandte oder Freunde.

Die Freude und der Spaß am gemeinsamen Kochen ist das Mittel der Wahl, um Gelegenheit für Austausch und Kommunikation, Nähe und Kontakt und damit Gemeinschaft zu schaffen. Im WRENKH ist Gemeinschaft King.





**WRENKH**

## So funktioniert der WRENKH

Vier per Zufall ausgeloste Teams kochen in neunzig Minuten das aus fünf unterschiedlichen Speisen bestehende gemeinsame Festmahl. Das gemeinsame Kochen folgt auf einfache und unterhaltsame Weise einem abgestimmten Drehbuch. Die Hauptdarsteller sind Sie und Ihre Gäste. Während Sie schnippeln und schneiden, kochen und braten, trinken und lachen, bieten sich viele Gelegenheiten und ausreichend Zeit, einander kennenzulernen und miteinander ins Gespräch zu kommen.



**WRENKH**

## **WRENKH SharingDinner**

Das gemeinsame Festmahl als krönender Höhepunkt Ihres Kochevents ist als Sharing Dinner konzipiert. Die Speisen werden zusammen zubereitet, gemeinsam in Schüsseln und auf Platten angerichtet und miteinander geteilt. Das besondere am WRENKH SHARING DINNER ist, dass alle Gäste während des gemeinsamen Festmahls bei Tisch sitzen bleiben und die Freude der Unterhaltung und den Genuss der Speisen ungestört am WRENKH KINGS TABLE miteinander teilen.





**WRENKH**

## **So schmeckt der WRENKH**

Es ist nahezu unmöglich mit Worten zu beschreiben, was den Reiz der WRENKH Küche ausmacht. Sie ist überraschend vital, verbunden, vielseitig, kommunikativ. Die kulinarische Zusammenstellung der Speisen ist ausgewogen und perfekt auf Ihr Kochevent abgestimmt, sodass sich jeder Teilnehmer darin wiederfindet. Alle, die ohne Fleisch nicht können, haben ohne Aufpreis die Qual der Wahl. Bitte beachten: alle Speisen werden geteilt, wer Fleisch dazu bestellt, bestellt für alle.



**WRENKH**

## Unsere Menüs

### „Warm & Cozy“

#### **Barley & Beets**

*Graupen in Rote-Beete-Sud,  
dazu Weiße Rübchen-  
Meerrettich-Sauce*

#### **Spicy Cake & Creamy Tomatoes**

*Würziger Erdmandel-Kuchen und  
Tomaten-Bohnen-Creme*

#### **The Good, The Red & The Tasty**

*Polenta-Maronen-Patty dazu  
Relish vom Roten Spitzkohl mit  
Mandarinen und Preiselbeeren*

#### **Winter Kings & Dragon Kisses**

*Romanesco & Chicorée  
in Muskatblütencreme  
und karamellisierten Pistazien*

#### **Sweet Greetings from Olga**

*Apfel-Zimt-Soufflé, Birne,  
Vanille Flammerie*

### „Born Again“

#### **Secret of Inka**

*Quinoa, frische Kurkumawurzel  
und Kartoffel in Ingwer-Tomaten-Sud,  
dazu gebratene Kräutersaitlinge  
und Frühlingszwiebeln*

#### **Spicy Cake & Creamy Pimiento**

*Erdmandel-Kuchen,  
dazu Kichererbsen-Paprika-Creme*

#### **Oats & Beans**

*Gebratene Taler aus Hafer  
und roten Bohnen,  
dazu Spitzkohl-Aprikosen Relish*

#### **Cauliflower & Coconutgreen**

*Ofen gebackener Blumenkohl,  
dazu grüne Kokosreduktion  
und geröstete Kokosflocken  
mit Sonnenblumenkernen*

#### **Sweet Dreams are made of this**

*Warmes Schokoladentörtchen,  
dazu Salat von frischen Mangos  
und Matcha-Pudding*

### „Forever Young“

#### **Green Core Black & White**

*Risotto vom Grünkern,  
dazu gebratene, karamellierte  
Bleichendivie und  
schwarze Trompetenpilze*

#### **Spicy Breads & Dates**

*Würzige Erdmandel-Brote  
und Dattelcreme*

#### **Crispy & Fresh**

*Gebratene Kichererbsen-Steaks,  
dazu Römersalat mit Kräutern  
und Granatäpfeln  
in Agaven-Senf-Dressing*

#### **Baked & Smoked**

*Im Ofen gebackene Süßkartoffeln  
sowie frisch geräucherte Zucchini,  
Karotten und Zuckerschotten*

#### **Dreams of Nuts and Creams**

*Haselnuss-Soufflé, Himbeer-Confit,  
Panna Cotta mit  
Rotwein-Karotten Topping*

---

Sie haben die Möglichkeit, ohne Aufpreis Ihr gewähltes Menü mit einer Sorte Fleisch zu ergänzen.  
Bitte wählen Sie aus zwischen Kalbstafelspitz, Lammhüfte, Entenbrust, alles rosa auf den Punkt gebraten.

---



**WRENKH**

## Getränke sind „all-in“

„Ich empfehle nur solche Getränke, zu denen ich eine persönliche Beziehung habe, mich interessieren nur Dinge, die mich begeistern“ (Christian W.).

Getränke, Bier und Weine sind persönlich ausgesucht und auf Ihr Kochevent und das Sharing Dinner abgestimmt. Sie entscheiden, was Sie trinken wollen, wann Sie wollen, wieviel Sie wollen, mit wem Sie wollen.





**WRENKH**

## Getränke

„Ungenießbare Menschen lassen sich nicht vermeiden, schlechte Getränke schon.“

### ohne sprit, aber auch gut

- homemade golden lime lemonade
- hamburger wasserwerke, mit und ohne, gefiltert von signora brita
- apfel pur
- apfel-johannisbeer

### beer, ale, wheat

- ratsherren pils
- ratsherren pale ale
- matrosenschluck weizen IPA
- störtebecker freibier

### schnippel wine for cooking time

- benedict white, *bendektiner mönche dveri pax*
- blauer zweigelt, *weingut allram*

### grounding wine for dinner time

- dankbarkeit weiß, *christine glück*
- grüner veltliner, *weingut allram*
- dankbarkeit rot, *christine glück*
- sankt laurent, *weingut dürnberg*

### sweet and sparkling

- frizzante vom gelben muskateller

### after dinner

- coffee schraubiletto & grappa brenta riserva





**WRENKH**

## **So können Sie buchen**

Schauen Sie bitte in unserem Buchungskalender auf unserer Website nach den Terminen für offene Kochevents. Dort wählen Sie Ihren Wunschtermin und Ihr Wunschmenü aus.

**Ihr Ticket kostet pro Person 130,00 EUR inkl. 19% MwSt.**

Sie können natürlich auch mehrere Tickets für sich und Ihre Partnerin / Ihren Partner oder Ihre Freunde kaufen.



**WRENKH**

## **Christian W.**

**Unternehmer, Veranstalter, Visionär**

*„Ich schenke der Welt etwas, dass es so noch nicht gibt. Einen Ort für Veranstaltungen, die einzig und allein das Ziel verfolgen, die Freude am Zusammensein zu feiern und Menschen zu verbinden. Das Bedürfnis miteinander zu essen und zu reden zählt zu den elementaren Vergnügen, die alle Menschen auf der Welt miteinander teilen möchten.“*

*„Mit WRENKH KochEvents eröffne ich allen Menschen eine Gelegenheit, auf amüsante und spielerische Art und Weise eine der ältesten Gemeinsamkeiten neu zu erfahren: zusammen kochen, gemeinsam essen, miteinander reden.“*





**WRENKH**

**Gehet hin und verbreitet die Glücksküche.  
Buchet jetzt und hier!**

[www.wrenkh-kochevents.de](http://www.wrenkh-kochevents.de)