



DER MOBILE CHEFKOCH

Exklusiv essen gehen in den eigenen vier Wänden

Thierry Roussey kocht für Feinschmecker leckere 4-Gänge-Menüs in deren Küche. Und den Abwasch erledigt er auch

■ 20 Uhr, der Braten ist noch nicht fertig, der Rotwein hat noch nicht genug geatmet, zum Umziehen war noch keine Zeit und schon stehen die Gäste vor der Tür. Das Horrorszenario schlechthin, das man in Zukunft aber ganz leicht umgehen kann. Wenn man die richtigen Leute beziehungsweise einen ganz bestimmten Mann kennt: Thierry Roussey. Der gebürtige Franzose kommt zu einem nach Hause, kocht, serviert und räumt wieder auf. Vom Candle-Light-Dinner bis zur Konfirmation für 30 Personen, Roussey managt alles. Zuerst wird das Menü mit dem Gastgeber besprochen; das Angebot reicht von 3-Gänge-Menüs für 45 Euro bis zu 4-Gänge-Menüs für 63 Euro. Natürlich kann der Kunde seine persönlichen Wünsche mit einfließen lassen. In den Preisen ist übrigens fast alles inklusive: Anfahrt, Vorbesprechung, Besichtigung der Küche, Einkauf, Kochen und Servieren vor Ort. Nur die Getränke sind nicht inbegriffen. Aber aushelfen kann Roussey auch da – als gelernter Sommelier „pas de problème“. Roussey macht es Spaß, die kulinarische Kultur mit seinen Kunden zu teilen – und das in einem Rahmen, der viel persönlicher und lockerer ist als in einem Restaurant. Eine idealere Verbindung hätte er nicht schaffen können: leckerstes Essen, kein Stress und eine lockere Atmosphäre. DL

☒ **Thierry Roussey, Tel. 72 05 94 64, cuisine@thierry-roussey.de**