

## Kochkurs

Wir leiten den Herbst mit kreativen Gerichten in einem 3-Gänge Menü ein. Dabei dürfen Sie selbst Hand anlegen und lernen neben der Verarbeitung von Fisch, Fleisch und frischem Gemüse neue Gartechniken und Verarbeitungsmöglichkeiten kennen.

### Termin:

**30. Oktober 2024, Beginn ist 16 Uhr bis ca. 20/21 Uhr**

Maximale Teilnehmerzahl je Kurs: 11 Personen

### Ablauf:

Zu Beginn des Kochkurses empfangen wir Sie mit einem Aperitif, dabei werden sich Ulrich und Agnes Kohler kurz vorstellen und ein paar Infos zum Konzept von Kohlers Kulinarik geben. Anschließend kochen Sie zusammen ein hochwertiges 3-Gänge Menü, wobei Sie den beiden Köchen nicht nur über die Schulter schauen, sondern selbst mit anpacken. Selbstverständlich werden dabei all Ihre Fragen beantwortet.

Bei einer kurzen Pause zwischendrin können Sie einen kleinen Snack genießen, um wieder Energie zu tanken.

Das gekochte Menü wird im Anschluss an den Kurs zusammen genossen, Getränke, Wein und Kaffee sind mit inklusive.

Alle Rezepte werden Ihnen zur Verfügung gestellt, damit Sie zuhause Ihre Liebsten mit den erlernten Tricks bekochen können.

Dauer des Kochkurses inkl. Menüverkostung ca. 4 Stunden

Kochschürzen und Kochutensilien werden Ihnen für den Abend zur Verfügung gestellt.

Kosten: pro Person beträgt die Kursgebühr: 135 €

Ort: Küche am Parkplatz (Steinaufgang) bei Kohlers Kulinarik, Haag 1