

# ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

## WO ESSEN EIN EVENT IST

*EVENT PROBAT*

TOPFGUCKER

MÄRZ 2014



## TOPFGUCKER

### event probat

Schloss Rahe (Firmensitz),  
Schloss-Rahe-Straße 15 &  
Stadtpalais der Erholungs-  
Gesellschaft (Eventservice),  
Reihstraße 13  
Telefon 02 41/8 86 95 65  
[www.event-probat.de](http://www.event-probat.de)

# Wo Essen ein Event ist

*Zu Catering und Veranstaltungsmanagement gesellt sich jetzt noch mehr Service*

**K**östliche Speisen, mal mediterran, mal orientalisches, mal *va heij*, immer frisch und von höchster Güte: Das ist das Fundament, auf dem das stetig weiter wachsende Unternehmen *event probat* seinen Erfolg aufbaut. „Bei uns stehen Gaumenfreuden im Mittelpunkt“, sagt Robert Gorski (Foto oben). Das Alleinstellungsmerkmal seiner auf Catering und All-inclusive-Veranstaltungsmanagement spezialisierten GmbH ist das umfangreiche *Drumherum*: Das Team konzeptioniert und organisiert von der kleinen Privatfeier über das Business-Meeting bis hin zum Großevent alles, und zwar von *A wie (Buffet-)Aufbau* bis *Z wie (technisches) Zubehör*. Selbst das reicht dem dynamischen Geschäftsführer noch nicht: „Wir planen derzeit, an unserem Firmensitz auf Schloss Rahe ein Restaurant zu etablieren, weiterhin aber im Rahmen von Veranstaltungen präsent zu sein.“

## Liaison von Unterhaltung und Dinner

Gleichzeitig erweitert der Allrounder sein Repertoire in Sachen kulinarisches Entertainment. „Wenn sich ein erlesenes Menü in wunderschönen Räumlichkeiten mit Live-Unterhaltung vom Feinsten zu einem Ganzen verbindet, ist das sinnliche Vergnügen ganzheitlich – und bleibt so noch länger in bester Erinnerung“, erklärt er, warum Kooperationen mit Ensembles wie *Krimidinner* (Sonntag, 27. April, 18 Uhr, Schloss Rahe) und *PastaOpera* (Sonntag, 4. Mai, 18 Uhr, Schloss Rahe) so gut ins Gesamtkonzept passen. Letztere bieten Hand in Hand mit *event probat* eine gelungene Abwechslung, indem Opernarien und typisch italienische Speisen eine unwiderstehliche Liaison eingehen. Einfach perfekt, um die Künste der vier renommierten Köche des Unternehmens zu kosten, bevor privat oder geschäftlich der nächste Anlass ansteht.

**■ BAD AACHEN verlost 2x2 Tickets für „Krimidinner“ und 1x2 Karten für „PastaOpera“. Wer teilnehmen möchte, sendet bis Montag, 24. März, das Stichwort „event probat“ an [quiz@bad-aachen.net](mailto:quiz@bad-aachen.net).**

### ROBERT GORSKI EMPFIEHLT:

## Perlhuhn-Brüstchen Florentine auf Tagliolini agli Spinaci

### Zutaten für vier Personen:

4 Perlhuhn-Brüstchen, je 3 gelbe und rote Paprika, 4 Schalotten, 1 Aubergine, 1 Zucchini, 2 Tomaten, je 1 Zweig Thymian und Basilikum, 50 g Butter, je ca. 50 ml Olivenöl, Weißwein und Sahne, 4 große Scheiben Parmaschinken, 500 g frische Tagliolini Spinaci, Salz, Pfeffer und Knoblauch nach Geschmack.

### Zubereitung:

Gewürfelte Schalotten in Butter anschwitzen und mit Wein ablöschen. 2 gewürfelte gelbe Paprika zugeben und schmoren, Sahne hineingießen, schaumig pürieren und warm stellen. Pasta mit einem Schuss Öl und einer Prise Salz *al dente* kochen. Restliches Gemüse würfeln und in einer Pfanne mit frischem Knoblauch, passierten Tomaten und Thymian anbraten.

Perlhuhnbrüstchen würzen, kurz scharf anbraten und etwa 12 Minuten bei 180°C Heißluft im vorgeheizten Backofen fertig garen. Den Parmaschinken zwischen Backpapier ebenfalls im Backofen kross backen.

Spiegel aus Paprikasoße auf den Teller geben, Tagliolini in der Mitte zu Nestern zusammenrollen. Fleisch tranchieren und mittig auf die Nudeln geben. Mit Gemüse, Parmachip und Kräutern garnieren.

*Dazu passt ein trockener Weißwein: Vigneto Torricella aus Oriveto, Italien.*

Rezeptdownload unter [www.bad-aachen.net/](http://www.bad-aachen.net/)

