



Mare Kochen & Events
gesellig.lecker.frisch



KOCHEVENTS
GRUPPENANGEBOTE
IN PREETZ

Mel
der Koch
FOOD-EVENTS & KOCHKURSE





Mare Kochen & Events

gesellig.lecker.frisch

Mel
der Koch
FOOD-EVENTS & KOCHKURSE

KOCHEN IST MEHR

MEHR ALS NUR ZUBEREITUNG VON SPEISEN

Es geht um Begegnung, Austausch und die Freude am gemeinsamen Erlebnis.

Genau das möchten wir euch hier bieten. Einen Ort, an dem Teams zusammenwachsen, Freunde feiern und unvergessliche Momente entstehen.

Ob beim gemeinsamen Kochkurs, beim Küchendinner oder bei einem besonderen Firmenevent. Im MARE – KOCHEN & EVENTS verbindet sich Genuss mit Erlebnis.

Geleitet werden die Events von mir. Mehr als ein halbes Jahrzehnt war ich Chefkoch auf dem Segelschiff Gorch Fock. Seit über sieben Jahren gebe ich Kochkurse, begleite Gruppen und habe große Freude daran, kulinarische Konzepte zu gestalten.

Als Dozent für Bildungsurlaube fließt diese Erfahrung ganz selbstverständlich in meine Arbeit ein.

Lasst euch inspirieren, probiert Neues aus und genießt die Zeit miteinander. Ich freue mich darauf, euch bei MARE in Preetz begrüßen zu dürfen.

Euer Eventkoch
Mel John Sussmann

Mel John Sussmann



WILLKOMMEN BEI MARE



IM HANDWERK DUZT MAN SICH. UND GENAU SO HALTEN WIR ES AUCH HIER.

Als traditionelle Tischlerei ist MARE tief im Handwerk verwurzelt. Als wir Mel kennengelernt haben, war schnell klar, dass Tischlerhandwerk und Kochhandwerk dieselbe Sprache sprechen. Leidenschaft, Präzision und das Arbeiten mit hochwertigen Materialien verbinden uns. Aus dieser Zusammenarbeit sind Koch Events entstanden, die bereits viele Menschen begeistert und echte Erlebnisse geschaffen haben.

MARE KOCHEN & EVENTS VERBINDET MODERNES AMBIENTE MIT PROFESSIONELLER KÜCHENAUSSTATTUNG.

Events sind ab sechs Personen möglich.

Die Küche ist auf gemeinsames Arbeiten ausgelegt, der stilvolle Essbereich schafft Raum für entspannte Abende. Zentral in Preetz gelegen, gut erreichbar und vielseitig nutzbar.



OB TEAM EVENT, FIRMENVERANSTALTUNG ODER GESCHLOSSENE RUNDE.

MARE ist der ideale Ort für gemeinsames Erleben. Kochen verbindet, schafft Austausch und bringt Menschen näher zusammen. Die Events mit Mel fördern Zusammenarbeit, Kommunikation und Genuss gleichermaßen und bleiben als besondere Erfahrung nachhaltig in Erinnerung.



UNSERE EVENTFORMATE

KOCHKURSE

In lockerer Atmosphäre wird zusammen gekocht, gelacht und probiert. Der Lernfaktor ist präsent, ohne im Vordergrund zu stehen. Es geht um Geschmack, Miteinander und echte Erlebnisse. Ein kulinarisches Event, das Gruppen näher zusammenbringt und lange in Erinnerung bleibt.



KÜCHENDINNER

Ein Abend für alle, die sich gutes Essen wirklich gönnen möchten. Ein mehrgängiges Menü entsteht live in der Küche, begleitet von Geschichten, Austausch und kleinen Überraschungen. Gemeinsam an einem langen Tisch genießen die Gäste satt machende Gänge und passende Getränke. Persönlich, exklusiv und voller Geschmack.



KOCHKURSE

**IDEAL FÜR TEAMS, FREUNDE
UND GESCHLOSSENE
GRUPPEN, DIE GEMEINSAM
KOCHEN, GENIESSEN UND EINE
GUTE ZEIT ERLEBEN MÖCHTEN.**

Gruppengröße: 6 bis ca. 15 Personen
Dauer: ca. 4 Stunden

Nach dem Empfang mit Getränk und
kleinem Snack folgt eine kurze
Einführung in Menü und Ablauf.

In kleinen Gruppen werden die einzelnen
Gänge gemeinsam zubereitet, begleitet
vom Eventkoch.

Anschließend wird in entspannter Runde
gegessen. Übrig gebliebene Speisen
werden vakuumverpackt und können
mitgenommen werden.

Inklusive:

- Begrüßungsgetränk und Snack
- Hausgemachte Limonaden,
Mineralwasser, Kaffee und Tee
- Rezepte als PDF, zum mitnehmen
- Nutzung der Küche und persönliche
Betreuung durch den Eventkoch

Preis:

999 € Grundpreis bis 8 Personen
jede weitere Person 115 €

***Spezialangebot:** 

Pasta Party ab 77 € pro Person



KURS MENÜS

MITTELMEERKÜCHE

Antipasti
mit Zitronen-Cashew-Aioli
& knusprigem Foccacia

Pasta in
mit sizilianischer Caponata, gerösteten
Pinienkernen & knusprig gebratenen
Kichererbsen-Bällchen – mit
Saltimbocca

Zitronen-Olivenöl-Kuchen
mit Rosmarinsirup & kandierten
Zitruszeste

CUT & KRUSTE

Maispuffer
mit Balsamicozwiebeln und geflammten
Lachs

Steaks mit Kräuterkruste
Rosmarin-Jus & Dips
Marktgemüse & Kartoffelbowl

Frischkäse Mousse
mit Nusscrumble
und Granatapfelsoße

+10 € Aufpreis p.P. für Demeter
Rindfleisch (Hof Achtern Diek)

TAPAS & FINGERFOOD

Empanadas mit Salsa
Ravioli, Ofentomaten & Basilikumöl
Falafel mit Cashew Aioli
Frühlingsrollen
Patatas Bravas
Antipasti Gemüse
Focaccia
Frühlingsrollen
Hähnchen, Zitrone & Chimichurri

Eclairs
Beerentiramisu

PASTA PARTY



Event Festpreis (3 Stunden)
999 € für bis zu 13 Personen
jede weitere Person 80 €

Begrüßungssnack & Getränk

selbst hergestellte Pasta
mit Pulled Chicken

Apfelkrapfen
mit Beerenspiegel

Wasser & Kaffee inklusive
weitere Getränke nach Abrechnung

KÜCHENDINNER



DAS KÜCHENDINNER IST EIN GEMEINSCHAFTLICHES KULINARISCHES FORMAT, BEI DEM GENUSS, AUSTAUSCH UND DAS GROSSE MITEINANDER IM MITTELPUNKT STEHEN.

Zu jedem Gang gibt es korrespondierende Getränke, die bewusst auf dem Tisch stehen und geteilt werden. So entsteht Raum für Gespräche, Nähe und echtes Erleben. Die Gäste sehen, wie das Menü vor ihren Augen entsteht, angerichtet und serviert wird. Jeder Gang ist ein kulinarisches Highlight, das gemeinsam entdeckt und genossen wird.

Inklusive:

- Aperitif zur Begrüßung
- Korrespondierende Getränke zu jedem Gang
- Mineralwasser, hausgemachte Limonaden, Kaffee und Tee sowie Bier, Wein und Sekt
- Vier-Gänge-Menü mit persönlichen Erläuterungen

Preis:

999 € Grundpreis bis 10 Personen
jede weitere Person 99 €

DINNER MENÜS

MENÜ #1

Garnelenpasta in
Zitronengrassud

Rauchiges Kohlrabisüppchen
mit Ziegenfrischkäse

Lammkoteletts mit
Madeiraweinsoße Bohnen und
Dauphinekartoffen

Quarkmousse auf
Granatapfelsoße

MENÜ #2

Andalusische Gemüsesuppe
mit Olivenöl und Ziegenkäse

Fischvariation mit Glasnudeln
Pasta

Kalbsbraten auf Rotwein Jus
Marktgemüse und
Serviettenknödel

Mascarponecreme mit
Limetten-Kirschragout

MENÜ #3

Tomatenschaum mit Pesto-
Mozzarellaperlen und
Parmesanchip

Dreierlei von der Forelle mit
Kartoffelrösti

Entrecote unter Senf-
Zwiebelkruste mit Portwein-
Jus, Spitzkohl und
Kartoffelgratin

Gebratene Grießflammerie
mit Birnenragout

PFLANZLICHES MENÜ

Tacco mit Bohnencreme

Zucchini-
Auberginentürmchen mit
Süßkartoffel-Rösti und
Hummus

Kokos-Curry mit
mediterranem Gemüse und
Basmati-Wildreismischung

Geeistes Bananentörtchen mit
Schokohippe

GETRÄNKE

**IM PREIS UNSERER KOCHKURSE
ENTHALTEN SIND
SELBSTGEMACHTE
LIMONADEN,
MINERALWASSER, KAFFEE UND
TEE.**

Variante 1 –

Alkoholische Getränke wie Wein, Bier oder Sekt werden flaschenweise nach Verbrauch berechnet und erscheinen gesammelt auf der Abschlussrechnung.

Variante 2 –

Alternativ bieten wir eine Getränkepauschale an:
Während des Kurses genießen Sie Bier, Wein, Sekt sowie einen Aperitif (z. B. Aperol) und ein Digestif nach dem Essen.
Preis: 20 € pro Person

Hinweis zur Etikette & Sicherheit
Wir möchten, dass unsere Gäste den Abend mit klarem Verstand erleben. Übermäßiger Alkoholkonsum beeinträchtigt den kulinarischen Genuss – und kann in einer aktiven Küche auch ein Sicherheitsrisiko darstellen. Unser Fokus liegt auf entspanntem, genussvollem Miteinander.



KUNDENSTIMMEN

MEHR ALS 800 TEILNEHMENDE HABEN IN DEN LETZTEN 7 JAHREN AN MELS KURSEN TEILGENOMMEN.

DAS FEEDBACK IST DURCHWEG POSITIV:



Saskia Wo

1 Rezension



★★★★★ vor 3 Jahren

Anlässlich eines 30. Geburtstags, haben wir einen Kochkurs bei Mel besucht. Wir waren rundum zufrieden und hatten einen wirklich tollen Abend mit einem leckeren Menü, guten Getränken und einem super sympathischen Koch, der uns mit Rat und Tat zur Seite stand! Vielen Dank für diesen wirklich schönen Abend bei dir, lieber Mel!



Tim G

8 Rezensionen



★★★★★ vor 3 Jahren

Wir hatten einen wunderbaren Abend und wurden bestens durch Mel angeleitet und durch den Abend geführt. Viel gelernt und mit einem Lächeln im Gesicht abends nach Hause gefahren. Vielen Dank für den tollen Abend, Mel. Wir kommen mit Sicherheit wieder :)



Andreas K

7 Rezensionen



★★★★★ vor 3 Jahren

Genialer Kochkurs mit vielen Infos in entspannter Atmosphäre. Spaß garantiert!



Eva

4 Rezensionen

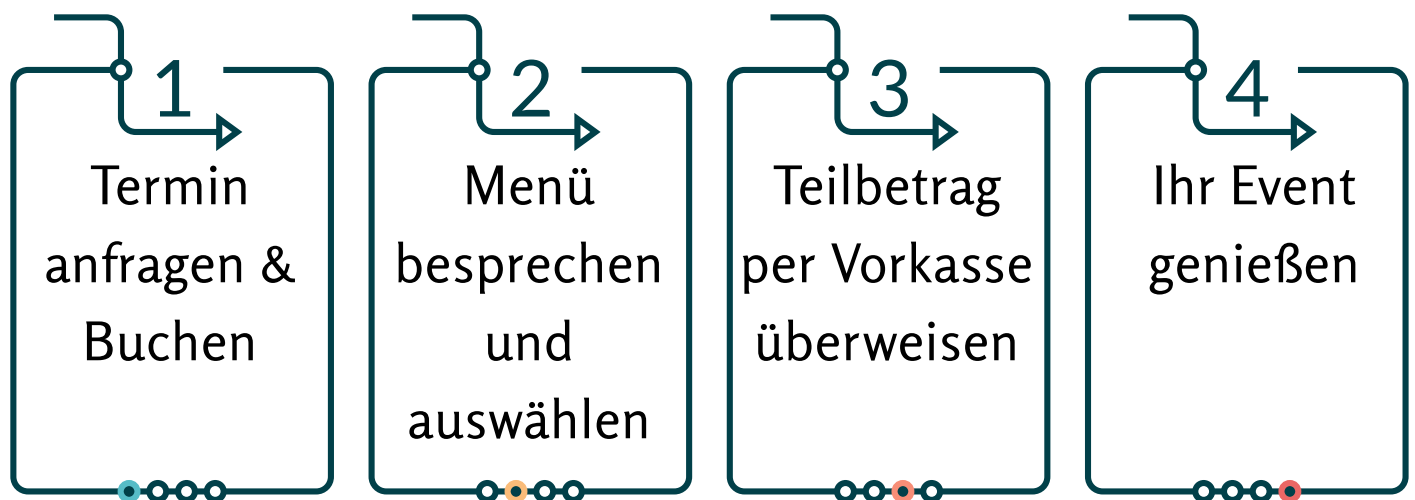


★★★★★ vor 5 Jahren

Wir haben als JGA hier einen Kochkurs gemacht und hatten einen tollen Abend. Das Essen war super, das Kochen hat Spaß gemacht, der Gastgeber war sehr nett und ist auch auf all unsere Sonderwünsche eingegangen! :-)
Sehr zu empfehlen...



Wie geht es jetzt weiter?



MARE WOHNEN | Kirchenstr. 30 | 24211 Preetz

Kontaktieren Sie mich gern für

Menüabsprachen:

Mel John Sussmann

Telefon & WhatsApp: 0160/4125191

E-Mail: kochen@mmmel.de

Buchung direkt über

Mare - Kochen & Events

Janina Hörmann

Telefon: 04342/ 800 7 400

E-Mail: janina.hoermann@mare-kuechen.de

