

NACH-TISCH



Wenn nicht jetzt, wann dann?

... die Sonne scheint mit ganzer Kraft ...
 ... die Blumen und Sträucher blühen bereits überall ...
 ... die Grillkohle ist das meist verkaufte Produkt ...
 ...und überall riecht es nach Grillwürstchen!!!!

Wenn nicht jetzt, wann dann?

Überall schaut man derzeit in lachende Gesichter, denn bei diesen tollen Temperaturen haben die Menschen einfach viel mehr Lust auf die schönen Dinge des Lebens!

Grund genug für uns von LEROY'S auch Ihnen hiermit ein paar Tipps für weitere schöne Lebensfreunden zu geben.



hören
 riechen
 schmecken
 sehen
 fühlen

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

02/2011

NACHTISCH



schmecken
fühlen
hören
sehen
riechen

IN EIGENER SACHE

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

PRODUKTE

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

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



Mit von der Partie?

Möchten Sie an einem der Termine mit dabei sein und auf Hanaus schönstem Wochenmarkt zusammen mit Jörg Leroy kochen?

Dann bewerben Sie sich doch einfach bei uns. Auch in diesem Jahr können von uns wieder kostenfreie Plätze vergeben werden - das Los entscheidet!

info@leroy-feiern.de

Auf zu Runde 3

Nach dem erfolgreichen Start 2009 ging das Märchenhafte Kochen auf dem Hanauer Wochenmarkt im vergangenen Jahr in die zweite Runde - und auch in diesem Jahr darf das beliebte Kochevent auf dem schönsten Wochenmarkt Hessens nicht fehlen. Aus diesem Grund zaubert LEROY'S in den Sommermonaten auf Hessens größtem Wochenmarkt zu Füßen des Gebrüder Grimm Denkmals seine märchenhaften Köstlichkeiten.

In der mobilen Küche, die in der Blumenreihe auf dem Marktplatz bereit steht, verarbeiten Jörg Leroy und seine Hilfsköche die frischen Zutaten in ein schmackhaftes Menü.

10.00
bis 12.30 Uhr



Termine

28. Mai 2011
Junges Gemüse

25. Juni 2011
Knackige Salate

27. August 2011
Freche Früchtchen

24. September 2011
Dolle Knolle

Alle Zutaten für das 3-Gang-Menü erhalten die Köche direkt und frisch an den Ständen des Wochenmarktes. Schon beim Einkaufen können die Besucher etwas lernen, denn der Moderator, der das Kochevent stets begleitet, erfragt jeden Schritt und die entsprechenden Tricks des Fachmanns. Die Besucher können nicht nur beim Zubereiten der Gerichte zuschauen sondern die Gerichte selbstverständlich direkt vor Ort probieren und die Rezepte zum Nachkochen mit nach Hause

Wochenmarkt
Hanau



**Wir
können
NICHT
nur
kochen.....**



Warum lassen Sie uns nicht einfach mal machen???

Viele unserer Stammgäste haben uns über unsere Kochevents im Hause Meiser Küchen in Hanau-Steinheim kennengelernt.

Wußten Sie, daß wir eigentlich noch mehr drauf haben, als „nur“ zu kochen? Mit über 20 Jahren Berufserfahrung kann uns so schnell kein Veranstaltungsproblem aus der Ruhe

bringen. Lehnen Sie sich doch einfach einmal zurück und lassen uns alles machen:



Egal ob Sie uns als Organisationstalent mit ganz viel Liebe zum Detail für Ihre komplette Veranstaltung in Anspruch nehmen, oder „nur“ Teilbereiche wünschen - geht nicht, gibt es bei uns nicht!

www.leroy-feiern.de

KOMPLETTE VERANSTALTUNG	PRIVAT FEIERN	DEKORATION	TAGUNG	INCENTIVE
<p>von A wie Anreise bis Z wie Zitronenthymian</p> <p>von A wie Anzug bis Z wie Zauberer</p> <p>von A wie Apéritif bis Z wie Zeremonie</p>	<p>bei Ihnen zu Hause</p> <p>in einer fremden Location</p> <p>Veranstaltungsleitung</p> <p>Caterer</p>	<p>Tischdekoration</p> <p>Menükarten</p> <p>Raumdekoration</p> <p>Geschirrverleih</p>	<p>Locationsuche</p> <p>Absprachen mit Hotels etc.</p> <p>Technik</p> <p>Rahmenprogramm</p>	<p>Weihnachtsfeier im Wald</p> <p>Spargel stechen</p> <p>Kanutrekking auf der Nahe</p> <p>Drehen eines Firmenmovies</p>

WAS WIR NOCH ZU SAGEN HÄTTEN.....

Schauen Sie doch mal wieder auf unserer Homepage www.leroy-feiern.de vorbei. Auch hier hat der Frühling Einzug gehalten - alles wirkt ein wenig frischer und schöner!

Und an der Rubrik **GANZ FRISCH** können Sie sich ab jetzt mitbeteiligen. Für jeden unserer Newsletter suchen wir ein neues **GENUSS-BILD**. Halten Sie also Ihre Kamera bereit, wenn Sie mal wieder in der Küche brutzeln, schnippeln oder einfach nur genießen.

Schicken Sie uns Ihr **GENUSS-BILD** einfach per Mail an info@leroy-feiern.de. Das jeweilige Bild wird von uns dann ausgewählt und veröffentlicht. Und Sie als Sieger bekommen von uns als Dankeschön eine leckere Flasche Wein zugeschickt.

Machen auch Sie mit?

Siegerbild
Newsletter
02/ 2011



Schokolade
richtig
temperieren

LEROY'S Neuentdeckungen

Immer wieder auf der Suche nach tollen neuen Produkten für unsere Gäste und Kunden sind wir tief beeindruckt im März 2011 von der ProWein in Düsseldorf zurück gekommen. Viele neue tolle Weine haben wir probieren dürfen und möchten Ihnen die folgenden Neuentdeckungen auf keinem Fall vorenthalten:

Dem märchenhaften Zusammenwirken der beiden Winzersöhne Thomas Hensel und Markus Schneider sind zwei neue Weine entsprungen:

HENSEL UND GRETEL

2010 Grau- und Weissburgunder (erhältlich ab Juni 2011)
2010 Cabernet Sauvignon Rotwein (erhältlich ab September 2011)
zum Preis von € 9,90 pro Flasche

Weiterhin sind von beiden Weingütern als neue Weine sehr zu empfehlen:

2010 Grauburgunder Aufwind € 8,80
2010 Sauvignon Blanc Aufwind € 9,10
beide Weine vom Weingut Thomas Hensel, Pfalz

2010 Takatuka, Sauvignon Blanc & Chardonnay € 9,50
2009 Tohuwabohu, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot € 18,50
beide Weine vom Weingut Markus Schneider, Pfalz

Es war
einmal ...!!!



Alle Produkte bei
LEROY'S

info@leroy-feiern.de

Preise zzgl.
Versand

OHNE ALKOHOL???



ApfelSecco

Raumland Sektgut
alkoholfreier Sekt
€ 8,00 pro Flasche

Apfelsaft mit Blubb. Toller Einfall - schmeckt sehr erfrischend und belebend. Durch das schonende Verfahren bleiben sogar die kostbaren Inhaltsstoffe im Saft erhalten.



PriSecco Rosenzauber

Manufaktur Jörg Geiger
alkoholfreier Rosensekt
€ 7,50 pro Flasche

... aus dem Saft von handverlesenen alten Apfelsorten der Streuobstwiesen hergestellt, kombiniert mit dem Duft der Damaszener Rosen, dem Direktsaft von Himbeere und Brombeere, erlesenen Gewürzen und frischer Gartenminze vermischt. Eine kleine Sünde, - auch ohne Alkohol.



FRAGEN...



Wir haben da mal eine Frage an Sie:

Wir freuen uns über jedes feedback an info@leroy-feiern.de

Lust auf

.....

- Weinproben
- Wein-Trips
- Kochen, Degustieren & Schlafen im Weingut



Frühstück

Wochenmarkt
Hanauer Marktplatz
jeden ersten Mittwoch in den
Sommermonaten 2011

11. Mai

01. Juni

06. Juli

03. August



Wochenmarktfrühstück unter freiem Himmel

Frühlingsbrie, Piratenkäse, Domaine de Bresse, Elsässer Winzerkäse, Brötchen, Butter: 6,90 Euro. Plus Getränke (zum Beispiel Cappuccino, 2,10 Euro). Klingt gut, sieht auch gut aus, ebenso die anderen Frühstücksvariationen. Und das Ganze zu Füßen der Brüder Grimm, rundherum das quirlige Leben des Hanauer Wochenmarkts.

Zum ersten Mal hat in diesem Monat die Hanau Marketing GmbH ihr Markt-Café eingerichtet, Betreiber ist das Café Central. An jedem erstem Mittwoch im Monat, zunächst bis August, werden am Grimm-Denkmal Tische, Stühle und Sonnenschirme aufgebaut, umrahmt von

**Lecker-
Schmecker
Tipps**

Grün in Kübeln. Geöffnet ist dann jeweils von 8 bis 13.00 Uhr.

Die Produkte stammen ausnahmslos frisch vom Markt., werden in der Küche des Café Central verarbeitet und kommen somit direkt und ganz frisch auf die Frühstücksteller. Zum ersten Auftakt bei schönstem Sonnenscheinwetter waren die Tische von Beginn bis Ende restlos besetzt, - das Angebot wurde gut angenommen.

Unser Résumé: Tolle Location bei schönem Wetter! Leckere Produkte direkt vom Markt. Früh genug nach freien Plätzen Ausschau halten, um das bunte Treiben herum ausgiebigst genießen zu können!

essBAR in nettem Ambiente

	INFOS	KÜCHE	EXTRAS	LECKER
	Hauptstrasse 81 63486 Bruchköbel 06181-9549088 Di - Fr 9-16.00 h Do - Fr 18 - 23 h kleine Terrasse	Gutes Frühstück Kreative Bistroküche Saisonale Produkte Hausgemachte Kuchen	Hausgemachte Köstlichkeiten Ausgewählte Weine Gewürze von Ingo Holland Praktisches für Küche und Haushalt	Kleine aber feine Location im Bistrostil Gute Küche, leckere Weinauswahl Wir kommen gerne wieder!

02/2011

Vielen Dank

für Ihr
Interesse

**Bis
zum
nächsten
Mal**

NACH-TISCH



**Kulinarische Grüße
wünschen
Petra & Jörg Leroy**

LEROY'S
www.leroy-feiern.de

LEROY'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.

