



Serviert und abserviert:  
Anne Boleyn

Dauer: ca. 180 Min.  
Inklusive Vier-Gänge-Menü,  
geeignet für max. 80 bis 100 Gäste

Für die Vor- und Zubereitung sowie  
den Service der Gerichte ist in jedem  
Fall zusätzliche Unterstützung durch  
Catering-Personal oder Restaurant-  
Küche erforderlich.

Ihre Ansprechpartnerin:

Dr. Claudia Borowy  
Fon +49 (0)30, 50367 558  
Mobil +49 (0)172.3 176 023  
E-Mail [info@inszenio.de](mailto:info@inszenio.de)  
Internet [www.inszenio.de](http://www.inszenio.de)

Eine Produktion von:

  
inszenio



## Wenn die Liebe kocht

Ein literarisches Event-Dinner  
in vier Gängen

mit  
Claudia Lietz,  
Gabriele Völsch,  
Ulrich Lenk / Hans Heinrich Hardt

Bühne und Kostüme: Pascale Arndtz

## Wenn die Liebe kocht

Die Gastgeberinnen dieses Dinners sind historische Frauen wie Kleopatra, Anne Boleyn, Maria Walewska, Katharina von Bora, Marie Antoinette und Gala Dalí.

Sie kochen für ihre Gäste und gewähren dabei Einblicke in die biographische und kulinarische Welt berühmter Frauen und ihrer Männer.

Das ist amüsan, das ist geistreich, das ist pikant, manchmal deftig, in jedem Fall äußerst schmackhaft.



Wilde Leidenschaft: Anne Boleyn und Heinrich VIII



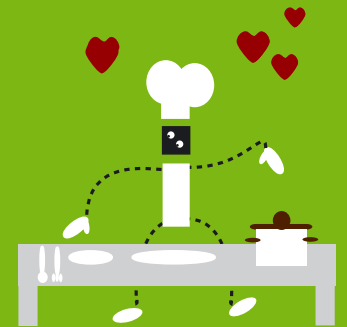
## Das sagen die Gäste:

„Das schmeckt nicht nur köstlich, das ist auch sehr kurzweilig und amüsan.“

„Man lernt so viel über diese Frauen. Vieles von den biographischen Details habe ich gar nicht gewusst.“

„Die Rezepte werde ich alle nachkochen!“

„Unsere Mitarbeiter waren begeistert! Der Abend hat für mehr Kommunikation und Austausch gesorgt als jedes andere Teambuilding-Event.“



Marie Antoinette im Puderzucker-Glück

## Das Vier Gänge-Menü

- **Die Vorspeise**  
**Polnische Joghurtsuppe**  
(à la Maria Walewska)
- **Das Hauptgericht**  
**Gebratenes Roastbeef**  
(à la Anne Boleyn)
- **Das Dessert**  
**Salat von Äpfeln, Rosinen und Mandeln, dazu Pflaumen im Speckmantel**  
(à la Katharina von Bora)
- **Der Digestif**  
**Feigen in Zypernwein**  
(à la Kleopatra)