

Feinabfüllung Koch-Termine – Febr. / März 2025



10 Teilnehmer, 5 Gänge und alle schnippeln mit.

Di, 04.02.25
18:00 – 21:00

OTTOLENGHI WINTER

€ 45

Mit unseren heimischen Wintergemüsen, orientalischen Gewürzen, Kräutern und Früchten werden wir kalte und warme Köstlichkeiten nach Rezepten des israelischen Starkochs zubereiten. Fisch und Fleisch gehört dazu.

Di, 18.02.25
18:00 – 21:00

KRETA

€ 45

Griechische Inselküche, die nach Urlaub schmeckt. Mediterraner Salat, aromatische Gemüsegerichte frischer Fisch und deftiges Geschmortes machen Lust auf den nächsten Sommer.

Di, 25.02.25
18:00 – 21:00

WINTER-WOHLFÜHLKÜCHE

€ 45

Vitaminreiche, knackige Salate, ein gehaltvolles Süppchen und köstliche, deftige Schmankerln, die für wohlige Wärme sorgen. Rezepte aus Norddeutschland, Bayern und Österreich.

Di, 04.03.25
18:00 – 21:00

PORTUGAL

€ 45

Kleine portugiesische Tapas, ein klassisches Fischgericht und was Feines vom Iberico Schwein. Wir kochen Gerichte aus Lissabon und von der Algarve.



Im Preis ist ein Glas Prosecco oder Wein inklusive. Wasser und Selters frei.

Anmeldungen per E-Mail, telefonisch oder im Laden.

Die Bezahlung für den Koch-Termin findet am jeweiligen Abend vor Ort statt.

Reservierungen, die nicht eine Woche vor Veranstaltungstermin storniert werden, sind verbindlich und kostenpflichtig, können aber gern auf andere Personen übertragen werden.

Alle Veranstaltungen auch als Gruppe buchbar. Termin nach Absprache.