



ETWAS
SCHÖNES
erleben.

Die **WERKSTATT**

WWW.DIEWERKSTATT-METTINGEN.DE

WIR SERVIEREN EUCH SCHÖNE ERLEBNISSE IN DER

Die WERKSTATT

Unvergessliche Momente!

Unser Konzept ist einzigartig in der Region, genau wie unser Essen, unsere Location, unsere Veranstaltungen, unsere stilvolle Dekoration und nicht zuletzt unsere herzlichen Gastgeber, Laura, Jessica und Enrico. Bei uns sind der Fantasie kaum Grenzen gesetzt. Denn Essen weckt Emotionen – bei jedem von uns. In diesem Sinne laden wir euch herzlich ein, gemeinsam etwas Schönes zu erleben und unvergessliche Momente zu schaffen. Laura & Enrico stehen euch dabei mit Herz und Seele zur Seite.



LAURA KUTSCHBACH
HEAD OF WERKSTATT

ENRICO DOMIGALLE
KÜCHENCHEF



Ein eingespieltes Team

In Teamarbeit machen wir eure Feier zu einem Erlebnis. Wir sind nämlich nicht nur Genuss-Experten, Eventspezialisten, gastfreundlich und voller Tatendrang, sondern immer darauf bedacht, dass ihr euch bei uns wie „zu Hause“ fühlt. Wir begrüßen euch mit der „Du“-Mentalität, sodass immer eine freundschaftliche, lockere Atmosphäre herrscht.

*Meldet euch
gerne bei uns!*

Sunderstraße 22
49497 Mettingen

tt@diewerkstatt-mettingen.de
www.diewerkstatt-mettingen.de



HOCHZEITEN & GEBURTSTAGE

Bei uns habt ihr auch die Möglichkeit, eure Hochzeit oder euren Geburtstag zu feiern. Ihr könnt euch und euren Gästen im Morgengrauen Spiegeleier zubereiten und die Tanzfläche zum Beben bringen. Unsere besondere Spezialität ist das Schnapsi-Taxi, mit dem wir durch eure Feierlichkeit dösen, gute Laune verbreiten und eure Gläser mit besonderen Getränken füllen.

FIRMENEVENTS & SEMINARE

Raus aus dem Büroalltag und rein in unsere außergewöhnliche Location. Unsere WERKSTATT im „Industrielllook“ bietet viel Platz und Luft für einen neuen, kreativen Blick auf eure aktuellen Projekte.



ZU UNSEREN
EVENTS!

KÜCHENPARTY

Eigentlich finden wir das Wort „Kochkurs“ oberlehrerhaft. Vielmehr möchten wir mit dir gemeinsam kochen, dich informieren, Spaß am Umgang mit gutem Essen vermitteln und mit nachhaltigen Lebensmitteln zaubern. In unserer Profiküche mit Backstube werden wir dich in die Geheimnisse der Kochkunst einweihen. Der Umgang mit professionellem Werkzeug und besonderen Küchengeräten gehört dazu. Ein guter Wein darf natürlich nicht fehlen!
MAX. 16 Personen oder in XXL AB 16 Personen

OPEN TABLE

Regelmäßig findet bei uns in der WERKSTATT ein Open Table zu einem speziellen Thema statt. Setzt euch an unsere gedeckte Tafel und lasst euch kulinarisch durch unsere Köche oder durch Gastköche verwöhnen. Bei unserem Open Table sind wir meist eine bunt gemischte Truppe und sitzen zusammen an unserer langen Tafel.
MAX. 78 Personen

*In XXL auch als Event
für deine Nachbarn, Freunde,
Familie oder Kollegen!*



UNSERE WERKSTATT-DEKO KOMMT VON DÜTT&DATT!

HO.HO.HO.ES WEIHNACHTET!

Ob für Mitarbeiter und Kunden, für Familie und Freundeskreis oder wenn ihr euch einfach mal selbst etwas Gutes tun wollt ... wir haben uns folgende Gaumenfreuden für euch Feinschmecker ausgedacht:

Der Hauptgang kann vorab aus 3 Vorschlägen gewählt werden. Zudem gibt es einen Live Act, einen feinen Absacker aus unserem Schnapsi-Taxi und unsere Weihnachtswichtel haben für euch ein tolles Geschenk gepackt.

GESCHENKPAKETE

Für jeden Geschmack und Geldbeutel, bei denen gewiss ein Lächeln ins Gesicht gezaubert wird.

CHRISTMAS-DINNER

Wir bringen Euch in Weihnachtsstimmung. Wir starten mit einem weihnachtlichen Eisbrecher auf unserer Winterterrasse. Bei Live-Musik heizen wir euch so richtig ein. Anschließend erlebt ihr Live-Cooking und bekommt ein leckeres 3-Gänge-Menü und Getränke all inklusive*.

BUCHT JETZT DIE LETZTEN FREIEN PLÄTZE:

- + 30.11.2023
- + 01.12.2023
- + 02.12.2023
- + 09.12.2023 (NEU)
- + 16.12.2023
- + 22.12.2023

Jeweils um 19.00 Uhr.
118 €* pro Person

WEIHNACHTSFEIERN

Für private Weihnachtsfeiern sind wir dieses Jahr schon fast ausgebucht aber wie wäre es mit einer Weihnachtsfeier zum Jahresauftakt?



FÜR ECHE FLEISCH-LIEBHABER

Wir beraten euch gerne, welche Fleischspezialitäten besonders gut auf den Festtagstisch passen.



Das besondere Highlight in unserem Laden ist der gläserne **Dry-Aged-Reiferaum**.

Durch die innenliegende Salzwanne bekommt unser **regionales Fleisch aus der Offenstallhaltung** einen ganz besonderen Geschmack.

Niemannstr. 5 | 48432 Rheine
www.fleischerei-geiger.de



DU BIST DER Hammer? DANN BIST DU BEI UNS GENAU RICHTIG!

Werde bei uns:

RESTAURANT MANAGER in der
EVENTGASTRONOMIE (m/w/d)
IN VOLLZEIT

Darum macht der Job bei uns Laune
oder auch das beste Dessert, was
man sich vorstellen kann:



Der ganz besondere Laden für
Deko und Homeaccessoires

Öffnungszeiten im Advent:

Freitag, den 01.12., 08.12., 15.12., 22.12.,
jeweils von 10.00 bis 17.00 Uhr

BURGSTR. 9 IM SCHULTENHOF, METTINGEN



Aktuell mit toller
Weihnachtsdeko!

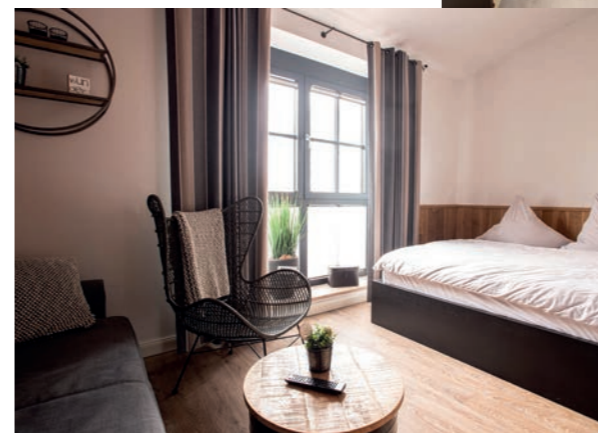
Wohnen über der Werkstatt

Im 1. Stock über der Werkstatt befinden sich 2 supergemütliche Ferienwohnungen, die mit viel Liebe eingerichtet wurden. Als Gäste der Werkstatt schlaft ihr dort nach eurer Feier zu „Werkstatt-Preisen“.



LOFT

Das lichtdurchflutete 60qm große Apartment verfügt über 2 Schlafzimmer und einen gemütlichen Wohn-Essbereich mit voll ausgestatteter Küche. Außerdem lädt der große Süd-West Balkon zum Verweilen ein.
1-3 Personen



STUDIO

Das äußerst charmante und 25qm große 1-Raum-Apartment verfügt über ein Doppelbett im offenen Wohn-Essbereich mit voll ausgestatteter Küchenzeile.
1-2 Personen

**JETZT
BUCHEN:**



HO.HO.HO. SCHÖNE GESCHENKE

Alle Geschenke sind im Werkstattstyle liebevoll verpackt!



Die Suche nach dem perfekten Geschenk kann manchmal eine echte Herausforderung sein, aber wir machen es euch leicht. Unser vielfältiges Sortiment bietet für jeden Geschmack und jeden Anlass etwas. Ob ihr eure Mitarbeiter belohnen, eure Freunde überraschen oder eurer Familie eine Freude machen wollt - wir haben die passenden Geschenke, die von Herzen kommen.



BROT-PAKET

1x Weil das Leben schön ist – Weißburgunder, 0,75 l
1x WERKSTATT-Hausbrot zum Selberbacken
1x schwarzes Pazifik-Meersalz mit Aktivkohle
1x WERKSTATT-Olivenöl
1x hochwertige Geschenkverpackung
38,90 € inkl. MwSt.
(auch alkoholfrei erhältlich, mit Winterbirnentraum von der Manufaktur Jörg Geiger)



CHRISTMAS-PAKET S

1x Weil das Leben schön ist – Weißburgunder, 0,75 l
1x Das kleine Schwarze – Cantuccini, 150 g
1x hochwertige Geschenkverpackung
29,90 € inkl. MwSt.
(auch alkoholfrei erhältlich, mit Winterbirnentraum von der Manufaktur Jörg Geiger)



KAFFEE-PAKET

1x WERKSTATT-Kaffee, 500 g
1x Die kleine Schatzkiste – Albstollen, 180 g
1x Lebkuchen⁴, 340 g
1x WERKSTATT Winterpflaume, 0,5 l
1x hochwertige Geschenkverpackung
60,90 € inkl. MwSt.



SÜSSE WEIHNACHTEN MIT UMDREHUNGEN

1x Das kleine Schwarze – Cantuccini, 150 g
1x Die kleine Schatzkiste – Albstollen, 180 g
1x WERKSTATT Harte Haselnuss, 0,2 l
1x hochwertige Geschenkverpackung
42,90 € inkl. MwSt.
(auch alkoholfrei erhältlich, 28,90€)



KNUSPER, KNUSPER KNÄUSCHEN!

1x WERKSTATT Fruchtiger Apfelstrudel, 0,5 l
1x gebrannte Mandeln, 150 g
1x gebrannte Erdnüsse, 150 g
1x hochwertige Geschenkverpackung
32,90 € inkl. MwSt.



DIE MANNSCHAFT

1x Weil das Leben schön ist – Weißburgunder, 0,75 l
1x Holla die Weinfee – Grauburgunder, 0,75 l
1x Prickeln im Bauch – Rosésecco, 0,75 l
1x Knallstoff – Chardonnay-Sekt, 0,75 l
1x hochwertige Geschenkverpackung
56,90 € inkl. MwSt.



CHRISTMAS-PAKET „M“

1x Weil das Leben schön ist – Weißburgunder, 0,75 l
1x Die kleine Schatzkiste – Albstollen, 180 g
1x WERKSTATT-Hausbrot – Backmischung, 350 g
1x WERKSTATT-Salz, 120 g
1x WERKSTATT-Olivenöl, 250 ml
1x hochwertige Geschenkverpackung
49,90 € inkl. MwSt.
(auch alkoholfrei erhältlich, mit Winterbirnentraum von der Manufaktur Jörg Geiger)



Für eure Nachbarn, Freunde, Familie oder Kollegen!



BUON NATALE

1x Pasta Marco Giacosa Tajarin, handgeschnitten, 250 g
1x Dolcetto D'alba, Emilio Vada, 0,75 l
1x hochwertige Geschenkverpackung
26,90 € inkl. MwSt.
(auch alkoholfrei erhältlich, mit Winterbirnentraum von der Manufaktur Jörg Geiger)



HEISSMACHER

1x Heißmacher von Hirschkuss, 1,0 l
1x Die kleine Schatzkiste – Albstollen, 180 g
1x hochwertige Geschenkverpackung
26,90 € inkl. MwSt.
(auch alkoholfrei erhältlich, mit Winterbirnentraum von der Manufaktur Jörg Geiger)

CHRISTMAS-PAKET „L“

1x Weil das Leben schön ist – Weißburgunder, 0,75 l
1x Lebkuchen⁴, 340 g
1x Die kleine Schatzkiste – Albstollen, 180 g
1x WERKSTATT-Hausbrot – Backmischung, 350 g
1x WERKSTATT-Salz, 120 g
1x WERKSTATT-Olivenöl, 250 ml
1x WERKSTATT Harte Haselnuss, 0,2 l
1x WERKSTATT-Weihnachtslicht (Abbildung ähnlich)
1x hochwertige Geschenkverpackung
81,90 € inkl. MwSt.
(auch alkoholfrei erhältlich, mit Winterbirnentraum von der Manufaktur Jörg Geiger)

BALSAM FÜR DIE SEELE

APERITIF, 100% ALKOHOLFREI
1x Der Vatermörder vom Doktorenhof, 125 ml
1x Armeniacum - die Aprikose vom Doktorenhof, 125 ml
1x gebrannte Erdnüsse, 150 g
1x hochwertige Geschenkverpackung
51,90 € inkl. MwSt.
+ 2x mundgeblasene Gläser, 33 cm hoch
97,90 € inkl. MwSt.

WEITERE GESCHENKE FINDET IHR ONLINE:



HO, GO, GIN.

1x Blue Elements Gin, 0,5 l
1x Prisecco Winterbirnentraum, Manufaktur Jörg Geiger, 0,75 l
1x hochwertige Geschenkverpackung
58,90 € inkl. MwSt.
(auch mit Gin 0,2 l erhältlich, 39,90 €)



HOHE PROZENTE

1x WERKSTATT Harte Haselnuss, 0,5 l
1x WERKSTATT Edle Marille, 0,5 l
1x WERKSTATT Winterpflaume, 0,5 l
1x WERKSTATT Fruchtiger Apfelstrudel, 0,5 l
1x hochwertige Geschenkverpackung
89,90 € inkl. MwSt.
(auch kleiner erhältlich)

Online oder direkt bei uns in der Werkstatt erhältlich!

VERLIEBT, VERLOBT UND DANN? EINE SAUSE IN DER WERKSTATT!



Wenn ihr eure Hochzeit oder ein anderes Event plant, dann seid ihr bei uns in Mettingen genau richtig. Ein ganz besonderes Format wartet auf euch in dieser Hochzeitslocation im Tecklenburger Land – der moderne WERKSTATTstyle und das ansprechende Ambiente verleihen eurem Fest eine unvergessliche Atmosphäre. Ihr und eure Gäste werden sich noch lange an diese „etwas andere“ Location erinnern.

Geht es um eine traumhafte weiße Hochzeit oder vielleicht auch um eure Hölzerne oder Silberne Hochzeit, um eine Geburtstagsfeier oder ein Jubiläum? Meldet euch bei uns für ein Kennenlerngespräch am Kamin an. Wir zeigen euch alle Möglichkeiten auf und besprechen, was euch an eurem großen Tag wichtig ist. Wir sind nicht nur eure Location, sondern stehen euch vom „Ja, ich will“ bis zum letzten Tanz in der WERKSTATT mit professioneller Beratung zur Seite.

WIR SIND HIN & WECK!

Bei unserem Konzept „HIN & WECK“ werden hochwertige Menüs in Weckgläsern serviert und sind ein echtes, vielseitiges Geschmackserlebnis.

RUND-UM-SORGLOS-PAKET



SERVICE

Mit der Entscheidung für die WERKSTATT bucht ihr ein professionelles Team, das mit vollem Einsatz alles für eure Feier gibt und jedes leere Glas mit eurem Wunsch füllt.



KÜCHE

Bei uns bekommt das Essen eine Bühne. Unsere offene Küche verarbeitet hauptsächlich regionale Produkte in hoher Qualität.



BAR

Alle Gläser werden mit unseren besonderen Getränken und euren Lieblingsarrangements gefüllt.



BLUMEN & DEKO

Unsere Blumenfeen zaubern wunderschöne Gestecke, Sträuße, Anstecknadeln und Traubögen. Sie dekorieren liebevoll den Raum. Externe Floristen sind bei uns selbstverständlich auch herzlich willkommen.



MENU- UND EINLADUNGSKARTEN

Wir gestalten gerne nach euren Vorlagen und Wünschen ein einheitliches Design für ganz besondere und individuelle Papeterie. Unsere WERKSTATT-Menü-Karte ist natürlich inklusive.



FOTOS & VIDEOS

Die schönsten Fotos und Videos machen am besten professionelle Fotografen und Videografen. Hier können wir gerne unsere Erfahrungen mit euch teilen.



ÜBERNACHTUNG

Über der WERKSTATT stehen euch unsere beiden modernen Apartments zur Verfügung, die ihr gerne dazubuchen könnt.



ENTERTAINMENT

Wir kennen Künstler für alle Musikrichtungen: Klassik, Jazz, Pop, Rock und DJ's für eure Party.

Verrückt nach Hochzeit!

*Impressionen aus
der Werkstatt!*



DANCE-FLOOR
DAS TANZBEIN
SCHWINGEN



OFFENE KÜCHE
ENRICO & JESSICA
AM ZAUBERN



BROTBAR

**MEHR INFOS
GIBT ES IN
UNSERER
HOCHZEITS-
MAPPE!**



MENÜ-TAFEL



WERKSTATT-BAR
INDIVIDUELLE DRINKS UND
WERKSTATT-LIEBLINGE

*Lasst uns
einen breunen!*

Save the Date:
SONNTAG
04.02.24
10.00 – 18.00 UHR



HOCHZEITSMESSE 2024

Ihr habt unsere letzte Hochzeitsmesse zu etwas ganz Besonderem gemacht, deshalb laden wir euch auch im nächsten Jahr wieder ein.

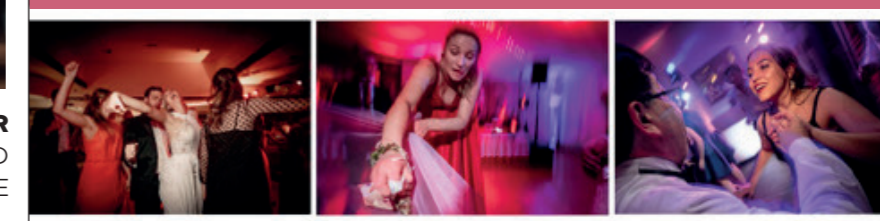
Unsere Türen stehen am 04.02. 2024 von 10 – 18 Uhr für euch offen und wir zeigen euch, wie euer schönster Tag in der WERKSTATT aussehen könnte. Wir verwöhnen euch mit unserer Küche, es gibt leckere Drinks und ein Meer voller Blumen. Wir haben tolle Partner an unserer Seite, die den Hochzeitstag perfekt machen (Musik, Foto, Styling, Redner u.v.m).

ALLE WEITEREN INFOS FINDET IHR AUF INSTAGRAM & CO.

Verena Hartmann Fotografie
LIEBE & HERZ *VH*
*Bunt & in Farbe.
echt & lebhaft*
www.liebeimherz.com - www.verena-hartmann.com



Feiert, lacht und tanzt
- ich mach mit!



FIRMENEVENTS & SEMINARE WIR GEBEN EUERN IDEEN EINEN RAUM.



Raus aus dem Büroalltag und rein in unsere außergewöhnliche Location. Unsere WERKSTATT im „Industrielook“ bietet viel Platz und Luft für einen neuen, kreativen Blick auf eure aktuellen Projekte. Bei uns findet ihr Inspiration und Konzentration für begeisternde Tagungen, Kreativmeetings oder Produktpräsentationen abseits der Tagesroutine.

Hinter allen kreativen Ideen steckt ein starkes Team, das wir mit euch in Teambuildingmaßnahmen stärken wollen.

Ein Ort, an dem ihr, wenn ihr möchtet, den Anzug im Schrank, die Arbeit vor der Tür lassen und euren Mitarbeitern, Kollegen, Kunden oder Gästen auf einer vollkommen neuen Ebene begegnen könnt. Nutzt unsere lange Tafel und unsere

mit modernster Technik ausgestatteten Räumlichkeiten beispielsweise, um ein neues Produkt vorzustellen, ein kreatives Marketing-Meeting abzuhalten oder aber für ein Networking mit Gleichgesinnten. Verschiedene Tagespauschalen liefern die Energie während der Veranstaltung.



WERK 1

Raummiete und Medientechnik (Monitorwand, Stereoanlage, Leinwand, Beamer, WLAN)

Getränke (Wasser, Fritz, Tee & Kaffee)

Süßes und Frisches

WERK 2

Raummiete und Medientechnik (Monitorwand, Stereoanlage, Leinwand, Beamer, WLAN)

Getränke (Wasser, Fritz, Tee & Kaffee)

Süßes und Frisches

Mittagessen

SEMINARE, WORKSHOPS, KONFERENZEN, TAGUNGEN, MEETINGS, TEAMBULIDUNG



ZUSAMMEN GENIESSEN

Nach der Arbeit kommt der Spaß – das funktioniert auch bei uns! Wir bieten die Möglichkeit, vollkommen zwanglos gemeinsam ein köstliches Menü zu kreieren, zu dem jeder seinen Teil beitragen kann – das ist Teambuilding bei uns. Ein paar Gäste oder gute Kunden, mit denen ihr nicht einfach in einem Restaurant sitzt, sondern etwas Schönes erlebt – das ist Küchenparty bei uns. Je angenehmer die Atmosphäre, umso lockerer die Gespräche.

Mit den Kollegen feiern!



WEINE & EVENTS

Dr. Thomas Leonhardt

WEINSATT, das bedeutet Geschmack und Erlebnis abseits vom Mainstream: Wir freuen uns auf Ihr Interesse.

WEINSATT

Dr. Thomas Leonhardt

Browerskamp 38c
49477 Ibbenbüren
Telefon +49 172 2304940
weinsatt@osnanet.de

www.weinsatt.de

*Detaillierte Informationen, siehe Website

● WEINBERATUNG

● VERKOSTUNG

● CATERING

● WEINREISEN

● WEINSEMINARE

● ONLINE - HANDEL

● LIEFERUNG FREI HAUS*

WERK 3

Raummiete und Medientechnik (Monitorwand, Stereoanlage, Leinwand, Beamer, WLAN)

Getränke (Wasser, Fritz, Tee & Kaffee)

Süßes und Frisches

Mittagessen

KÜCHENPARTY



KÜCHENPARTY

Wir finden das Wort „Kochkurs“ oberlehrerhaft. Vielmehr möchten wir mit eurem Team gemeinsam kochen, informieren und Spaß am Umgang mit gutem Essen vermitteln. In unserer Profiküche mit Backstube werden wir dich in die Geheimnisse der Kochkunst einweihen. Der Umgang mit professionellem Werkzeug und besonderen Küchengeräten gehören dazu. Was gekocht und verspeißt wird, besprechen wir zusammen mit unseren Köchen gemeinsam vor der Veranstaltung.

ALSO:

Macht ihr eure Arbeit und wir kümmern uns ums Vergnügen! Wir erstellen euch gerne einen individuellen Vorschlag.

VERANSTALTUNGEN 2024

01 JAN



KÜCHENPARTY STREETFOOD

Street Food - heute musst du dich für keine Länderküche entscheiden: Wir reisen mit euch durch die leckersten Streetfood-Trends aus aller Welt. Für die Hand, in die Schale und auch (ganz gegen die Regeln) mal auf dem Teller, werden wir dir diesen Lifestyle für zuhause nahe bringen!

31.01.2024 | 01.02.2024

19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 125 €

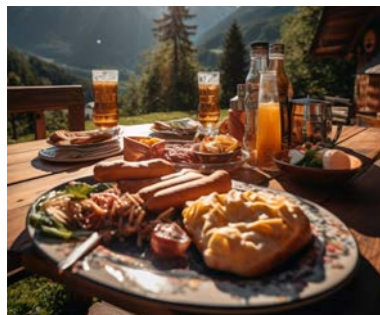
OPEN TABLE STREETFOOD

Wir verwöhnen dich mit einer berausenden Vielfalt an Tapas-Gerichten, die deine Sinne verführen werden. Von klassischen Patastas Bravas bis hin zu exquisiten Meeresfrüchte-Tapas.

02.02.2024

19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 79 €

02 FEB



KÜCHENPARTY ALPENKÜCHE

Hier, hoch im Norden überkommt sie uns immer wieder: Die Sehnsucht nach leckeren Schmankerln aus der Alpenküche. Wir träumen von Spätzle, Bergkäse, Apfelstrudel, Kaiserschmarrn, Forelle, Knödel, Laugengebäck, deftigem Fleisch, leckerem Bier, Topfenknödel und so vielem mehr. Wir zaubern zusammen ein herrliches 3-Gänge-Menü rund um die leckere Küche aus den Alpen.

07.02.2024 | 08.02.2024

19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 125 €

OPEN TABLE

HOCH IN DEN BERGEN

Wir zaubern für euch ein herrliches 3-Gänge-Menü rund um die leckere Küche aus den Alpen. Ihr könnt es bei uns genießen und für ein paar Stunden dem Alltag entfliehen und einen kulinarischen Kurzurlaub in den Bergen erleben.

09.02.2024

19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 75 €

FÜR EUCH KOMMT UNS NICHTS ZU KURZ!

KÜCHENPARTYS inkl. Aperitif & aller angebotenen Getränke, Rezeptmappe und einem frisch gebackenen WERKSTATT-Hausbrot für zuhause. // MAX. 16 PERS.

OPEN TABLE inkl. Amuse Bouche, Menü & Aperitif – weitere Getränke werden am Abend vor Ort abgerechnet //MAX. 78 PERS.



OPEN TABLE VALENTINSTAG DINNER FOR TWO

Du willst den Valentinstag so richtig zelebrieren und suchst nach dem perfekten Date? Wir haben alles geplant: köstliches Essen, romantische Atmosphäre und jede Menge Spaß! Kein Stress, kein Chaos – einfach nur Genuss und Liebe in der Luft. Schnapp dir deinen Liebingsmenschen und komm zu unserem Valentinstags-Open-Table. Es wird ein Abend voller Lachen, Liebe und köstlichen Genüssen – garantiert!

14.02.2024

19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 89 €



KÜCHENPARTY LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN

Zusammen den Geschmack erleben – heute wird's romantisch! Wir kochen mit euch Turteltauben im Kerzenschein ein entzückendes 3-Gänge-Menü – mit Liebe is(s)t man bekanntlich besser! Das perfekte Geschenk zum Valentinstag und ein besonderes Geschmackserlebnis zu zweit!

15.02.2024

19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 239 € pro Paar

WEINDINNER

UNA NOTTE PIEMONTE

Una Notte Piemonte – eine Nacht wie im Piemont – nur in der WERKSTATT! Ob Trüffel, Pasta, Vitello Tonnato, Ossobuco – diese Schätze lassen das Herz höher schlagen. Begleitet wird der Abend mit piemontesischen Weinen. Weinexperte Thomas Leonhardt plaudert über die erlesenen Tropfen und erzählt persönliche Geschichten über die wunderschönen Weingüter im Piemont.

17.02.2024

19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 120 €

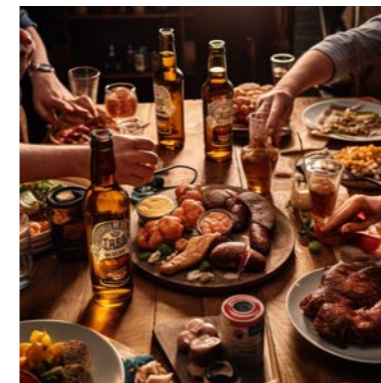
KÜCHENPARTY

QUEENS OF CUISINE

LADIEEES and – ah nee – OHNE Gentlemen! Bereit für einen unvergesslichen kulinarischen Ausflug? Taucht ein in unsere exklusive Küchenparty nur für Frauen! Vergesst den Alltag und entdeckt gemeinsam die Welt der leichten, feinen Küche. Wir verwöhnen euch mit delikaten Aromen und raffinierten Rezepten, die eure Sinne verzaubern werden - hier lernt ihr, wie man wahre Gaumenfreuden zaubert. Genießt die Gesellschaft gleichgesinnter Frauen, tauscht Tipps und Tricks aus und lasst euch von unseren erfahrenen Köchen inspirieren.

21.02.2024 | 22.02.2024

19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 129 €



03 MÄR

WERKSTATT WEINE

MAN MUSS AUCH MAL WEIN SAGEN KÖNNEN!

Novinophobie ist die Angst, dass der Wein ausgeht - die braucht ihr bei uns natürlich nicht haben! Wir testen mit euch tolle Weine aus unterschiedlichen Ländern und zaubern euch kleine Gaumenfreuden.

08.03.2024

19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 85 €



KÜCHENPARTY

KINGS OF CUISINE

Hey Männer, Bock auf ein kulinarisches Abenteuer ganz nach eurem Geschmack? Willkommen in unserer Männer-Küchenparty, wo Fleisch, deftige Aromen und kräftige Drinks die Hauptrolle spielen! Hier dreht sich alles um herzhaftes Genüsse – von würzigen Marinaden bis hin zu kreativen Beilagen. Und was darf neben einem guten Stück Fleisch nicht fehlen? Richtig, ein Schluck Whisky oder ein kühles Bier! Lernt, wie man die perfekte Balance zwischen Geschmack und Würze findet und genießt dabei die Gesellschaft gleichgesinnter Männer. Lasst uns gemeinsam die Töpfe zum Brodeln bringen und die Gläser klirren lassen!

28.02.2024 | 29.02.2024

19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 129 €



KÜCHENPARTY

QUICKIE IN DER KÜCHE

Wenn mal wieder keine Zeit für mehr ist und der Hunger einen überkommt - wir zeigen euch blitzschnelle Gerichte - und auch mal eine Sauce zur Pasta, spannende Salatdressings und andere Quickies.

13.03.2024 | 14.03.2024

19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 120 €



GINTASTING

DER GIN DES LEBENS!

Wir reisen mit euch und unserem Gin Experten durch die Welt der Gins. Zusammen sehen, riechen und schmecken wir 6 verschiedene Gins, Botanicals und Tonics und erfahren spannende Geschichten zum GIN des Lebens. Dazu gibt es natürlich passende Leckereien aus der WERKSTATT-Küche.

15.03.2024

19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 85 €



KÜCHENPARTY

LA DOLCE PASTA

Heute steht Pasta im Mittelpunkt und wir verabschieden uns von gewöhnlichen Bolognese-Gerichten & Co. Von der Herstellung des zarten Teigs bis hin zu kunstvoll gefüllten, geschichteten und gebratenen Nudelkreationen. Entdecke die Vielfalt von Aromen und Texturen, die Pasta zu bieten hat, und lass dich von unseren erfahrenen Köchen in die Geheimnisse der perfekten Saucenführung einweihen.

20.03.2024 | 21.03.2024

19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 125 €

OPEN TABLE

MAMMA MIA, PASTA!

Erlebt mit uns einen Menüabend, bei dem Pasta im Rampenlicht steht! Schluss mit gewöhnlichen Nudelgerichten – hier wird von Hand gerollt, gefüllt, geschichtet und gebraten.

Vom Teig bis zur verführerischen Sauce entdecken wir zusammen die Welt der außergewöhnlichen Nudelkreationen.

22.03.2024

19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 79 €

04 APR



KÜCHENPARTY TRIP NACH ASIEN

Die asiatische Küche ist ein wahres Fest der Farben und Aromen, dabei nicht nur vielfältig, sondern auch für ihre gesunden Zutaten bekannt. Aus diesen Gründen möchten wir euch herzlich einladen, mit uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch die köstlichsten Länder Asiens in unserer WERKSTATT zu gehen. Lasst euch von uns in die Welt der exotischen Gewürze, frischen Zutaten und authentischen Geschmacksrichtungen entführen!

17.04.2024 | 18.04.2023
19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 125 €

OPEN TABLE REISE DURCH ASIEN

Koriander, Galgant, Zitronengras, Sojasauce, Algen... Die asiatische Küche ist unglaublich vielfältig und inspirierend. Wir möchten euch in Form eines exquisiten 3-Gänge-Menüs auf eine kulinarische Reise durch die verschiedenen Länder Asiens entführen. Erlebt mit uns die Geschmäcker und Aromen, die diese faszinierende kulinarische Welt zu bieten hat.

19.04.2024
19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 79 €

KÜCHENPARTY SPARGELTARZAN

Spargel mal anders – Entdeckt die unerwarteten Talente des Spargels und erfahrt, wie man ihn so richtig zum „Knallen“ bringt! Gemeinsam mit unseren Köchen könnt ihr in unserer WERKSTATT-Küche eine ganz neue Seite des Spargels kennenlernen. Taucht ein in die Welt der innovativen Zubereitung und genießt ihn in einem 3-Gänge-Menü, das euch garantiert überraschen wird!

25.04.2024
19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 120 €

OPEN TABLE SPARGEL UNTERIRDISCH GUT

Spargel Opening - Der erste Spargel ist endlich da! Klar, Sauce Hollandaise und Schinken sind lecker - aber das ist ja altbekannt, oder? Wir betrachten den Spargel aus einem neuen Blickwinkel und enthüllen seinen verborgenen Charakter in einem exquisiten 3-Gänge-Menü, das ihr dann ganz gemütlich an unserer langen Tafel genießen könnt. Seid gespannt auf eine Spargel-Erfahrung der besonderen Art!

26.04.2024 | 27.04.2024 | 08.05.2024
19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 79 €



KÜCHENPARTY DONT WORRY, BE VEGGIE!

Bunt und farbenfroh: Frisches Gemüse, Pilze und Kräuter direkt von der Wiese auf unsere WERKSTATT-Tafel bringen gute Veggie-Laune! Zusammen kochen wir ein Veggie-Menü und verleihen der vegetarischen Küche neuen Schwung! Entdeckt die Vielfalt und Frische der Natur in jedem Bissen.

15.05.2024 | 16.05.2024
19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 119 €

KÜCHENPARTY FLEISCH KRÜMELT NICHT

Bist du auch ein Fleischliebhaber? Wir nehmen dich mit auf eine spannende Reise, auf der wir verschiedene Fleischsorten und -stücke genauer unter die Lupe nehmen. Freue dich auf eine genussvolle Entdeckungsreise durch die Welt von Rind, Schwein, Geflügel und Lamm. Ein Abend voller köstlicher Überraschungen und wertvoller Tipps erwartet dich.

21.05.2024 | 22.05.2024
19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 139 €



05 MAI

ALLE EVENTS AUCH
ONLINE EINSEHBAR.



OPEN TABLE METZGER MEATING

Fleischkenner und Metzgermeister Frank Geiger lüftet alle Geheimnisse rund um das Thema Fleisch. Von den regionalen Fleischspezialitäten bis hin zu den besonderen Cuts – er zeigt euch, wie das Fleisch vom Tier auf den Teller kommt! Dieser Abend ist ein Muss für echte Fleischliebhaber und alle, die wissen wollen, wo ihr Fleisch wirklich herkommt.

24.05.2024
19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 89 €



06 JUN

KÜCHENPARTY ESPANIA OLE

Gemeinsam zelebrieren wir die lebendige spanische Tapas-Kultur und kochen mit euch köstliche Tapas-Gerichte, Fingerfood und Löffelgerichte – perfekt als verlockende Appetithäppchen. Diese Gerichte sind ideal für eure nächste Party zu Hause, als raffinierte Vorspeisen oder sogar als komplettes Tapas-Menü. Und natürlich servieren wir dazu die passenden Weine aus unserer WERKSTATT. Lasst uns zusammen die Aromen Spaniens entdecken und euren Gaumen auf eine aufregende kulinarische Reise mitnehmen!

05.06.2024 | 06.06.2024
19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 119 €



OPEN TABLE TAPAS FIESTA

Heute dreht sich alles um köstliche Tapas! Lass uns gemeinsam in die Welt der kleinen, feinen Appetithäppchen eintauchen - wir zaubern euch spanisches Flair auf den Teller. Wir verwöhnen dich mit einer berauschenden Vielfalt an Tapas-Gerichten, die deine Sinne verführen werden. Von klassischen Patatas Bravas bis hin zu exquisiten Meeresfrüchte-Tapas – wir haben für jeden Geschmack etwas dabei. Genieße die gesellige Atmosphäre und tauche ein in die Welt der aromatischen Gewürze und frischen Zutaten.

07.06.2024
19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 79 €

KÜCHENPARTY DER PERFEKTE TELLER

Willst du lernen, wie du nicht nur gut kochst, sondern auch deine Gerichte in wahre Meisterwerke verwandelst? Dann ist unsere Küchenparty „Der perfekte Teller“ genau das Richtige für dich! Tauche ein in die Welt des Foodstyling, wo wir dir zeigen, wie du deine kulinarischen Kreationen gekonnt in Szene setzen kannst. Heute dreht sich alles um das perfekte Anrichten – vom richtigen Arrangement bis zur kunstvollen Präsentation. Foodstyling ist mehr als nur Trend, es ist die Kunst, Geschmack und Ästhetik zu vereinen.

12.06.2024 | 13.06.2024
19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 125 €



KÜCHENPARTY FISCHGESPRÄCHE

Willst du die Geheimnisse der Meere entschlüsseln? Tauche mit uns ein in die Welt der Fische und entdecke alles über Produktkunde, Frischemerkmale, Filetieren und Zubereiten von verschiedenen Salz- und Süßwasserfischen. Bei uns lernst du nicht nur die Grundlagen, sondern auch fortgeschrittene Techniken wie Kochen, Sautieren, Confieren, Braten und Backen – alles rund um das Thema Fisch - und zwar ganze Fische!

Bereite dich auf eine kulinarische Reise vor, bei der du nicht nur die Kunst des Fischzubereitens meisterst, sondern auch viele interessante Fakten über verschiedene Fischarten kennenlernenst.

26.06.2024 | 27.06.2024
19.00 Uhr | ca. 4 Std. | 139 €



Habt ihr Bock auf ein Biertasting oder Sushi?

Mehr Events findet ihr auf unserer Webseite:



ÖFFNUNGSZEITEN WEIHNACHTEN:

Montags bis Freitags: 9.00 –18.00 Uhr
Weihnachtsmarkt in Mettingen (03.12.) &
Adventssonntage: 13.00 –17.00 Uhr
Letzter Tag vor Weihnachten:
23.12.2022, 11.00 –15.00 Uhr

Ab dem 03.12.2023!



LAURA
HEAD OF
WERKSTATT



GUTSCHEIN
SUPER ZUM
VERSCHENKEN



AHOI, URSEL!
SIE IST SEIT TAG 1 BEI
UNS GEWESEN. WIR
FREUEN UNS, DASS
URSEL NUN MEHR ZEIT
FÜR IHRE FAMILIE HAT
UND IMMER EINE
FRISCHE BRISE
GENIESSEN KANN.

ENRICO
KÜCHENCHEF



GESCHENKE
MIT LIEBE
VERPACKT



JESSICA
KÖCHIN



GALINA
KÜCHENFEE



SCHNAPSI-TAXI
AUF DEIN WOHL



ANTON
KOCHAZUBI

Die **WERKSTATT**

Sunderstraße 22
49497 Mettingen

tt@diewerkstatt-mettingen.de
www.diewerkstatt-mettingen.de

