

NACH-TISCH

neues
interessantes
leckeres
informatives



LEROY'S
www.leroy-feiern.de

ALLE JAHRE WIEDER.....

nehmen wir uns alle viele gute Vorsätze mit ins Neue Jahr.

Kommt Ihnen das bekannt vor?

Jedes Jahr der Stress zum Ende des Jahres, jedes Jahr die Erkenntnis „das war zu viel“ und jedes Jahr der gute Vorsatz „Im nächsten Jahr wird alles anders!“

Auch wir haben uns dabei ertappt, dass der ein oder andere Vorsatz schon wieder wie eine Seifenblase zerplatzt ist, dafür kommen jedoch immer wieder andere Erfahrungen und Erkenntnisse hinzu - und das ist auch gut so und macht unser tägliches Leben doch so bunt, spannend und aufregend!

Lehnen Sie sich doch nun einfach einmal zurück und nehmen sich den guten Vorsatz, unseren für Sie zusammengestellten „NACH-TISCH“ zu genießen.



NACH-TISCH

erscheint bis zu 4 x pro Jahr und wird per Mail an Interessenten und Kunden von LEROY'S verschickt.

Sollten Sie kein Interesse an unserem NACH-TISCH haben, so genügt eine kurze Mail an info@leroy-feiern.de

01/2011

NACHRICHTLICH



neues
interessantes
leckeres
informatives

PRODUKTE

Immer wieder auf der Suche nach neuen und tollen Produkten möchten wir Ihnen einige interessante Neuentdeckungen davon in dieser Rubrik vorstellen.

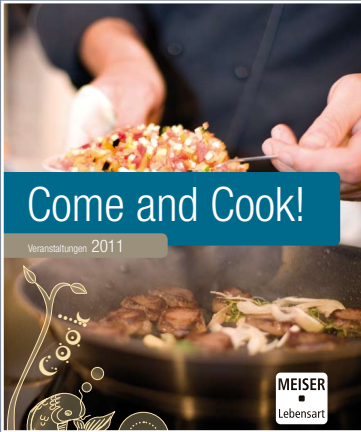
IN EIGENER SACHE

Das beste Schaffen und Wirken nützt nichts, wenn keiner davon etwas erfährt. Gern informieren wir Sie hier auch immer mal wieder über unsere eigenen News.

LOCATIONS

Wir kommen viel rum, hören hier mal und kosten da mal. Gern geben wir diese Erfahrungen an Sie weiter und empfehlen Ihnen den ein oder anderen Tipp.

IN EIGENER SACHE



**Schokoladen-
Reise**
11.03.2011



Gewinnspiel

Die ersten zwei, die uns per Mail drei der neuen Kreationen von Leif Besselmann nennen können, gewinnen je einen Platz zur Veranstaltung SCHOKOLADEN-REISE am Freitag, den 11.03.2011 ab 18.00 Uhr im Wert von je € 130,00. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
info@leroy-feiern.de

Anscheinend machen wir nicht so viel falsch, oder?!!!!

Wer hätte das gedacht? 2004 als „schnelle Idee“ geboren und nun bereits zum achten Mal in Folge - unser jährlich erscheinender Veranstaltungskalender COME AND COOK in Zusammenarbeit mit dem Hause Meiser Küchen in Hanau-Steinheim.

Jedes Jahr bieten wir hier ca. 20 verschiedene Veranstaltungen zu unterschiedlichen Themen rund um's aktive Kochen in exklusiver Location an. Von Anfang an waren unsere Kurse für bis zu 18 Personen ausgebucht und manch' einer hat in den letzten Jahren vergeblich versucht einen Platz zu ergattern bzw. seinen vorhandenen Gutschein einzulösen.

So ist es auch wieder in diesem Jahr! Die meisten Veranstaltungen mit Jörg Leroy sind bereits ausgebucht - scheuen Sie trotzdem nicht, uns bei Interesse zu kontaktieren.

Der ein oder andere Restplatz steht noch zur Verfügung. Und manchmal lohnt es sich auch, sich auf der Warteliste eintragen zu lassen und kurzfristig eventuell noch einen Platz zu erhaschen!

Auch in 2011 haben wir wieder befreundete kulinarische Partner eingeladen, die Sie auf keinen Fall verpassen sollten:

11.03.2011 Schokoladenreise
mit Leif Besselmann & Jörg Leroy

20.05.2011 Sterne-Freunde
mit Frank Buchholz & Jörg Leroy

07.10.2011 Kaviar
mit Caviarhouse Prunier & Jörg Leroy

Planen Sie schon jetzt eines dieser kulinarischen Highlights und buchen Sie am besten gleich unter www.leroy-feiern.de oder 06051-828123.



Kaviar
07.10.2011

ÜBERLESEN.....



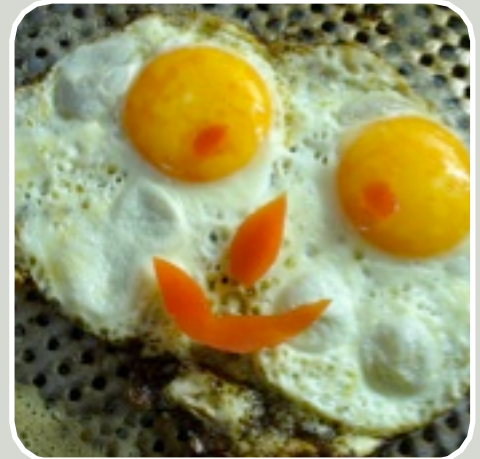
SAGEN DIE EINEN

Muttertags-Special

Kids kochen zusammen mit Papa (oder Opa???) für die Mama zum Muttertag.

Ein toller Spass für kids & Papas - ein Genuß & pure Erholung für die Mamas!!!

Samstag, 07. Mai 2011 ab 15.00 bzw. 18.30 Uhr



.... oder einfach nur „gedrückt“ - sagen die anderen!

Kids ab 11 Jahre aufgepasst - diesen Termin solltet Ihr unbedingt mit Papa (oder vielleicht auch Opa???) planen, damit Ihr in diesem Jahr die Mama mal so richtig überraschen könnt!

An diesem Samstagnachmittag treffen wir uns mit Euch und Euren Paps ab 15.00 Uhr zum Kochen bei Meiser Küchen. Innerhalb von 3 Stunden bereiten

wir alle zusammen ein tolles

Muttertagsmenü vor. Ab 18.30 Uhr

begrüßen wir dann Eure Mams (und vielleicht auch Omas???) und werden diese einen Tag vor Muttertag schon mal so richtig verwöhnen. Zusammen mit Euch

und Euren Paps wird dann das vorbereitete Menü fertiggestellt und Euren Mamas serviert.

**07.05.2011
Muttertags-Special**

DANKE - MAMA!!!!	TERMIN	UND SONST?	GANZ WICHTIG!	KOSTEN
	<p>07. Mai 2011 Kochen 15.00 bis 18.00 Uhr</p> <p>ab 18.30 Uhr Beginn & Service des Menüs</p>	<p>Gute Laune nicht vergessen!!!!</p> <p>...und Papa natürlich nochmals an den Termin erinnern!</p>	<p>Bei uns wird gearbeitet! Deshalb sollt und dürft Ihr Euch schmutzig machen. Eine Schürze bekommt Ihr von uns!</p>	<p>€ 70,00 pro kids</p> <p>€ 70,00 pro Papa/ Opa</p> <p>€ 70,00 pro Mama/ Oma</p>

Sydney & Frances Trading House Der Food Spezialist mit dem guten Geschmack aus aller Welt

Begonnen hat die Geschichte von Sydney & Frances vor mittlerweile einem halben Jahrzehnt mit der Gründung von All-Australian & More. Die Inhaberin Elizabeth Wieker importierte feinste Produkte aus Down Under und machte sie für den europäischen Markt unentbehrlich. Das Produktsortiment wurde stets erweitert, um das Beste vom fünften Kontinent anbieten zu können: Früchte und Blüten, Salze und Gewürze, Öle und Essige, Backzutaten, Weine und vieles mehr. Dabei legte der Feinkost-Experte ein Augenmerk auf authentische und landestypische Produkte. So sind zum Beispiel Gewürze der Aborigines, die bislang im australischen Outback die traditionellen Gerichte verfeinerten, nun auch in Deutschland erhältlich. Elizabeth Wieker kennt sich bestens aus: Sie ist selber ein „Aussie“ und war lange Zeit in Sydney, Melbourne und Perth in der Gastronomie tätig. Dank der Zusammenarbeit mit Spitzenköchen weiß sie, welche hohen Anforderungen Lebensmittel in Sachen Qualität erfüllen müssen. Die Lieferanten kennt Elizabeth

Wieker alle persönlich. Die gebürtige Australierin fliegt so oft sie kann in ihre ehemalige Heimat, um Produzenten zu besuchen und Neues aus Küche und Keller aufzustöbern.

Auch wir von LEROY'S durften einige der Produkte kennenlernen und probieren und sagen nur: WOW! - manches ist wirklich mal wieder etwas ganz anderes und perfekt und abwechslungsreich in der guten Küche einsetzbar. Zu bestellen sind die Produkte alle online. Hier eine kleine Auswahl der Entdeckungen, die wir Ihnen gern vorab empfehlen möchten:

MURRAY RIVER SALT FLAKES

100 G DOSE € 5,90

VANILLE-PASTE

65 G GLAS € 6,90

LEMON-MYRTLE, GEMAHLEN

40 G DOSE € 6,90

PEPPER BERRIES, GANZ

40 G DOSE € 7,90



Der
Geschmack
Australiens

PRODUKTE



Glutenfrei einkaufen

Immer mehr Menschen reagieren empfindlich auf das Weizeneiweiß Gluten, das Klebereiweiß in Weizen und anderen Getreiden. Bei ALL AUSTRALIAN bekommen Sie eine Vielzahl von glutenfreien Lebensmitteln - Ketchup, Mayonnaisen, Marmeladen und vieles mehr!

www.all-australian.com



FÜR SIE GETESTET

ZENZAKAN



Taunusanlage 15
60325 Frankfurt am Main

+49 (0) 6997086908

www.the-steakhouse.de



Pan-Asian Supperclub Zenzakan

Zwei erhabene Löwen, die traditionell in Asien für Glück und Weisheit stehen, begrüßen die Gäste und flankieren den Eingang von Frankfurts exklusivem und einzigartigem Pan-Asian Supperclub, dem Zenzakan. Viel wurde bereits erzählt und geschrieben vom Stil des Zenzakan, aber wir von LEROY'S können Ihnen einfach nur empfehlen, selbst einmal hinzugehen und sich von der beeindruckenden Stimmung berieseln zu lassen.

Trotz seiner imposanten Ausmaße von 2000 Quadratmetern, strahlt das Zenzakan eine behagliche und wohlthuende Atmosphäre aus. Kuschelige Nischen, kleine Séparées, ein raffiniertes Lichtkonzept, stimmungsvolle Musik und das außergewöhnliche Ambiente laden zum Essen, Trinken, Verweilen, Sehen und Gesehen werden ein. Die goldenen Buddhaköpfe, ein antikes chinesisches Pfeil-und-Bogen-Set aus dem 15. Jahrhunderts oder die 200 Kriegerfiguren aus Terracotta, sind nur einige der zahlreichen liebevollen Details,



die von Inhaber Christian Mook in der ganzen Welt zusammengetragen wurden. Das Essen und der Stil des Zenzakans sind von China, Thailand, Vietnam und Japan inspiriert. Deren authentische Landesküchen werden durch Küchenchef Sebastian Roisch und sein Team modern umgesetzt und phantasievoll interpretiert. Besonderes Augenmerk wird auf das exzellente Sushi gelegt. Empfehlen möchten wir an dieser Stelle das Überraschungsmenü, welches zwar nur tischweise bestellt werden kann, aber auf Extrawünsche ganz besonders eingegangen wird. Ergänzt werden die Speisen von einer sehr großen und phantastischen Weinauswahl, deren Preise jedoch auch in diesem Segment zu finden sind.

Unser Résuméé: Tolle Location in exklusivem aber trotzdem lockerem und stimmungsvollem Ambiente, sehr gutes Essen. Nicht gerade günstig, jedoch dem Preis-Leistungsverhältnis angepasst. Guter Service.

SUSHI	INFOS	ASIATISCH	EXTRAS	LECKER
	<p>Öffnungszeiten Montag bis Samstag ab 18.00 Uhr</p> <p>Sonntag Ruhetag</p> 		<p>Private Dining Kapazitäten bis 150 Gäste</p> <p>exklusiver Geisha-Room für 2 Personen</p>	

01/2011

Vielen Dank

für Ihr
Interesse

Bis
zum
nächsten
Mal

NACH-TISCH



Kulinarische Grüße
wünschen
Petra & Jörg Leroy

LEROU'S

Feste feiern
wie ein König
Mühlenstrasse 16a
63589 Linsengericht
fon +49(0)6051-828123
fax +49(0)6051-828124
www.leroy-feiern.de
info@lero-feiern.de

NACH-TISCH GEFALLEN

Haben Ihnen unsere
Ausarbeitungen
gefallen?
Dann scheuen Sie
nicht, uns dies
mitzuteilen!
Sofern Sie keine
weitere Post von uns
wünschen, bitten wir
um eine kurze Mail.

