

Ablauf Kochkurse 2017

Beginn des Kochkurses: 11:00 Uhr

Bei einem Glas Prosecco haben Sie ausreichend Gelegenheit sich einen Überblick zu verschaffen und sich die exklusive Leihschürze um die Hüften zu binden. Ihr Kochprofi wird Sie mit etwas Warenkunde und der Vorstellung der Gerichte erst einmal auf das kulinarische Highlight einstimmen.

In Gruppen unterstützen Sie sich gegenseitig und besprechen die Zubereitung der verschiedenen Gerichte. Insgesamt zaubern Sie gemeinsam ein fabelhaftes 4-Gang Menü auf die Teller. Ihr Kochprofi ist immer an Ihrer Seite und hilft mit zahlreichen Tipps und Tricks aus seiner langjährigen Kocherfahrung.

Für das leibliche Wohl während des Kurses wird mit einem Mittagsimbiss gesorgt. Ebenso sind Wasser, Saftschorle und Kaffee während des Kurses im Preis inbegriffen. Zusätzliche Getränke müssen vor Ort bezahlt werden.

Pause: zwischen 17:00 und 18:00 Uhr

Sie haben etwas Zeit zur freien Verfügung um sich von dem ereignisreichen Tag am Herd zu erholen, sich für den Abend umzuziehen und bei Bedarf Ihre Essensbegleitung abzuholen.

Gemeinsames Essen: 18:00 Uhr

Am Abend wird dann zusammen (mit oder ohne Essensbegleitung) das kulinarische Meisterwerk verköstigt. Bitte beachten Sie, dass sämtliche Getränke zum Abendessen nicht im Preis inkludiert sind und vor Ort bezahlt werden müssen.

Ende: ca. 21:00 Uhr