



• AB 15 UHR IN RAUM 1 •

KÜRBISSEHNITZ WETTBEWERB

- GUTSCHEINE IM WERT VON 15-25€ FÜR DIE ERSTEN DREI PLÄTZE •
-

ENTSPANNTES KENNENLERNEN MIT SCHNITZEN, SUPPE
KOCHEN UND QUATSCHEN



Ablauf

Während dem Schnitzen könnt ihr uns Fragen stellen, Black Stories erzählen oder einfach, nur mit uns quatschen und natürlich Cocktails trinken. Ziel ist einfach eine entspannte Atmosphäre zum Kennenlernen

Wir freuen uns auf nette Gespräche und wahre Kunstwerke an Kürbissen
Da wir auch ab 17 Uhr die Cocktailbar machen, gibt es nicht direkt eine zeitliche Begrenzung. Kommt, wenn ihr wollt, vorbei und genießt den Abend :)

Wenn ihr noch Fragen habt, meldet euch gerne über Whatsapp/ Telegram
+4916099544827 bei Johanna

Gewinn



Gutscheine:

Platz 1: 25€

Platz 2: 15€

Platz 3: 10€

Vorbereitung

Fürs Schnitzen

Kürbis, Kerzen und ein Messer

Wir backen dazu noch ein Walnussbrotbrot:



(aus eigener Erfahrung schmeckt es auch super mit einer
Sorte Mehl eurer Wahl)

Für die Suppe:



(Da wir mit den Schnitzresten kochen, empfehle ich
euch 2-3 Karotten,
1-2 Kartoffeln pro Kürbisreste zu rechnen)



COCKTAIL NIGHT

AB 17 UHR IN RAUM 1 MIT OPEN END

Ziel bei uns ist es einfach nur einen angenehmen Abend miteinander zu verbringen. Wir wissen wie schwer die erste Zeit in einer neuen Stadt sein kann - gerade, wenn man niemanden persönlich treffen kann.

Deswegen würden wir uns freuen, einige von euch kennenzulernen- egal ob mit oder ohne Alkohol. Wir bieten euch die Möglichkeit einer angenehmen Atmosphäre ohne vorgegebene Themen oder Programme.



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Caipi (Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale)

Nojito (Minze, Rohrzucker, Mineralwasser, Limetten)

Ipanema (Limetten, Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale)

Cocktail Rio (Orangensaft, Limonade, Grenadine, Limetten)

Virgin Sunrise (Orangensaft, Ananassaft, Limettensaft, Grenadine)

Eis nach Belieben

ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

Cosmopolitan (Wodka (Zitrone), Cointreau/ Triple Sec, Limettensaft,
Cranberrynektar)

Mojito (weißer rum, Soda, Limetten, Rohrzucker, Minze)

Cuba Libre (weißer Rum, Limette, Cola, Eis)

Touchdown (Wodka, Apricot brandy, Limettensaft, Grenadine,
Maracujasaft)

Schüttler (Shot mit Limettensaft und Blue Curaçao)

Planters Punch (weißer und brauner Rum, Limettensaft, Orangensaft,
Grenadine, Zucker)

Eis nach Belieben



SONSTIGES

Bitte denkt daran, auch genügend Essen zu lagern :) bei uns gibt es abends irgendwann noch Pizza.

Sucht euch vielleicht ein oder zwei Cocktails aus und macht bei uns mit. Es gibt kein Programm für den Abend sondern baut auf euch und eure Ideen auf. Wir machen so gut wie alles mit ;) Die oben genannten Cocktails sind nur unsere Vorschläge, welche wir vor allem trinken werden.

Wenn ihr noch Fragen habt, meldet euch gerne über Whatsapp/ Telegram +4916099544827 bei Johanna

Weihnachten für Erstis

Glühwein/Punsch

- 1 Flasche Glühwein (billiger tut's auch) oder Saft (Traube, Apfel, Orange)
- 1 Bio-Orange
- Zimtstangen (oder einfach Zimtpulver)
- Honig/Zucker
- wahlweise weitere Gewürze (Sternanis, Kardamom, Ingwer, Zitronenschale, Piment)
- wahlweise Amaretto, Rum



Weihnachtslikör

- 150ml Korn/Wodka
- 250ml Schlagsahne
- 50g Puderzucker
- 3 EL Nutella
- 2 TL Gewürze (Zimt, Spekulatiusgewürz, Lebkuchengewürz)
- 1 Gefäß zum Abfüllen (oder halt gleich trinken)



Apfelchips

- 3-4 Äpfel



Kräutersalz

- 1 Packung Salz
- 10-20g frische Kräuter (Oregano, Thymian, Rosmarin, Salbei, Liebstöckel, Petersilie, Schnittlauch, Bohnenkraut o.a.)



Müsli-Crunch

- 200g Haferflocken
 - 50g Kerne oder Körner nach Belieben (Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Cashewkerne)
 - 2 EL Honig
 - 3 EL Öl
 - 1 Schuss Wasser
 - 50g Haferfleks
 - 1 TL Zimt
-
- Nussvariante: 100g Nüsse (z.B. Erdnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse)
 - Schokovariante: 2 EL Kakao, 50-100g Schoko-Stückchen
 - für Müsliriegel: Überzug 100g Kuvertüre/Schokolade



WRAPS

- mit Marjo und Katja -

Zutaten

Was zum Beißen:

- Tortillas
- Reis, Couscous oder Bulgur (bitte schonmal vorkochen)

Damit es nicht so trocken ist:

- frische Tomaten, Dosentomaten oder Napoli-Sauce aus der Packung / dem Glas
- (vegane) Mayonnaise

Bei frischen Tomaten / Dosentomaten:

- Basilikum
- Knoblauch
- Pfeffer
- Salz
- ...

Für die Füllung:

- Gurke
- Tomate
- Salat
- Zwiebel
- (veganes) Schnitzel
- ...

Sonstiges

Bei frischen Tomaten / Dosentomaten:
Mixer oder Pürierstab

Gute Laune! 😊



Wie geht's?

1. Reis/Couscous/Bulgur kochen
 2. frische Tomaten / Dosentomaten mit den Gewürzen pürieren oder Napoli-Sauce aus der Packung anrühren
 3. Reis/Couscous/Bulgur mit der Tomatensauce vermischen
 4. (veganes) Schnitzel braten und in Streifen schneiden
 5. Gemüse schnippeln
 6. Tortilla erwärmen und nach Belieben füllen
 7. (vegane) Mayonnaise obendrauf
 8. Wrap wickeln
- Fertig! -

