



KOCHEVENTS

Erlebnisangebote



Kochen ist mehr als nur Zubereitung von Speisen

– es ist Begegnung, Austausch und Freude am gemeinsamen Erlebnis. Genau das möchten wir Ihnen hier bieten: einen Ort, an dem Teams zusammenwachsen, Freunde feiern und unvergessliche Momente entstehen.

Ob beim gemeinsamen Kochkurs, am exklusiven Chef's Table oder bei einem besonderen Firmenevent – im MARE verbinden wir Genuss mit Erlebnis. Lassen Sie sich inspirieren, probieren Sie Neues aus und genießen Sie die Zeit miteinander.

Ich freue mich darauf, Sie bei MARE, in Preetz begrüßen zu dürfen.

Ihr Eventkoch,
Mel John Sussmann

Mel John Sussmann



MARE – KOCHEN & EVENT

Ihre Location für kulinarische Erlebnisse im Herzen von Preetz

Willkommen im MARE – KOCHEN & EVENT.

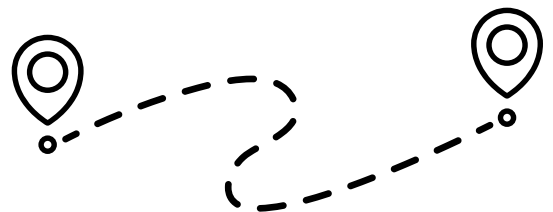
Hier verbinden sich modernes Ambiente mit professioneller Küchenausstattung zu einem Ort, an dem Kochen, Genießen und gemeinsames Erleben im Mittelpunkt stehen.

Unsere Location bietet:

- Platz für bis zu 15 Personen – ideal für Gruppen, Teams und geschlossene Gesellschaften
- eine hochwertig ausgestattete Küche, die gemeinsames Arbeiten am Herd zu einem Erlebnis macht
- einen stilvollen Essbereich, in dem die zubereiteten Gerichte in entspannter Atmosphäre serviert und genossen werden
- eine zentrale Lage in Preetz, gut erreichbar und bestens geeignet für Firmen-Events, private Feiern oder exklusive Dinner

Im MARE schaffen wir den Rahmen für Ihr Event – von aktiven Kochkursen über Chef's Table-Erlebnisse bis hin zu individuellen Feiern. Hier wird aus einem gemeinsamen Abend ein kulinarisches Highlight, das verbindet und im Gedächtnis bleibt.

Das Team von MARE WOHNEN



MARE WOHNEN | Kirchenstr. 30 | 24211 Preetz

Unsere Angebote



Kochkurse

Kochen verbindet – und bei uns wird es zum Erlebnis. In lockerer, fast spielerischer Atmosphäre lernen die Teilnehmenden Techniken und Fähigkeiten, die ein Leben lang bleiben. Ein Event, das Teams stärkt – und beim nächsten privaten Anlass für kulinarisches Glänzen sorgt.



Chef´s Table

Individuell, exklusiv, unvergleichlich: Am Chef's Table erleben Sie ein raffiniertes Menü hautnah vom Koch inszeniert, inklusive Getränkepauschale. Ein Abend, der Genuss, Persönlichkeit und Atmosphäre vereint – und den es so nur im MARE gibt.

Unsere Angebote

Kochkurse für Gruppen

Gruppengröße: bis 15 Personen

Dauer: ca. 4 Stunden

Unsere Kochkurse sind das ideale Erlebnis für Teams, Freunde oder geschlossene Gesellschaften, die gemeinsam kochen, genießen und Neues lernen möchten.

Ablauf & Leistungen

- Eintreffen & Begrüßung
- Empfang mit Begrüßungsgetränk und kleinem Snack, um die Zeit bis zum ersten selbstgekochten Gang zu überbrücken.
- Einführung durch den Event-Koch
- Vorstellung des Menüs, kurze Einweisung in den Ablauf sowie Bildung kleiner Arbeitsgruppen. Jede Gruppe übernimmt eine Menükomponente, begleitet von Tipps und Tricks des Profis.
- Gemeinsames Kochen
- Zubereitung aller Menübestandteile – vom Schneiden und Würzen bis zum finalen Anrichten.
- Drei Gänge voller Genuss
 - Vorspeise: gemeinsam angerichtet und serviert
 - Hauptgang: in entspannter Runde genossen
 - Dessert: süßer Abschluss mit lockerer Gesprächsrunde
- Mitnahme von Speisen
- Alle übrigen Menübestandteile werden vakuumverpackt und können von den Teilnehmern mit nach Hause genommen werden.

Inklusive Leistungen

- Begrüßungsgetränk & Begrüßungssnack
- Selbstgemachte Limonaden, Mineralwasser, Kaffee & Tee
- Rezepte aller Gerichte zum Mitnehmen
- Nutzung der kompletten Küchenausstattung & persönliche Betreuung durch den Event-Koch

Preisgestaltung

- Grundpreis: 999 € – inklusive bis zu 8 Personen
- Jede weitere Person: 115 €



Kursmenü Beispiele

Mediterranes Menü

Antipasti
mit Zitronen-Cashew-Aioli
& knusprigem Foccacia

Frisch hergestellte Pasta in verschiedenen
Varianten
mit sizilianischer Caponata, gerösteten
Pinienkernen & knusprig gebratenen
Kichererbsen-Bällchen – mit Saltimbocca

Zitronen-Olivenöl-Kuchen
mit Rosmarinsirup & kandierten Zitruszesten

Herbst/Winter Menü

Kürbis mit
Tomaten-Paprika-Soße
und Zitronenlachs

Wildkeule auf Preiselbeer-Rosmarin-Jus mit
frischem Marktgemüse und
Serviettenknödeln

Apfelkrapfen mit Vanillesoße

weitere Themen:

Weihnachtskochkurs

Tapas & Fingerfood

pflanzliches Kochen

Alles ist möglich!

Ernährungsformen, Allergien & Religionen

Alle Teilnehmenden bekommen das,
was sie gerne essen möchten. Unsere
Menüs sind so gestaltet, dass sich alle
wohlfühlen – vom Fleischliebhaber bis
zum Veganer. In einem Raum
begegnen wir uns ohne Belehrung,
teilen Erfahrungen und entdecken
Vielfalt. Denn Genuss ist bunt und
wird bei uns in vollen Zügen gelebt.

Exklusiver Chef's Table

Gruppengröße: bis 12 Personen

Dauer: ca. 3–4 Stunden

Der Chef's Table ist unser exklusivstes Angebot: Ein kulinarisches Erlebnis, bei dem Ihre Gruppe den Koch hautnah erlebt und in stilvollem Ambiente ein mehrgängiges Menü genießt.

Ablauf & Leistungen

- Empfang & Aperitif
- Begrüßung durch den Event-Koch mit einem Glas Sekt oder Aperitif.
- Einblicke in die Küche
- Während der Menüvorbereitung erklärt der Koch die Zutaten, Techniken und Hintergründe. Ihre Gruppe erlebt die Entstehung der Gerichte direkt am Tisch – exklusiv, persönlich, nahbar.
- Degustationsmenü
- Serviert wird ein fein abgestimmtes Vier-Gänge-Menü, angerichtet und präsentiert vom Koch selbst. Jeder Gang wird mit kurzen Geschichten und Anekdoten begleitet.
- Geselliger Ausklang
- Nach dem Dessert bleibt Zeit für Gespräche, Fragen und persönliche Einblicke in die Welt der Kulinarik.

Inklusive Leistungen

- Aperitif zur Begrüßung
- Mineralwasser, hausgemachte Limonaden, Kaffee & Tee, Bier, Wein & Sekt
- Viergängiges Menü inkl. Erläuterungen durch den Koch
- Rezepte zum Nachkochen für zuhause

Preisgestaltung

- Grundpreis: 999 € – inklusive bis zu 6 Personen
- Jede weitere Person: 145 €



Chefstable Menü´s

Menü 1

Garnelenpasta in Zitronengrassud

Rauchiges Kohlrabisüppchen mit
Ziegenfrischkäse

Lammkoteletts mit Madeiraweinsoße
Bohnen und Dauphinekartoffen

Topfenmousse auf Granatapfelsoße

Menü 2

Andalusische Gemüsesuppe mit
Olivenöl und Ziegenkäse

Fischvariation mit Glasnudeln Pasta

Kalbsbraten auf Rotwein Jus
Marktgemüse und Serviettenknödel

Mascarponecreme mit Limetten-
Kirschragout



Menü 3

Tomatenschaum mit Pesto-
Mozzarellaperlen und Parmesanchip

Dreierlei von der Forelle mit
Kartoffelrösti

Entrecote unter Senf-Zwiebelkruste
mit Portwein-Jus, Spitzkohl und
Kartoffelgratin

Gebratene Grießflammerie mit
Birnenragout

Menü 4

Tacco mit Bohnencreme

Zucchini-Auberginentürmchen mit
Süßkartoffel-Rösti und Hummus

Kokos-Curry mit mediterranem Gemüse und
Basmati-Wildreismischung

Geeistes Bananentörtchen mit Schokohippe

Getränkeangebote

Variante 1 –

Abrechnung nach Verbrauch

Im Preis unserer Kochkurse enthalten sind selbstgemachte Limonaden, Mineralwasser, Kaffee und Tee.

Alkoholische Getränke wie Wein, Bier oder Sekt werden flaschenweise nach Verbrauch berechnet und erscheinen gesammelt auf der Abschlussrechnung.

Variante 2 –

Getränkepauschale

Alternativ bieten wir eine Getränkepauschale an:

- Während des Kurses genießen Sie Bier, Wein, Sekt sowie einen Aperitif (z. B. Aperol) und ein Digestif nach dem Essen.
- Preis: 20 € pro Person

Hinweis zur Etikette & Sicherheit

Wir möchten, dass unsere Gäste den Abend mit klarem Verstand erleben. Übermäßiger Alkoholkonsum beeinträchtigt den kulinarischen Genuss – und kann in einer aktiven Küche auch ein Sicherheitsrisiko darstellen. Unser Fokus liegt auf entspanntem, genussvollem Miteinander.



Zusatzangebote – Exklusive Präsente für Ihre Teilnehmenden

Damit Ihr Kochevent nicht nur ein einmaliges Erlebnis bleibt, sondern auch einen bleibenden Eindruck hinterlässt, bieten wir Ihnen besondere Präsente für Ihre Teilnehmenden an. Diese stimmen wir im Vorfeld gemeinsam mit Ihnen ab und halten sie am Veranstaltungstag vor Ort bereit – als exklusives Geschenk und stilvolle Erinnerung an Ihr Event.

Personalisierte Schürzen



Hochwertige Kochschürzen, auf Wunsch mit Ihrem Firmenlogo oder einer individuellen Namensstickerei. Praktisch in der Küche und gleichzeitig ein stilvolles Souvenir, das Ihre Marke nachhaltig sichtbar macht.

Geschenke für Mitarbeitende



Kulinarische Kleinigkeiten zum mitnehmen, die Freude bereiten: etwa exklusive Gewürzmischungen, Pesto, fruchtige Cremes, Kräuteröle oder Rezeptkarten. Perfekt geeignet als kleine Aufmerksamkeit und als bleibende Erinnerung an den gemeinsamen Abend. Natürlich auch gern mit Ihrem Firmenlogo.

Ihr eigenes Firmenkochbuch



Gemeinsam mit uns entwickeln Sie ein individuelles Firmenkochbuch – mit Rezepten, Eindrücken und Bildern aus Ihrem Event. So entsteht ein einzigartiges Werk, das den Teamgeist über den Tag hinaus stärkt und Ihr Unternehmen kulinarisch repräsentiert.

So kamen die Kochevents bisher an

Mehr als 800 Teilnehmende haben insgesamt bereits an Kurse mit Mel erlebt.

S **Saskia Wo**
1 Rezension

★★★★★ vor 3 Jahren

Anlässlich eines 30. Geburtstags, haben wir einen Kochkurs bei Mel besucht. Wir waren rundum zufrieden und hatten einen wirklich tollen Abend mit einem leckeren Menü, guten Getränken und einem super sympathischen Koch, der uns mit Rat und Tat zur Seite stand! Vielen Dank für diesen wirklich schönen Abend bei dir, lieber Mel!

T **Tim G**
8 Rezensionen

★★★★★ vor 3 Jahren

Wir hatten einen wunderbaren Abend und wurden bestens durch Mel angeleitet und durch den Abend geführt. Viel gelernt und mit einem Lächeln im Gesicht abends nach Hause gefahren. Vielen Dank für den tollen Abend, Mel. Wir kommen mit Sicherheit wieder :)

A **Andreas K**
7 Rezensionen

★★★★★ vor 3 Jahren

Genialer Kochkurs mit vielen Infos in entspannter Atmosphäre. Spaß garantiert!

E **Eva**
4 Rezensionen

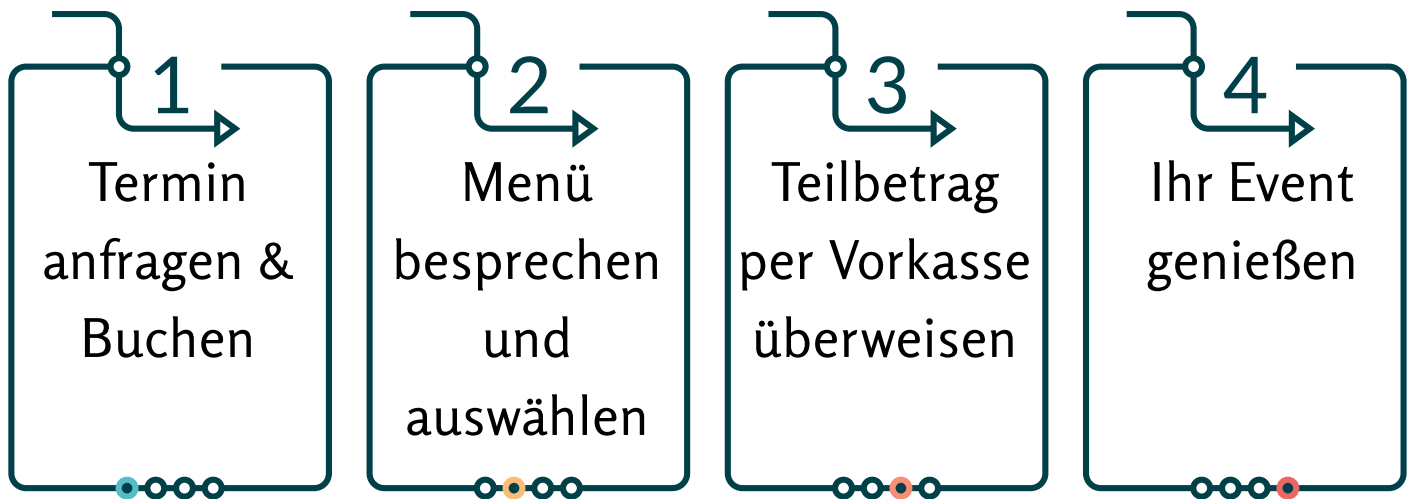
★★★★★ vor 5 Jahren

Wir haben als JGA hier einen Kochkurs gemacht und hatten einen tollen Abend. Das Essen war super, das Kochen hat Spaß gemacht, der Gastgeber war sehr nett und ist auch auf all unsere Sonderwünsche eingegangen! :-)
Sehr zu empfehlen...





Wie geht es jetzt weiter?



Kontaktieren Sie mich gern:

Telefon & WhatsApp: 0160/4125191



E-Mail: kochen@mmmel.de

