



## **Gourmet Flamand Exclusive im Küchenhaus Meinen – jeweils 20.00 Uhr**

### **15.02.2020 Kommissar Maigret – grantelnder Franzose mit friesischer Herkunft**

Unsere erste Veranstaltung 2020 im Küchenhaus Meinen führt uns in die Welt einer Kunstfigur, die der Legende nach im friesischen Delfzijl entstanden sein soll. George Simenon schuf seinen Maigret während einer Reparatur seines Schiffes. Als bald wurde Maigret zu einer schillernden Romanfigur mit unnachahmlichem Spürsinn und einer grantelnden Art der Extraklasse. Berühmte Schauspieler schlüpfen in seine Rolle: Jean Richard, der Schauspieler mit den meisten Maigret-Auftritten, der große Jean Gabin und zuletzt der uns allen als „Mister Bean“ bekannte Rowan Atkinson, der diese Rolle einfach perfekt spielte. In allen Romanen und Verfilmungen dabei ist die ihn treu umsorgende Ehefrau, die ihn mit französischer Hausmannskost versorgt. Diese Hausmannskost soll auch Vorbild sein für unser 6-Gänge-Menü mit Weinbegleitung an diesem Abend sein. Jedoch wird auch ein friesischer Hauch dabei sein – denn schließlich kommt er ja von hier!

### **29.02.2020 Gourmet oder Gourmand – nicht immer Ernstes über Ostfriesland**

Bereits der gute alte Alfred Tetzlaff versuchte sich mit der Übersetzung der Worte Gourmet und Gourmand. Das eine ist der Feinschmecker, das andere der Vielfraß – aber wer ist nun was? Und was sind denn nun wir Ostfriesen? Wir wollen an diesem Abend an diesem doch sehr besonderen Datum mit Vorurteilen aufräumen und uns mit unserem 6-Gänge-Menü durch die ostfriesische Küche führen lassen. Dabei soll natürlich auch Ernstes aber vor allen Dingen auch nicht so Ernstes über Ostfriesland erzählt und gehört werden. Im Preis enthalten sind alle angebotenen Speisen und Getränke. Das Menü wird mit ausgesuchten Weinen begleitet.

### **21.03.2020 Burgen, Klöster, Schlösser – einfach lecker**

Begeben Sie sich mit uns auf eine Zeitreise in eine besondere Welt. Jede für sich hat eine besondere Küche hervorgebracht, die teilweise bis heute erhalten geblieben ist. Wir wollen mit Ihnen bei einem 6-Gänge-Menü mit Weinbegleitung durch die Zeiten wandeln und Geschichten und Legenden zur Sprache bringen.

### **04.04.2020 Die Loire – Frankreichs Fluss der Könige**

Die Loire ist mit 1.100 km einer der längsten Flüsse Europas. Während sie heute in weiten Teilen nicht mehr schiffbar ist, war sie früher nicht nur ein sehr wichtiger Handelsweg, sondern auch ein militärisch wichtiger Fluss. Im Laufe der Jahrhunderte entstanden entlang der Loire prächtige Schlösser, die als Landsitz von Königen und anderen Adeligen dienten.

Mehr als 360 Schlösser stehen an der Loire. Das dürfte Grund genug sein, sich mit diesem besonderen Fluss, seiner Geschichte und seiner Küche zu beschäftigen. 6-Gänge mit passender Weinbegleitung werden wir Ihnen im Küchenhaus Meinen in Filsum servieren.

### **25.04.2020 Bier – die faszinierende Geschichte**

Die faszinierende Geschichte des Bieres kann ein ernstes Thema sein. Aber man kann das Ernste auch mit dem Geselligen verbinden. Genau das ist unser Ziel an diesem Abend im Küchenhaus Meinen. Genießen Sie diverse Bierproben und essen dazu Deftiges. Für den geselligen Spaß ist damit sicher gesorgt.

### **09.05.2020 Heinz Erhardt – noch ´n Gedicht**

Wir möchten an diesem Abend an einen ganz Großen des vergangenen Jahrhunderts erinnern. Jemand, der Vorreiter der heutigen „Comedians“ war und der mit einfachen Wortspielchen die Menschen zum Lachen bringen konnte. Dieser Abend soll eine einzige Hommage an diesen großen Künstler sein. Wir servieren Ihnen dazu im Küchenhaus Meinen in Filsum ein 6-Gänge-Menü mit entsprechender Weinbegleitung.

### **20.06.2020 Dolce Vita – der italienische Traum**

Komm ein bisschen mit nach Italien... Erinnern Sie sich noch an die Zeit des Wirtschaftswunders? Das Traumziel der Deutschen war für Jahrzehnte das beliebteste Reiseziel. Mit Käfer und Wohnwagen quälte man sich über den Brenner, um an der sonnigen Adria Urlaub zu machen, die Sonne zu genießen und nicht zuletzt die wunderbare italienische Küche kennen und schätzen zu lernen. Viele der italienischen Gastarbeiter verblieben nach Ihrer Arbeit in Deutschland, um hier italienische Restaurants zu eröffnen, womit sie damals ein leichtes Spiel hatten, denn die Deutschen wurden nur allzu gerne an ihren italienischen Traum erinnert. Träumen Sie mit uns und einem 6-Gänge-Menü mit Weinbegleitung den italienischen Traum vom süßen Leben.

### **11.07.2020 Summer-Feeling**

Grill, Pfanne, mediterran leicht, ostfriesisch deftig bei einem guten Glas Wein oder Bier – das ist unser Vorhaben für diesen Abend, der Sie sommerlich verwöhnen soll. Und wenn das Wetter nicht mitspielt, sind wir eben nicht im Garten, sondern im Küchenhaus Meinen in Filsum, wo diese Veranstaltung stattfindet.

### **22.08.2020 Grillen at its best**

Diese Veranstaltung wird die edelste in diesem Jahr sein. Erlesenes Fleisch T-Bone, Flank, Duroc, Dry-Aged & Co. Dazu ein erlesener Wein oder ein wunderbares Craft-Bier. Ein Schlemmerabend der Extraklasse soll Sie in die große Gourmet-Welt entführen. Um wettersicher zu sein, findet diese Veranstaltung im und am Küchenhaus Meinen in Filsum statt.

### **29.08.2020 Das Bier und der Grill**

Diese Veranstaltung wurde bei uns Kult bevor sie überhaupt das erste Mal stattgefunden hatte. Was versüßt uns den Sommer mehr als diese Kombination? Im Bereich des Genusses wohl kaum etwas. Genießen Sie bei uns gesellige Stunden rund um das Bier zusammen mit Leckereien vom Grill und aus der Pfanne im Küchenhaus Meinen in Filsum.

## **26.09.2020 Paris – Stadt der Liebe und der Geheimnisse**

Paris kann warten? – Nicht bei uns. Eine Hommage an eine wunderbare Stadt, die alles vereint – Liebe, Hass, Hektik, Ruhe und natürlich die französische Küche. Wir wollen Ihnen an diesem Abend von dieser Stadt erzählen und Ihnen alles mit einem 6-Gänge-Menü und passender Weinbegleitung untermauern.

## **10.10.2020 Märchenhafte Zeiten**

Schon immer haben uns Märchen verzaubert. Seit Generationen faszinieren sie uns alle. Ob vorgelesen oder als Film – immer etwas Besonderes. Und wie in den Märchen geschlemmt wird – einfach wunderbar. Wir möchten Ihnen etwas von der Faszination Märchen mit auf den Weg geben und Sie mit einem 6-Gänge-Menü mit Weinbegleitung verwöhnen. Wieder einmal findet die Veranstaltung im Küchenhaus Meinen in Filsum statt.

## **Und das gibt ´s bei uns im Rathausring**

### **25.03.2020 Tasting-Abend**

Immer wieder bekamen wir Anfragen, ob man sich auch als Einzelpersonen zu unseren Verkostungsabenden anmelden kann. Leider ging das bisher nicht. Daher haben wir genau für diese Kunden ein neues Konzept entwickelt. Der Gourmet Flamand Tasting-Abend wird Sie durch unser Programm führen. An mehreren Stellen in unserem Geschäft haben wir für Sie an diesem Abend Proben für Sie aufgestellt. Sie probieren in etwa 2 1/2 Stunden das, was Sie mögen und wir erklären gerne die Produkte für Sie! Der Abend beginnt um 19.30 Uhr

### **Die Abend-Lounge**

Die Abend-Lounge ist eine neue Veranstaltung bei uns. In der Zeit von 19.00 bis ca. 22.00 servieren wir Ihnen ein Buffet mit besonderen Leckereien in drei Gängen in unseren Räumen im Rathausring in Filsum. Dabei legen wir natürlich Wert darauf, alles mit frischen Zutaten zuzubereiten und weder Geschmacksverstärker noch Fertiggerichte zu verwenden. Alle angebotenen Speisen und Getränke sind im Eintrittspreis enthalten. Es gibt 4 Termine:

- 08.02.2020
- 07.03.2020
- 23.05.2020
- 05.09.2020

### **Die Matinee**

Das wird unsere Vormittagsvorstellung am Sonntag im Rathausring in Filsum. Erstmals ersetzt die Veranstaltung unser Schlemmer-Spätstück. Gerne verwöhnen wir Sie in der Zeit von 11.30 bis 15.00 Uhr mit einem leckeren Lunch-Buffet in mehreren Gängen. Genießen Sie ein geselliges Beisammensein mit Leckereien in unseren Räumen. Im Preis enthalten sind alle angebotenen Speisen und Getränke. Hier gibt es 2 Termine:

- 07.06.2020
- 14.06.2020

**Und das gilt für alle Veranstaltungen von Gourmet Flamand:**

Grundsätzlich haben nur Personen ab 18 Jahre Zutritt. Es handelt sich um geschlossene Gesellschaften. Daher haben zu den Terminen ausschließlich Personen mit einer gültigen Eintrittskarte Zutritt. Leider können wir auf Sonderwünsche das Essen betreffend bei diesen Veranstaltungen keine Rücksicht nehmen (z. B. vegetarisch oder vegan und Allergien). Wir raten Ihnen daher, bei Allergien uns anzusprechen. Viele Probleme dürften sich aber bereits dadurch erledigen, dass wir nur mit frischen Zutaten und nicht mit Fertigprodukten arbeiten.