

„Das perfekte Dinner“

Der Nicolaus kocht für Sie, Ihre Familie und Freunde

am Freitag den 06.12.2019 im KULTurSPEICHER

Einlass 18 Uhr

Es erwartet Sie ein **vorweihnachtliches** 4 - Gänge - Menü aus der veganen, vegetarischen, makrobiotischen Küche.

Gourmetküche und Heilkost - die makrobiotische Kochkunst kann beides!

An diesem besonderen Abend servieren wir eine umfangreiche Komposition aus Farben, Konsistenzen, Temperaturen und Geschmäckern. Vor allem wird es ein Fest für alle Sinne werden. Die Basis der Gaumenfreuden bildet eine Vielfalt an regionalen Produkten. Im Rhythmus der fünf Jahreszeiten werden sie verwendet. Alle Geschmacksrichtungen wie süß, sauer, salzig, scharf und bitter werden harmonisch zusammengestellt.

Das Menü wird ausschließlich

- ohne Verwendung von Convenience Food = Fertigprodukten,
- ohne Zusatzstoffe, chem. Geschmacksverstärkern und
- mit natürlicher Süße und ohne Kuhmilch hergestellt und
- von Hand gemacht.

Es kochen und verwöhnen Sie Angelika Syring und Iris Schmidt.

Seit 15 Jahren studiert A. Syring Makrobiotik. Sie begleitet in ihrer Praxis für Gesundheitsbegleitung u.a. Ernährungsumstellungen und veranstaltet Kochkurse.

Für dieses Angebot bittet sie um einen Ausgleich in Höhe von 28 € zzgl. Getränke .

Eine vorherige Anmeldung ist bis zum **29.11.2019** unter der Telefonnr. 039777-26726, Whatts-App 0151-40305611 oder gesundheitsbegleitung@angelika-syring.de notwendig.

Es freuen sich auf Sie



„Das perfekte Dinner“

Der Nicolaus kocht für Sie, Ihre Familie und Freunde

am Freitag den 06.12.2019 im KULTurSPEICHER

Einlass 18 Uhr

Es erwartet Sie ein **vorweihnachtliches** 4 - Gänge - Menü aus der veganen, vegetarischen, makrobiotischen Küche.

Gourmetküche und Heilkost - die makrobiotische Kochkunst kann beides!

An diesem besonderen Abend servieren wir eine umfangreiche Komposition aus Farben, Konsistenzen, Temperaturen und Geschmäckern. Vor allem wird es ein Fest für alle Sinne werden. Die Basis der Gaumenfreuden bildet eine Vielfalt an regionalen Produkten. Im Rhythmus der fünf Jahreszeiten werden sie verwendet. Alle Geschmacksrichtungen wie süß, sauer, salzig, scharf und bitter werden harmonisch zusammengestellt.

Das Menü wird ausschließlich

- ohne Verwendung von Convenience Food = Fertigprodukten,
- ohne Zusatzstoffe, chem. Geschmacksverstärkern und
- mit natürlicher Süße und ohne Kuhmilch hergestellt und
- von Hand gemacht.

Es kochen und verwöhnen Sie Angelika Syring und Iris Schmidt.

Seit 15 Jahren studiert A. Syring Makrobiotik. Sie begleitet in ihrer Praxis für Gesundheitsbegleitung u.a. Ernährungsumstellungen und veranstaltet Kochkurse.

Für dieses Angebot bittet sie um einen Ausgleich in Höhe von 28 € zzgl. Getränke .

Eine vorherige Anmeldung ist bis zum **29.11.2019** unter der Telefonnr. 039777-26726, Whatts-App 0151-40305611 oder gesundheitsbegleitung@angelika-syring.de notwendig.

Es freuen sich auf Sie

