



Frische Crossover-Küche in der alten Seifenfabrik

Foto: Wilhelm Leisten-Laurent

**Haus Wilms
Ausgezeichnete Küche in familiärer Atmosphäre**

Mitten im idyllischen Gold- und Spargeldorf Effeld befindet sich das Haus Wilms. Das Restaurant und 4-Sterne-Hotel mit 16 Zimmern ist immer einen Besuch wert. Kulinarisch bietet die Küche feine, frische und natürlich zubereitete Speisen – für den regionalen wie internationalen Geschmack. Die raffiniert abgestimmten Menüs mit Weinbegleitung aus dem vielfältigen Weinsortiment laden ebenfalls zum Schlemmen ein. Genussvolle Spezialitäten gibt es zu besonderen Themen wie Krimilestungen mit Autoren, literarischen (Rad)-Wanderungen, den Schlemmerwochen zur Frühlings-, Spargel-, Sommer- und Wildsaison. Das Küchen- und Serviceteam ist gut geschult, aufmerksam und sehr freundlich. Hier fühlen sich Feinschmecker und Naturfreunde als Gast willkommen und wohl. Dafür sorgen die sympathische Restaurant- und Hotelchefin Birgit Wilms-Regen und der Spitzenkoch Peter Regen. Wer will, bekommt viele Tipps, Tricks und Rezepte in der interaktiven Kochschule von Peter Regen. Den Genuss von Haus Wilms gibt es zu jedem Anlass und Fest auch außer Haus als hochwertiges Catering.

Haus Wilms
4-Sterne-Hotel – Restaurant – Kochschule – Catering
Steinkirchener Str. 3 | 41849 Wassenberg-Effeld
Tel. +49-(0)2432-890280
www.haus-wilms.de



Restaurant- und Hotelchefin Birgit Wilms-Regen und Spitzenkoch Peter Regen

Foto: Haus Wilms

**Esskapaden in Laurensberg
Seifenfabrik reloaded**

Seit Februar 2013 sorgt Angelika Kerkeling in der alten Seifenfabrik in Laurensberg für eine frische Crossover-Küche: Das Kaninchen kommt mit Ras El Hanout und Couscous als orientalische Köstlichkeit, der Tandoori-Zander wird von Chicorée und Linsen begleitet, zur Kalbsleber gibt es ganz klassisch Kartoffelpüree, Apfel und Zwiebel. Mittags werden wöchentlich wechselnde Gerichte angeboten, zum Beispiel Steinpilztortellini mit Parmesan und Rauke, ein deftiger Erbseneintopf oder ein Business-Lunch mit Vorspeise und Dessert. Die Abendkarte wechselt alle vier bis sechs Wochen, dazu gibt es eine abwechslungsreiche Tageskarte sowie ein vegetarisches Menü. Der Cateringservice sorgt für „Flying Buffet“, Büffet- oder Menüvarianten, und die alte Seifenfabrik bietet eine stilvolle Location für Feiern jeglicher Art.

Esskapaden
Rathausstraße 10 | 52072 Aachen-Laurensberg
Tel. +49-(0)241-402525 | www.esskapaden.de

**Design-Schokoladen & -Printen
Individuelles Naschwerk für vielfältige Anlässe**

Mit Liebe kreiert und echtes Kunsthandwerk: Im Herzen von Aachen verwandelt die gelernte Porzellanmalerin Brigitte Wissing seit 2008 Schokoladentafeln aus Vollmilch-, Zartbitter- oder weißer Schokolade in kleine Kunstwerke. Dann eroberte eine weitere Spezialität ihr Atelier: Seit Ende 2012 bezieht sie Printen der Traditionsbäckerei Klein. Individuell verziert wird jedes Naschwerk zum Unikat – mit schwingvollen Schokolinien, farbenfrohem Dekor und persönlichem Wunschtex. Ein originelles Geschenk zu Ostern, Weihnachten und anderen festlichen Anlässen. Auch bei Firmen sind die geschmackvollen Blickfänger gefragt, z. B. mit Firmenlogo und Botschaft. Printen-Tischkärtchen mit Namen geben Firmenevents eine besondere Note und verschönern jeden Hochzeitstisch. Die süßen Leckerbissen können im Online-Shop bestellt werden, und auch eine Abholung und Beratung im Atelier sind möglich.

Design-Schokoladen & -Printen
Leydelstraße 24 | 52064 Aachen
Tel. +49-(0)241-7019240 |
www.design-schokola.de

Brigitte Wissing präsentiert ihre Produkte auf Live-Events bundesweit.



Foto: Designschokola.de