



WRENKH KochEvents

Aus Freude an Gemeinsamkeit.
Wir schaffen Erlebnisse, die Menschen verbinden.



WRENKH ToGether

Kochevents speziell für Menschen, die gerne mit anderen Menschen zusammen kommen, um gemeinsam zu kochen, zu genießen und miteinander ins Gespräch zu kommen. WRENKH ToGether ist offen für jede Frau und jeden Mann, Singles oder Couples, Verwandte oder Freunde.

Die Freude und der Spaß am gemeinsamen Kochen und Speisen bietet viele Gelegenheiten für Austausch und Kommunikation, Nähe und Kontakt und damit Gemeinsamkeit, die im Alltag oft zu kurz kommt.



Das WRENKH Feeling

Im WRENKH erfahren Menschen wie schön es ist, mit anderen Menschen zusammen zu kommen. WRENKH KochEvents folgen einem auf die Freude an Gemeinsamkeit ausgerichteten Drehbuch, nach dem Arbeit, Spaß und Genuss miteinander geteilt werden und der Kochsalon zum gemeinsamen Festraum wird. Im Zentrum steht ein grosser Tisch, der WRENKH KingsTable. Herd und Küche rücken in den Hintergrund.



WRENKH KingsTable

Der WRENKH KingsTable – Küchentisch, Esstisch und Ort der Begegnung, um den sich Generationen und Gemeinschaften unterschiedlicher Art zu verschiedenen Anlässen versammeln. Beim Schnippeln und Schneiden, Kochen und gemeinsamen Essen kommt man sich näher, ohne dabei allzu privat zu werden.



WRENKH SharingDinner



Der krönende Höhepunkt gemeinsamer kulinarischer Arbeit. Alle Speisen werden gemeinsam zubereitet, gemeinsam angerichtet und miteinander geteilt. Alle Gäste bleiben während des gemeinsamen Festmahls bei Tisch sitzen und können so die Freude der Unterhaltung und des Genusses ungestört miteinander teilen.



WRENKH Kitchen

Der Stil der WRENKH Küche hat sich über Jahre durch die Pionierarbeit von Christian Wrenkh entwickelt. Er ist Meister einer zeitgemässen, lebensnahen, sowohl veganen als auch vegetarischen Küche. Die kulinarische Zusammenstellung der Speisen ist ausgewogen und perfekt auf Ihr KochEvent abgestimmt, so dass sich jeder Teilnehmer darin wiederfindet. Die Küche im WRENKH ist überraschend, vital, verbunden und einfach.



WRENKH kulinarisch: unsere Menüs

„Born Again“

Secret of Inka

Quinoa, frische Kurkumawurzel
und Kartoffel in Ingwer-Tomaten-Sud,
dazu gebratene Kräutersaitlinge
und Frühlingszwiebeln

Spicy Cake & Creamy Pimiento

Erdmandel-Kuchen,
dazu Kichererbsen-Paprika-Creme

Oats & Beans

Gebratene Taler aus Hafer
und roten Bohnen,
dazu Spitzkohl-Aprikosen Relish

Cauliflower & Coconutgreen

Ofen gebackener Blumenkohl,
dazu grüne Kokosreduktion
und geröstete Kokosflocken
mit Sonnenblumenkernen

Sweet Dreams are made of this

Warmes Schokoladentörtchen,
dazu Salat von frischen Mangos
und Matcha-Pudding

„Up, Up & Away“

Barley & Beets

Graupen in Rote-Beete-Sud,
dazu Weiße Rübchen-
Meerrettich-Sauce

Spicy Cake & Creamy Tomatoes

Würziger Erdmandel-Kuchen und
Tomaten-Bohnen-Creme

The Good, The Red & The Tasty

Polenta-Maronen-Patty dazu
Relish vom Roten Spitzkohl mit
Mandarinen und Preiselbeeren

Queens & Kings with Dragon Kisses

Romanesco & Chicorée
in Muskatblütencreme
und karamellisierten Pistazien

Sweet Greetings from Olga

Apfel-Zimt-Soufflé, Birne,
Vanille Flammerie

„Forever Young“

Green Core Black & White

Risotto vom Grünkern,
dazu gebratene, karamellierte
Bleichendivie und
schwarze Trompetenpilze

Spicy Breads & Dates

Würzige Erdmandel-Brote
und Dattelfreme

Crispy & Fresh

Gebratene Kichererbsen-Steaks,
dazu Römersalat mit Kräutern
und Granatäpfeln
in Agaven-Senf-Dressing

Baked & Smoked

Im Ofen gebackene Süßkartoffeln
sowie frisch geräucherte Zucchini,
Karotten und Zuckerschotten

Dreams of Nuts and Creams

Haselnuss-Soufflé, Himbeer-Confit,
Panna Cotta mit
Rotwein-Karotten Topping



Beim WRENKH sind Getränke „all-in“

„Ungenießbare Menschen lassen sich nicht vermeiden, schlechte Getränke schon.“

ohne sprit, aber auch gut

- homemade golden lime lemonade
- hamburger wasserwerke, mit und ohne, gefiltert von signora brita
- apfel pur
- apfel-johannisbeer

beer, ale, wheat

- ratsherren pils
- ratsherren pale ale
- matrosenschluck weizen IPA
- ratsherrn freibier

schnippel wine for cooking time

- gemischter satz, *julia & manuel herzog, bioweinbau, bad vöslau*
- blauer zweigelt, *julia & manuel herzog, bioweinbau, bad vöslau*

grounding wine for dinner time

- dankbarkeit weiß, *christine & andreas glück, podersdorf am neusiedlersee*
- benedict white, *“dveri pax” weinbau benediktiner abtei admont*
- neuburger, *julia & manuel herzog, bioweinbau, bad vöslau*
- dankbarkeit rot, *christine & andreas glück, podersdorf am neusiedlersee*
- pinot noir, *julia & manuel herzog, bioweinbau, bad vöslau*

sweet and sparkling

- frizzante vom muskateller

after dinner

- coffee schraubiletto & grappa brenta riserva



Im WRENKH dabeisein – so können Sie buchen

Schauen Sie bitte in unserem Buchungskalender auf unserer Website nach den Terminen für offene Kochevents. Dort wählen Sie Ihren Wunschtermin und Ihr Wunschmenü aus.

Ihr Ticket kostet pro Person 130,00 EUR inkl. 19% MwSt.

Sie können natürlich auch mehrere Tickets für sich und Ihre Partnerin / Ihren Partner oder Ihre Freunde kaufen.



Christian Wrenkh



„Mit WRENKH KochEvents eröffne ich allen Menschen die Möglichkeit auf amüsante und spielerische Art die ältesten Gemeinsamkeiten der Menschheit, kochen, essen und reden, neu zu erfahren. Auf herzliche, sinnliche, unterhaltsame, wohlschmeckende Art und Weise.“

WRENKH

**KochEvents am KingsTable.
Freude an Gemeinsamkeit.**