

Kurse Februar - Dezember 2019

Februar	Mo. 11.02.2019 18.00 Uhr	Es soll schnell gehen und gut sein! Wie bleibt mein Steak rosa? Das knusprige Schnitzel saftig? Wir lernen den richtigen Umgang mit Fleischstücken, die schnell auf den Tisch müssen. Natürlich mit einem süßen Abschluss	90,- €
	Mi. 13.02.2019 18.00 Uhr	Pasta Basta! Leidenschaft trifft auf Tradition! Mit Pasta verbindet man Fröhlichkeit, gemeinsames Essen mit Menschen, die man mag! Wir bereiten italienische Klassiker mal anders kombiniert. Der Teig wird natürlich selbst gemacht , und dann von der Vorspeise bis zum Dessert, bereiten wir verschiedene Nudelgerichte zu wie z.B. Ricotta-Walnuss-Aprikose-Tortelloni, Ravioli-Radicchio-Gorgonzola, Bandnudeln mit Tomaten-Fenchel- Oliven oder schicke Lasagne-Törtchen!	85,- €
	Fr. 15.02.2019 18.00 Uhr	Ein Tisch voller Antipasti Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italien's Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam Die Sonne und die Kultur Italien's auf den Tisch	90,- €
	Sa. 16.02.2019 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend! Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal geniessen durften. Eine andere Art der Party-Feier!	85,- €
	Mo. 18.02.2019 18.00 Uhr	Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen! Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas Wir werden die Grundrezepten für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem 4-Gang Menü	95,- €

Mi. 20.02.2019	Fleischlos glücklich!	Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!	85,- €
Fr. 22.02.2019	Ein Piemontesischer Abend	Lassen Sie sich entführen von der geschmacksvollen Küche Piemont's! z.B.: Zucchini-Flan auf Himbeer-Balsamico-Spiegel Gegrillte Paprika mit „Bagna Cauda“ „Tajarin“ (selbstgemachte piemontesische Pasta) mit Fenchel-Salciccia „Bunet“ Piemontesische Flan-Speise	85,- €
Mo. 25.02.2019	Kochen wie bei Mamma!	Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche! Aus Piemont, Ligurien, Emilien..... Das Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegt in der Höhe Qualität der Grundzutaten!	85,- €
Mi. 27.02.2019	New In Town	Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignisreichen Abend!	85,- €
		Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal genießen durften.	
		Eine andere Art der Party-Feier!	
März	Fr. 01.03.2019	Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen!	95,- €
	18.00 Uhr	Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas	
		Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem 4-Gang Menü	
	Mo. 04.03.2019	Fisch-Vergnügen!	95,- €
	18.00 Uhr	Bei der Vorbereitung eines mehrgängigen Fisch-Menüs erfahren Sie Tipps und Tricks, um Fisch sorglos und perfekt zuzubereiten. ...und wir runden das Ganze mit einer süßen Kostlichkeit ab!	
	Sa. 09.03.2019	New In Town	85,- €
	17.00 Uhr	Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignisreichen Abend!	
		Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal genießen durften.	
		Eine andere Art der Party-Feier!	

Mo. 11.03.2019 18.00 Uhr	Glutenfreier Pasta-Genuss! Wir eröffnen mit einer leckere Vorspeise Verschiedene Teige, gefüllte und ungefüllte Pasta z.B. Garnelen-Erbesen-Tortelloni, Ravioli mit Fleisch-Füllung, Gnocchi ...und schließen mit einem feinen Dessert ab!	90,- €
Mi. 13.03.2019 17.00 Uhr	Olivenöl Verkostung "Das Gold Italien's" Wir werden Olivenöle verkosten aus verschiedenen Regionen Italien's Erfahren Sie warum Olivenöl ein heiliges Kulturgut ist, über fettige Leidenschaften und was sonst aus Liebe zum Öl geschieht! Anschließend bereiten wir ein paar Vorspeisen vor, damit Sie auch bewußt wahrnehmen wie sich der Geschmack in Verbindung mit Lebensmitteln verändert!	80,-€
Fr. 15.03.2019 18.00 Uhr	Kochen wie bei Mamma! Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche! Aus Piemont, Ligurien, Emilien..... Das Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegt in der Höhe Qualität der Grundzutaten!	85,- €
Sa. 16.03.2019 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend! Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal geniessen durften. Eine andere Art der Party-Feier!	85,- €
Mo. 18.03.2019 18.00 Uhr	Es soll schnell gehen und gut sein! Wie bleibt mein Steak rosa? Das knusprige Schnitzel saftig? Eine gefüllte Pulardebrust nicht trocken? Wir lernen den richtigen Umgang mit Fleischstücken, die schnell auf den Tisch kommen sollen, was nicht heißt, dass es weniger raffiniert sein müssen! Natürlich mit einem süßen Abschluss	90,- €
Mi. 20.03.2019 18.00 Uhr	Fisch-Vergnügen! Bei der Vorbereitung eines mehrgängigen Fisch-Menüs erfahren Sie Tipps und Tricks, um Fisch sorglos und perfekt zuzubereiten. ...und wir runden das Ganze mit einer süße Kostlichkeit ab!	95,- €
Fr. 22.03.2019 18.00 Uhr	Fleischlos Glücklich! Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!	85,- €
Mo. 25.03.2019 18.00 Uhr	Ein Tisch voller Antipasti Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italien's Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam Die Sonne und die Kultur Italien's auf den Tisch	90,- €

Fr. 29.03.2019 18.00 Uhr	Himmlische Vegane Inspirationen! Wir vermeiden bei diesem Menü Fleisch, Milchprodukte, Gluten und raffinierter Zucker. Durch kreative Zubereitungsarten stellen wir farbenfrohe Gerichte her, die glücklich, satt und zufrieden machen!	85,- €
Sa. 30.03.2019 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignisreichen Abend!	85,- €
	Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften.	
	Eine andere Art der Party-Feier!	
April		
Mo. 01.04.2019 18.00 Uhr	Himmlische Vegane Inspirationen! Wir vermeiden bei diesem Menü Fleisch, Milchprodukte, Gluten und raffinierter Zucker. Durch kreative Zubereitungsarten stellen wir farbenfrohe Gerichte her, die glücklich, satt und zufrieden machen!	85,- €
Mi. 03.04.2019 18.00 Uhr	Olivenöl Verkostung "Das Gold Italien's" Wir werden Olivenöle verkosten aus verschiedenen Regionen Italien's Erfahren Sie warum Olivenöl ein heiliges Kulturgut ist, über fettige Leidenschaften und was sonst aus Liebe zum Öl geschieht! Anschließend bereiten wir ein paar Vorspeisen vor, damit Sie auch bewußt wahrnehmen wie sich der Geschmack in Verbindung mit Lebensmitteln verändert!	75,-€
Mo. 08.04.2019 18.00 Uhr	Pasta Basta! Leidenschaft trifft auf Tradition! Mit Pasta verbindet man Fröhlichkeit, gemeinsames Essen mit Menschen, die man mag! Wir bereiten italienische Klassiker mal anders kombiniert.	85,- €
	Der Teig wird natürlich selbst gemacht , und dann von der Vorspeise bis zum Dessert, bereiten wir verschiedene Nudelgerichte zu wie z.B. Ricotta-Walnuss-Aprikose-Tortelloni, Ravioli-Radicchio-Gorgonzola, Bandnudeln mit Tomaten-Fenchel-Oliven oder schicke Lasagne-Törtchen!	
Mi. 10.04.2019 18.00 Uhr	Fisch-Vergnügen! Bei der Vorbereitung eines mehrgängigen Fisch-Menüs erfahren Sie Tipps und Tricks, um Fisch sorglos und perfekt zuzubereiten.	95,- €
Fr. 12.04.2019 18.00 Uhr	Himmlische Vegane Inspirationen! Wir vermeiden bei diesem Menü Fleisch, Milchprodukte, Gluten und raffinierter Zucker. Durch kreative Zubereitungsarten stellen wir farbenfrohe Gerichte her, die glücklich, satt und zufrieden machen!	85,- €

Sa. 13.04.2019	New In Town		85,- €
17.00 Uhr		<p>Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!</p> <p>Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften.</p> <p>Eine andere Art der Party-Feier!</p>	
Mo. 15.04.2019	Ein Tisch voller Antipasti		90,- €
18.00 Uhr		<p>Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italien's Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam Die Sonne und die Kultur Italien's auf den Tisch</p>	
Mi. 17.04.2019	Fleischlos Glücklich!		85,- €
18.00 Uhr		<p>Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!</p>	
Sa. 20.04.2019	New In Town		85,- €
17.00 Uhr		<p>Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!</p> <p>Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften.</p> <p>Eine andere Art der Party-Feier!</p>	
Mai	Fr. 03.05.2019	Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen!	95,- €
	18.00 Uhr	<p>Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas</p> <p>Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem 4-Gang Menü</p>	
	Sa. 04.05.2019	New In Town	85,- €
	17.00 Uhr	<p>Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen ereignissreichen Abend!</p> <p>Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften.</p> <p>Eine andere Art der Party-Feier!</p>	

Mo. 06.05.2019 18.00 Uhr	Kochen wie bei Mamma! Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche! Aus Piemont, Ligurien, Emilien..... Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegt in der Qualität der Grundzutaten!	85,- €
Mi. 08.05.2019 18.00 Uhr	Himmlische Vegane Inspirationen! Wir vermeiden bei diesem Menü Fleisch, Milchprodukte, Gluten und raffinierten Zucker. Durch kreative Zubereitungsarten stellen wir farbenfrohe Gerichte her, die glücklich, satt und zufrieden machen!	85,- €
Mo. 13.05.2019 18.00 Uhr	Olivenöl Verkostung "Das Gold Italien's" Wir werden Olivenöle verkosten aus verschiedenen Regionen Italien's Erfahren Sie warum Olivenöl ein heiliges Kulturgut ist, über fettige Leidenschaften und was sonst aus Liebe zum Öl geschieht! Anschließend bereiten wir ein paar Vorspeisen vor, damit Sie auch bewusst wahrnehmen wie sich der Geschmack in Verbindung mit Lebensmitteln verändert!	75,-€
Mi. 15.05.2019 18.00 Uhr	Pasta Basta! Leidenschaft trifft auf Tradition! Mit Pasta verbindet man Fröhlichkeit, gemeinsames Essen mit Menschen, die man mag! Wir bereiten italienische Klassiker mal anders kombiniert. Der Teig wird natürlich selbst gemacht , und dann von der Vorspeise bis zum Dessert, bereiten wir verschiedene Nudelgerichte zu wie z.B. Ricotta-Walnuss-Aprikose-Tortelloni, Ravioli-Radicchio-Gorgonzola, Bandnudeln mit Tomaten-Fenchel-Oliven oder schicke Lasagne-Törtchen!	85,- €
Fr. 17.05.2019 18.00 Uhr	Fisch-Vergnügen! Bei der Vorbereitung eines mehrgängigen Fisch-Menüs erfahren Sie Tipps und Tricks, um Fisch sorglos und perfekt zuzubereiten.	95,- €
Juni Sa. 01.06.2019 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend! Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften. Eine andere Art der Party-Feier!	85,- €
Mo. 03.06.2019 18.00 Uhr	Ein Piemontesischer Abend Lassen Sie sich entführen von der geschmacksvollen Küche Piemont's! z.B.: Zucchini-Flan auf Himbeer-Balsamico-Spiegel Gegrillte Paprika mit „Bagna Cauda“ „Tajarin“ (selbstgemachte piemontesische Pasta) mit Fenchel-Salpiccia „Bunet“ Piemontesische Flan-Speise	85,- €

Fr. 07.06.2019 18.00 Uhr	<p>Italien trifft Frankfurt</p> <p>Die Italienische Leichtigkeit auf dem frankfurter Tisch! Wir bereiten Klassiker der Frankfurter Küche zu, und verbinden sie mit italienischen Zutaten bzw. Zubereitungarten wie z.B. eine „Handkäse-Crostata“ als Vorspeise, oder „Blutwurst-Apfel-Ravioli an Prosecco-Sauerkraut“....</p>	90,- €
Sa. 08.06.2019 17.00 Uhr	<p>New In Town</p> <p>Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!</p> <p>Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal geniessen durften.</p> <p>Eine andere Art der Party-Feier!</p>	85,- €
Mo. 10.06.2019 18.00 Uhr	<p>Pasta Basta!</p> <p>Leidenschaft trifft auf Tradition! Mit Pasta verbindet man Fröhlichkeit, gemeinsames Essen mit Menschen, die man mag! Wir bereiten italienische Klassiker mal anders kombiniert.</p> <p>Der Teig wird natürlich selbstgemacht, und dann von der Vorspeise bis zum Dessert, bereiten wir verschiedene Nudelgerichte zu wie z.B. Ricotta-Walnuss-Aprikose-Tortelloni, Ravioli-Radicchio-Gorgonzola, Bandnudeln mit Tomaten-Fenchel-Oliven oder schicke Lasagne-Törtchen!</p>	85,- €
Mi. 12.06.2019 18.00 Uhr	<p>Ein Tisch voller Antipasti</p> <p>Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italien's Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam die Sonne und die Kultur Italien's auf den Tisch</p>	90,- €
Fr. 14.06.2019 18.00 Uhr	<p>Ein Piemontesischer Abend</p> <p>Lassen Sie sich entführen von der geschmackvolle Küche Piemont's! z.B.: Zucchini-Flan auf Himbeer-Balsamico-Spiegel Gegrillte Paprika mit „Bagna Cauda“ „Tajarin“ (selbstgemachte piemontesische Pasta) mit Fenchel-Salciccia „Bunet“ Piemontesische Flan-Speise</p>	85,- €
Sa. 15.06.2019 17.00 Uhr	<p>New In Town</p> <p>Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!</p> <p>Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal geniessen durften.</p> <p>Eine andere Art der Party-Feier!</p>	85,- €

Mo. 17.06.2019 18.00 Uhr	Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen! Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem 4-Gang Menü	95,- €
Mi. 19.06.2019 18.00 Uhr	Fleischlos Glücklich! Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!	85,- €
Sa. 22.06.2019 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignisreichen Abend! Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menü zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften. Eine andere Art der Party-Feier!	85,- €
Mo. 24.06.2019 18.00 Uhr	Glutenfreier Pasta-Genuss! Wir eröffnen mit einer leckeren Vorspeise Verschiedene Teige, gefüllte und ungefüllte Pasta wie z.B. Garnelen-Erbesen-Tortelloni, Ravioli mit Fleisch-Füllung, Gnocchi ...und schließen mit einem feinen Dessert ab!	90,- €
Fr. 28.06.2018 18.00 Uhr	Kochen wie bei Mamma! Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche! Aus Piemont, Ligurien, Emlien..... Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegen in der Qualität der Grundzutaten!	85,- €
Juli Mo. 01.07.2019 18.00 Uhr	Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen! Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem 4-Gang Menü	95,- €
Mi. 03.07.2019 18.00 Uhr	Fisch-Vergnügen! Bei der Vorbereitung eines mehrgängigen Fisch-Menüs erfahren Sie Tipps und Tricks, um Fisch sorglos und perfekt zuzubereiten. ...und wir runden das Ganze mit einer süße Kostlichkeit ab!	95,- €

Sa. 06.07.2019 17.00 Uhr	<p>New In Town</p> <p>Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!</p> <p>Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal geniessen durften.</p> <p>Eine andere Art der Party-Feier!</p>	85,- €
Mo. 08.07.2019 18.00 Uhr	<p>Glutenfreier Pasta-Genuss!</p> <p>Wir eröffnen mit einer leckeren Vorspeise Verschiedene Teige, gefüllte und ungefüllte Pasta z.B. Garnelen-Erbesen-Tortelloni, Ravioli mit Fleisch-Füllung, Gnocchi ...und schließen mit einem feinen Dessert ab!</p>	90,- €
Mi. 10.07.2019 17.00 Uhr	<p>Olivenöl Verkostung "Das Gold Italien's"</p> <p>Wir werden Olivenöle verkosten aus verschiedenen Regionen Italien's Erfahren Sie warum Olivenöl ein heiliges Kulturgut ist, über fettige Leidenschaften und was sonst aus Liebe zum Öl geschieht! Anschließend bereiten wir ein paar Vorspeisen vor, damit Sie auch bewußt wahrnehmen wie sich der Geschmack in Verbindung mit Lebensmitteln verändert!</p>	80,-€
Sa. 13.07.2019 17.00 Uhr	<p>New In Town</p> <p>Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!</p> <p>Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal geniessen durften.</p> <p>Eine andere Art der Party-Feier!</p>	85,- €
Mo. 15.07.2019 18.00 Uhr	<p>Kochen wie bei Mamma!</p> <p>Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche! Aus Piemont, Ligurien, Emilien..... Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegen in der Qualität der Grundzutaten!</p>	85,- €
Mi. 17.07.2019 18.00 Uhr	<p>Fleischlos Glücklich!</p> <p>Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!</p>	85,- €

Sa. 20.07.2019 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend! Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften. Eine andere Art der Party-Feier!	85,- €
Mo. 22.07.2019 18.00 Uhr	Es soll schnell gehen und gut sein! Wie bleibt mein Steak rosa? Das knusprige Schnitzel saftig? Eine gefüllte Pulardebrust nicht trocken? Wir lernen den richtigen Umgang mit Fleischstücken, die schnell auf den Tisch kommen sollen, was nicht heißt, dass es weniger raffiniert sein muss! Natürlich mit einem süßen Abschluss	90,- €
Mi. 24.07.2019 18.00 Uhr	Fisch-Vergnügen! Bei der Vorbereitung eines mehrgängigen Fisch-Menüs erfahren Sie Tipps und Tricks, um Fisch sorglos und perfekt zuzubereiten. ...und wir runden das Ganze mit einer süßen Köstlichkeit ab!	95,- €
Sa. 27.07.2019 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend! Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften. Eine andere Art der Party-Feier!	85,- €
August Do. 01.08.2019 18.00 Uhr	Olivenöl Verkostung "Das Gold Italien's" Wir werden Olivenöle aus verschiedenen Regionen Italiens verkosten. Erfahren Sie, warum Olivenöl ein heiliges Kulturgut ist, von fettigen Leidenschaften und was sonst aus Liebe zum Öl geschieht! Anschließend bereiten wir ein paar Vorspeisen vor, damit Sie auch bewusst wahrnehmen, wie sich der Geschmack in Verbindung mit Lebensmitteln verändert!	75,- €

Sa. 03.08.2019 17.00 Uhr	<p>New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!</p> <p>Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften.</p> <p>Eine andere Art der Party-Feier!</p>	85,- €
Mo. 05.08.2019 18.00 Uhr	<p>Ein Tisch voller Antipasti Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italien's Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam die Sonne und die Kultur Italien's auf den Tisch</p>	90,- €
Mi. 07.08.2019 18.00 Uhr	<p>Fisch-Vergnügen! Bei der Vorbereitung eines mehrgängigen Fisch-Menüs erfahren Sie Tipps und Tricks, um Fisch sorglos und perfekt zuzubereiten.</p>	95,- €
Sa. 10.08.2019 17.00 Uhr	<p>New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!</p> <p>Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften.</p> <p>Eine andere Art der Party-Feier!</p>	85,- €
Mo. 12.08.2019 18.00 Uhr	<p>Ein Tisch voller Antipasti Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italien's Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam die Sonne und die Kultur Italien's auf den Tisch</p>	90,- €
Mi. 14.08.2019 18.00 Uhr	<p>Fleischlos Glücklich! Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!</p>	85,- €
Sa. 17.08.2019 17.00 Uhr	<p>New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!</p> <p>Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften.</p> <p>Eine andere Art der Party-Feier!</p>	85,- €

September

Mo. 02.09.2019 18.00 Uhr	Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen! Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem 4-Gang Menü	95,- €
Mi. 04.09.2019 18.00 Uhr	Glutenfreier Pasta-Genuss! Gegrillte Birnen mit Parma-Schinken Verschiedene Teige: wie z.B. Scampi-Zucchini-Tortelloni, grüne Ravioli mit Fleisch-Füllung, Bandnudeln mit Pesto Wir schliessen das Menü mit einer süßen Verführung ab	90,- €
Sa. 07.09.2019 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend! Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal geniessen durften. Eine andere Art der Party-Feier!	85,- €
Mo. 09.09.2019 18.00 Uhr	Kochen wie bei Mamma! Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche! Aus Piemont, Ligurien, Emilien..... Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegt in der Qualität der Grundzutaten!	85,- €
Fr. 14.09.2019 18.00 Uhr	Glutenfreier Pasta-Genuss! Wir eröffnen mit einer leckeren Vorspeise Verschiedene Teige, gefüllte und ungefüllte Pasta z.B. Garnelen-Erbsen-Tortelloni, Ravioli mit Fleisch-Füllung, Gnocchi ...und schließen mit einem feinen Dessert ab!	90,- €
Mo. 16.09.2019 17.00 Uhr	Olivenöl Verkostung "Das Gold Italien's" Wir werden Olivenöle aus verschiedenen Regionen Italien's verkosten. Erfahren Sie, warum Olivenöl ein heiliges Kulturgut ist, von fettigen Leidenschaften und was sonst aus Liebe zum Öl geschieht! Anschließend bereiten wir ein paar Vorspeisen vor, damit Sie auch bewusst wahrnehmen, wie sich der Geschmack in Verbindung mit Lebensmitteln verändert!	80,-€

Mi. 18.09.2019 18.00 Uhr	<p>Pasta Basta! Leidenschaft trifft auf Tradition! Mit Pasta verbindet man Fröhlichkeit, gemeinsames Essen mit Menschen, die man mag! Wir bereiten italienische Klassiker mal anders kombiniert.</p> <p>Der Teig wird natürlich selbstgemacht , und dann von der Vorspeise bis zum Dessert, bereiten wir verschiedene Nudelgerichte zu wie z.B. Ricotta-Walnuss-Aprikose-Tortelloni, Ravioli-Radicchio-Gorgonzola, Bandnudeln mit Tomaten-Fenchel-Oliven oder schicke Lasagne-Törtchen!</p>	85,- €
Fr. 20.09.2019 18.00 Uhr	<p>Ein Tisch voller Antipasti Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italien's Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam Die Sonne und die Kultur Italien's auf den Tisch</p>	90,- €
Sa. 21.09.2019 17.00 Uhr	<p>New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!</p> <p>Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften.</p> <p>Eine andere Art der Party-Feier!</p>	85,- €
Mo. 23.09.2019 18.00 Uhr	<p>Fleischlos Glückliche! Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!</p>	85,- €
Fr. 27.09.2019 18.00 Uhr	<p>Fisch-Vergnügen! Bei der Vorbereitung eines mehrgängigen Fisch-Menüs erfahren Sie Tipps und Tricks, um Fisch sorglos und perfekt zuzubereiten.</p>	95,- €
Sa. 28.09.2019 17.00 Uhr	<p>New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!</p> <p>Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften.</p> <p>Eine andere Art der Party-Feier!</p>	85,- €

Oktober

Mi. 02.10.2019 18.00 Uhr	Es soll schnell gehen und gut sein! Wie bleibt mein Steak rosa? Das knusprige Schnitzel saftig? Wir lernen den richtigen Umgang mit Fleischstücken, die schnell auf den Tisch müssen. Natürlich mit einem süßen Abschluss	90,- €
Fr. 04.10.2019 18.00 Uhr	Ein Piemontesischer Abend Lassen Sie sich entführen von der geschmacksvollen Küche Piemont's! z.B.: Zucchini-Flan auf Himbeer-Balsamico-Spiegel Gegrillte Paprika mit „Bagna Cauda“ „Tajarin“ (selbstgemachte piemontesische Pasta) mit Fenchel-Salciccia „Bunet“ Piemontesische Flan-Speise	85,- €
Sa. 05.10.2019 18.00 Uhr	Italien trifft Frankfurt Die Italienische Leichtigkeit auf dem Frankfurter Tisch! Wir bereiten Klassiker der Frankfurter Küche zu, und verbinden sie mit italienischen Zutaten bzw. Zubereitungarten wie z.B. eine „Handkäse-Crostata“ als Vorspeise, oder „Blutwurst-Apfel-Ravioli an Prosecco-Sauerkraut“...	90,- €
Mo. 07.10.2019 18.00 Uhr	Pasta Basta! Leidenschaft trifft auf Tradition! Mit Pasta verbindet man Fröhlichkeit, gemeinsames Essen mit Menschen, die man mag! Wir bereiten italienische Klassiker mal anders kombiniert. Der Teig wird natürlich selbstgemacht, und dann von der Vorspeise bis zum Dessert, bereiten wir verschiedene Nudelgerichte zu wie z.B. Ricotta-Walnuss-Aprikose-Tortelloni, Ravioli-Radicchio-Gorgonzola, Bandnudeln mit Tomaten-Fenchel-Oliven oder schicke Lasagne-Törtchen!	85,- €
Fr. 11.10.2019 18.00 Uhr	Ein Tisch voller Antipasti Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italien's Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam Die Sonne und die Kultur Italien's auf den Tisch!	90,- €
Sa. 12.10.2019 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignisreichen Abend! Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genießen durften. Eine andere Art der Party-Feier!	85,- €
Mi. 16.10.2019 18.00 Uhr	Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen! Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem 4-Gang Menü	95,- €

Fr. 18.10.2019 18.00 Uhr	Fleischlos Glücklich! Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!	85,- €
Sa. 19.10.2019 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignisreichen Abend! Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal geniessen durften. Eine andere Art der Party-Feier!	85,- €
Mo. 21.10.2019 18.00 Uhr	Glutenfreier Pasta-Genuss! Wir eröffnen mit einer leckeren Vorspeise Verschiedene Teige, gefüllte und ungefüllte Pasta wie z.B. Garnelen-Erbsen-Tortelloni, Ravioli mit Fleisch-Füllung, Gnocchi ...und schließen mit einem feinen Dessert ab!	90,- €
Fr. 25.10.2019 18.00 Uhr	Kochen wie bei Mamma! Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche! Aus Piemont, Ligurien, Emilien..... Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegen in der Qualität der Grundzutaten!	85,- €
Sa. 26.10.2019 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignisreichen Abend! Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal geniessen durften. Eine andere Art der Party-Feier!	85,- €
November		
Mo. 04.11.2019 18.00 Uhr	Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen! Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem 4-Gang Menü	95,- €
Mi. 06.11.2019 18.00 Uhr	Fisch-Vergnügen! Bei der Vorbereitung eines mehrgängigen Fisch-Menüs erfahren Sie Tipps und Tricks, um Fisch sorglos und perfekt zuzubereiten. ...und wir runden das Ganze mit einer süße Kostlichkeit ab!	95,- €

<p>Sa. 09.11.2019 17.00 Uhr</p>	<p>New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!</p> <p>Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften.</p> <p>Eine andere Art der Party-Feier!</p>	<p>85,- €</p>
<p>Mo. 11.11.2019 18.00 Uhr</p>	<p>Glutenfreier Pasta-Genuss! Wir eröffnen mit einer leckeren Vorspeise Verschiedene Teige, gefüllte und ungefüllte Pasta z.B. Garnelen-Erbesen-Tortelloni, Ravioli mit Fleisch-Füllung, Gnocchi ...und schließen mit einem feinen Dessert ab!</p>	<p>90,- €</p>
<p>Fr. 15.11.2019 17.00 Uhr</p>	<p>Olivenöl Verkostung "Das Gold Italien's" Wir werden Olivenöle aus verschiedenen Regionen Italien's verkosten Erfahren Sie warum Olivenöl ein heiliges Kulturgut ist, über fettige Leidenschaften und was sonst aus Liebe zum Öl geschieht! Anschließend bereiten wir ein paar Vorspeisen vor, damit Sie auch bewußt wahrnehmen wie sich der Geschmack in Verbindung mit Lebensmitteln verändert!</p>	<p>80,-€</p>
<p>Sa. 16.11.2019 17.00 Uhr</p>	<p>New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!</p> <p>Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften.</p> <p>Eine andere Art der Party-Feier!</p>	<p>85,- €</p>
<p>Mo. 18.11.2019 18.00 Uhr</p>	<p>Kochen wie bei Mamma! Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche! Aus Piemont, Ligurien, Emilien..... Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegen in der Qualität der Grundzutaten!</p>	<p>85,- €</p>
<p>Mi. 20.11.2019 18.00 Uhr</p>	<p>Fleischlos Glücklich! Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!</p>	<p>85,- €</p>

Sa. 23.11.2019	New In Town		85,- €
17.00 Uhr		<p>Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!</p> <p>Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften.</p> <p>Eine andere Art der Party-Feier!</p>	
Mo. 25.11.2019	Es soll schnell gehen und gut sein!		90,- €
18.00 Uhr		<p>Wie bleibt mein Steak rosa? Das knusprige Schnitzel saftig? Eine gefüllte Pulardebrust nicht trocken?</p> <p>Wir lernen den richtigen Umgang mit Fleischstücken, die schnell auf den Tisch kommen sollen, was nicht heißt, dass es weniger raffiniert sein müssen! Natürlich mit einem süßen Abschluss</p>	
Fr. 29.11.2019	Fisch-Vergnügen!		95,- €
18.00 Uhr		<p>Bei der Vorbereitung eines mehrgängigen Fisch-Menüs erfahren Sie Tipps und Tricks, um Fisch sorglos und perfekt zuzubereiten. ...und wir runden das Ganze mit einer süßen Kostlichkeit ab!</p>	
Dezember	Mo. 01.12.2019	New In Town	85,- €
	17.00 Uhr	<p>Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!</p> <p>Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften.</p> <p>Eine andere Art der Party-Feier!</p>	
	Mi. 04.12.2019	Himmlische Vegane Inspirationen!	85,- €
	18.00 Uhr	<p>Wir vermeiden bei diesem Menü Fleisch, Milchprodukte, Gluten und raffinierter Zucker. Durch kreative Zubereitungsarten stellen wir farbenfrohe Gerichte her, die glücklich, satt und zufrieden machen!</p>	
	Fr. 06.12.2019	Olivenöl Verkostung "Das Gold Italien's"	75,-€
	18.00 Uhr	<p>Wir werden Olivenöle aus verschiedenen Regionen Italiens verkosten Erfahren Sie warum Olivenöl ein heiliges Kulturgut ist, über fettige Leidenschaften und was sonst aus Liebe zum Öl geschieht! Anschließend bereiten wir ein paar Vorspeisen vor, damit Sie auch bewusst wahrnehmen wie sich der Geschmack in Verbindung mit Lebensmitteln verändert!</p>	

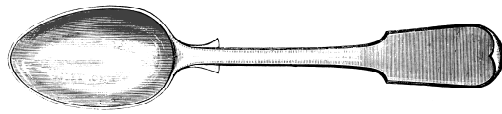
Sa. 07.12.2019 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend! Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften. Eine andere Art der Party-Feier!	85,- €
Mo. 09.12.2019 18.00 Uhr	Ein Tisch voller Antipasti Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italien's Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam Die Sonne und die Kultur Italien's auf den Tisch	90,- €
Fr. 13.12.2019 18.00 Uhr	Fisch-Vergnügen! Bei der Vorbereitung eines mehrgängigen Fisch-Menüs erfahren Sie Tipps und Tricks, um Fisch sorglos und perfekt zuzubereiten.	95,- €
Sa. 14.12.2019 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend! Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften. Eine andere Art der Party-Feier!	85,- €
Mo. 16.12.2019 18.00 Uhr	Ein Tisch voller Antipasti Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italien's Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam die Sonne und die Kultur Italien's auf den Tisch	90,- €
Sa. 21.12.2019 18.00 Uhr	Fleischlos Glück! Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!	85,- €

“Liebe Gäste von KochVergnügen,

die vorgeschlagenen Kochkurse werden saisonal angepasst!

Haben Sie einen besonderen Wunsch? Gerne unterbreite ich Ihnen auch einen individuelles Menü.

A n m e l d u n g



Hiermit melde ich mich verbindlich zum **Koch-Workshop** an

am:

Thema:

Name, Vorname:

Straße:

Plz, Ort:

.....

Tel./Fax:

.....

Email:

.....

K O C H

VERGNÜGEN

Zahlung: Frankfurter Sparkasse, Konto: 1200 555 609, BLZ: 500 50 201

Kochen Sie mit! Koch-Workshops, bei denen Sie unter fachlicher Anleitung einen kulinarischen Abend verbringen. Es wird in netter Atmosphäre gekocht und getafelt – mit Spaß und Lebensfreude, Tipps und Tricks. Inspirationen zu noch mehr Spaß am täglichen Kochen und Genießen.

Suchen Sie sich Ihr persönliches Event aus unserem Programm aus. Preis pro Workshop inkl. Welcome Drink, Wein, Mineralwasser, Espresso .

KochVergnügen ganz einfach verschenken:

Ein Gutschein ist immer ein schönes Geschenk. Suchen sie einfach die Preiskategorie heraus oder sagen Sie mir, welchen Kurs sie dem Beschenkten empfehlen. Ich sende ihnen einen Gutschein, den Sie persönlich überreichen können.

Kochvergnügen ganz individuell:

Vielleicht möchten Sie gerne ein bestimmtes Menu aus dem Programm zu einem anderen als dem geplanten Termin kochen. Oder Sie haben individuelle Menuvorschläge. Sprechen Sie mich bitte an. Informieren Sie mich auch über bestehende Lebensmittelunverträglichkeiten. Sollten Sie spezielle Weinwünsche haben, werde ich gerne versuchen, sie Ihnen zu erfüllen. Rufen Sie mich einfach an oder mailen Sie mir. Die Kurse beginnen um 18.00 (am Wochenende 17.00). Sie enden zwischen 22:00 und 23:00 Uhr.

Allgemeine Geschäfts- und Teilnahmebedingungen:

Wenn Sie an unseren Koch-Vergnügen Workshops teilnehmen möchten, können Sie Reservierungen schriftlich an: Silvia Haupt, Rebgärten 46, 60431 Frankfurt, telefonisch oder per Mail vornehmen.
(Festnetz: 069 / 51 06 68 - Mobil: 0172 65 21 975 - Mail: info@kochvergnuegen.com)

Feste Reservierung erfolgt nur durch Zahlung der Teilnahmegebühr. Dann erhalten Sie von uns die für die Teilnahme nötige Bestätigung. Die Teilnahme kann bis 14 Tage vor dem Termin storniert werden, der Betrag wird dann erstattet. Bei Nichtinanspruchnahme verfällt die Gebühr. Auch die Anmeldung zum Kochkurs mit einem Gutschein ist verbindlich. Deshalb bitten wir bei Anmeldung mit einem Gutschein um die Zusendung desselben innerhalb von 14 Tagen an unsere Adresse. Die Kurse werden bei einer Teilnehmerzahl von mindestens 8 Personen durchgeführt. Wenn diese Zahl nicht erreicht wird, können die Kurse abgesagt werden. In diesem Fall werden Sie so rechtzeitig wie möglich von uns informiert und der Kostenbeitrag wird erstattet. Gutscheine verwahren wir in diesem Fall bis zu Ihrer nächsten Anmeldung. Rechte an Bildmaterial liegen ausschließlich bei uns. Die Teilnahme findet auf eigene Gefahr statt.