

## Gourmetköchin Petra Braun-Lichter

- kocht und übernimmt die Organisation für Ihre private Feier, die nächste Party oder das Geschäftsessen in Ihren Räumlichkeiten.
- bietet Ihnen den persönlichen Partyservice und individuelles Catering.
- führt Kochkurse und Gourmetworkshops durch — auch bei Ihnen zu Hause!
- kreiert themenbezogene Events und kocht Gourmet-Events wie beispielsweise:
  - Saisonales Fingerfood und Flying Buffets
  - Live-Kochen aus dem Asia-Wok
  - Italienische Antipasti
  - Spanische Tapas
  - Kulinarische Weinproben
- berät Sie bei der Wein- und Käseauswahl.
- verwendet ausschließlich frische, natürliche Lebensmittel und Zutaten, die in handwerklicher Tradition selbst verarbeitet werden.
- bietet Ihr professionelles Wissen und Ihre Erfahrung als Beratung in der Gastronomie und im Lebensmittelhandel an.
- ... und - auf Wunsch - alles in Bio-Qualität!

[www.gourmetkoechin.de](http://www.gourmetkoechin.de)

## Petra Braun-Lichter



Nach vielen Jahren praktischer Erfahrung als Amateurröchin habe ich mein Hobby zum Beruf gemacht. Nach zahlreichen Aus- und Weiterbildungen bei namhaften Küchenchefs konnte ich mein Können bei den Deutschen Koch-Meisterschaften unter Beweis stellen: Im Jahr 2000 wurde mein Gourmetmenü mit dem deutschen Vizepreis gekürt!

Die Begeisterung beim Kochen und Backen ist Motivation zu meiner Profession, die ich mit viel persönlichem Engagement betreibe.

In den letzten Jahren habe ich mehr als 1000 Kochkurse erfolgreich geleitet und konnte unzählige Kochinteressierte zu begeisterten Freunden der Gourmetküche - am eigenen Herd - machen.

Gerne begrüße ich auch Sie in einem meiner kreativen Gourmetworkshops oder koche für Sie persönlich individuelle Gourmetküche bei Ihnen Zuhause.

Ich freue mich sehr darauf, Sie persönlich kennen zu lernen!

Ihre *P. Braun-Lichter*

Service rund ums Essen

Hallerstraße 32 B • 90562 Heroldsberg

Fon: 0 911 / 51 92 27 90 • Fax: 0 911 / 51 92 27 91

[email@gourmetkoechin.de](mailto:email@gourmetkoechin.de)



## Kochen wird zum Erlebnis und Essen zum Genuss!

## Gourmetköchin Petra Braun-Lichter

Vizesiegerin  
Deutschland  
2000



[www.gourmetkoechin.de](http://www.gourmetkoechin.de)

## Service rund ums Essen



Gönnen Sie sich und Ihren Gästen etwas ganz Besonderes zum Geburtstag, Jubiläum, Hochzeitstag, zur Familienfeier oder Firmenveranstaltung...

Zum Beispiel mit diesem Menü:

|  |
|--|
| Variation von Steinpilzen  |
| ◇  |
| Steinpilzconsommé  |
| ◇  |
| Rotbarben mit Basilikum<br>und Zitrusfrüchten                              |
| ◇  |
| Birnensorbet   |
| ◇  |
| Rehrückenfilet unter der Apfelkruste<br>mit Speckbuchteln und Kaisergemüse |
| ◇  |
| Französische Käseauswahl   |
| ◇  |
| Gebackenes Eis mit Zwetschgen  |

... und genießen Sie gemeinsam mit Ihren Gästen das Fest ohne anstrengende Planung, Einkäufe und Vorbereitung!

# Gourmetköchin Petra Braun-Lichter

## Gourmetkochkurs

Sie haben viel Praxis in der Alltagsküche und können gut kochen? Aber es reizt Sie leckere Rezepte noch leichter und schneller, eine Soße noch aromatischer oder Dessertcremes noch zartschmelzender und luftiger hinzukriegen?

Lassen Sie sich in meinen Gourmetkochkursen in die Geheimnisse der feinen Küche einweihen.

Je nach Jahreszeit bereiten wir raffinierte Gerichte mit marktfrischen Zutaten zu und setzen sie „in Szene“. Die mehrgängigen Menüs werden besprochen, gekocht und genossen.

Ein Gourmetkochkurs findet in privater Atmosphäre mit sechs bis acht Teilnehmer(inne)n statt.

## Gourmetworkshop

In meinen Gourmetworkshops können 8 bis 12 Teilnehmer(innen) in einem angenehmen Küchenambiente kreative Gourmetküche kennenlernen und aktiv ihre Kochkenntnisse vertiefen.

Zu Beginn des Gourmetworkshops erhalten Sie Tipps zum Einkauf sowie den Zutaten und deren Qualität. Weiterhin erfahren sehr viel Wissenswertes zum jeweiligen Thema des Gourmetworkshops. Gemeinsam kochen wir ein 4-gängiges Menü unter meiner Anleitung. Eine Weinempfehlung beim gemeinsamen Essen zum Abschluss des Gourmetworkshops ist selbstverständlich.

Küchenstudios im Raum Nürnberg/Erlangen haben hierfür professionelle Kochstudios mit modernen Küchengeräten von Miele, etc. eingerichtet.

**Die aktuellen Themen und Termine finden Sie auf meiner Homepage: [www.gourmetkoechin.de](http://www.gourmetkoechin.de) !**

## Kochkurs für Männer

Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Wollten Sie nicht schon immer einmal für Ihre Liebste ein Verwöhn-Menü zubereiten oder sich selbst mit einem besonderen Essen ganz einfach etwas Gutes tun?

Auch Kochanfängern gelingt unter meiner Anleitung die Zubereitung phantasievoller Speisen; Fortgeschrittene werden neue Raffinessen bei der Zubereitung kennen lernen.

Überraschungen, die Sie mit persönlichem Einsatz vorbereiten, bleiben unvergessen!

## Zuhause Kochen und Feiern

Sie wollen in eigenen Räumen feiern oder ein unvergessliches Gourmetessen in privater Atmosphäre zu Hause genießen?

Als Ihre Privatköchin komme ich mit tagesfrisch vorbereiteten Zutaten zu Ihnen nach Hause und bereite à la Minute in Ihrer Küche das gewünschte Feinschmeckermenü zu. Ein perfekter Service am Tisch ist dabei selbstverständlich!

Gerne koche ich auch gemeinsam mit Ihnen und Ihren Freunden „vor Ort“ und bereite Ihre Wunschrezepte zu. Ein privater Kochkurs in den eigenen vier (Küchen-)Wänden schafft ein ganz besonderes Gourmet-Erlebnis!

Interessiert an einem individuellen Kochen bei Ihnen Zuhause? Dann nehmen Sie doch bitte Kontakt mit mir auf, um Ihre Wünsche zu besprechen.

Ich freue mich sehr darauf, für Sie Zuhause ganz persönlich kochen zu dürfen!