

APOKALUEBKE

... auswärts essen gehen, das war Anfang des Jahres noch gang und gäbe. Jetzt geht es zwar wieder, aber das mit dem Zurücklehnen funktioniert nicht mehr so richtig - darum kochen wir wieder mehr zu Hause. Mit großen und kleinen Erfolgserlebnissen, mit mehr oder weniger Spaß, aber immer mit dem „Bisschen Haushalt“ – einer muss es machen. Hier mein Angebot, nur bis Weihnachten 2020:

ESSEN BLEIBEN - DIE KOCHAMBULANZ

Als Alternative zum Restaurantbesuch biete ich Ihnen meine Kochkünste für zu Hause an. Kein Catering im herkömmlichen Sinne, sondern handgemachtes Essen, frisch in Ihrer Küche zubereitet. Sie sitzen an Ihrem Tisch, essen von Ihrem Geschirr, hören Ihre Musik, sind unter sich und haben Zeit für Ihre Gäste. Und das Menü? Stimmen wir direkt auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ab. Bedingungen: Sie sind gesund – ich bin gesund. Sie achten selbst auf die Hygiene- und Abstandsregeln untereinander und zu mir.

Herzlich vom Herd

Luka Lübke



ESSEN

MENÜMODULE zur Wahl à 4 Gänge plus Amuse gueule

- | | |
|---------------|--|
| HEIMATREISE | - ein Menü mit dem Besten aus dem Umland |
| URLAUBSREISE | - ein Menü gegen Fernweh |
| KOCHMITKOCH | - ein Menü von Profi und der Gastgeberin/dem Gastgeber gemeinsam gekocht |
| MENU SURPRISE | - Sie kaufen ein, wonach Ihnen der Sinn steht und ich mach was draus |

TRINKEN macht Essen noch schöner. Gerne suche ich Ihnen gemeinsam mit meiner Lieblingsweinhändlerin zum Menü passende Weine aus, um das kulinarische Erlebnis perfekt zu machen.

WAS DAS KOSTET Mein Tageshonorar hierfür beträgt derzeit € 350.00 netto und beinhaltet Planung, Einkauf, Produktion, Finishing-Zeit in Ihrer Küche, Abwasch und Herdputz (bis vorm Dessert) und Fahrzeit. Dazu kommen Waren- und anfallende Reisekosten plus Upgrades wie Weinbegleitung je nach Absprache.

SERVIEREN kann und dürfte ich derzeit auch nicht selbst. Entweder Sie übernehmen das selbst füreinander oder wir bitten jemand anders – zum Beispiel für den Weinservice – dazu. Das bräuchte allerdings ein wenig Vorlauf, denn aktuell ist APOKALUEBKE ein Einefrau-Betrieb.

WANN und WIEVIELE Die Terminabsprache sollte möglichst früh erfolgen, aber beim derzeitigen Auf und Ab im Veranstaltungsbereich – versuchen Sie es gern auch spontan, es entstehen gerade immer wieder Lücken im Terminkalender. Die Teilnehmendenzahl möchte ich aufgrund der aktuellen Situation auf maximal 10 Personen begrenzen - so kriege ich auch alles zu Fuß gekühlt transportiert. Über Abweichungen können wir im Einzelfall gern diskutieren, wichtig ist nur, dass der Erhalt unserer Gesundheit und der der Gäste gewährleistet ist.

BUCHUNG Schreiben Sie mir Wunschtermine, Wunschmodul und voraussichtliche Personenzahl an: luka@lukas-restaurant.com – ich werde mich schnellstmöglich zurückmelden.

