



## KOCHKURSE IM RESTAURANT

Sie wollten schon immer unter professioneller Anleitung ein leckeres 3-Gänge-Menü zaubern?

Dann können Sie jetzt **mit unserem Chefkoch Sebastian einen lustigen Abend** mit vielen Gourmet Tipps und Tricks erleben.

Wir stellen Ihnen alle Zutaten, Kochutensilien als auch Schürzen zur Verfügung. Im Preis sind das Essen, Wein, Wasser, Bier, Kaffeespezialitäten und jede Menge Spaß enthalten. Das Abwaschen und Aufräumen übernehmen wir für Sie!



### Beispiele für 3 Gänge Menüs (Menü veränderbar)

- *Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren und Kopfsalat*
- *Kalbsrücken mit Rahmwirsing und Schupfnudeln*
- *Pochierte Rotweinbirne mit Walnusseis*

### oder

- *Kürbissuppe mit Kürbiskernöl*
- *Rehrücken mit Rotkohl, glasierten Maronen und Kartoffelklößen*
- *Bratapfel mit Vanillesauce*

### je EUR 89,00 pro Person

Bitte planen Sie 3-4 Stunden für den Kurs ein. Am Kurs können **bis zu 10 Personen** teilnehmen (Mindestteilnehmerzahl: 4 Personen). Die Teilnahme erfolgt nur nach telefonischer Anmeldung unter 03341/330990 oder online bis 3 Tage vor der Veranstaltung.