

Kochen und Genießen

kreatives Kochen



Jeder darf sein Können einsetzen

Rezept für ein drei Gänge Menü
als Leitfaden und
Tipps von der Köchin

Gefragt sind
gute Laune und
Freude am Kochen
und
gemeinsamen Genießen

Gekocht wird in unserer Kochwerkstatt

rustikale Küche wie früher
mit Holzherd

Wein und Bier aus der Region

Preis auf Anfrage

Kochen und Genießen

Paella kochen



Die Paella steht in Spanien für das sonntägliche Familienessen in großer Runde, hier wird gemeinschaftliche Esskultur gepflegt

Gemeinsam im Team werden die Aufgaben verteilt:

Schneiden, Braten, Tisch decken
und danach
gemeinsam genießen und den Abend
gemütlich ausklingen lassen



Preis auf Anfrage

Kochen und Genießen

Flammkuchen backen



Wir begrüßen Sie nach Ihrer Tagung
in unserem schönen Innenhof
mit einem Aperitif

Gestalten Sie Ihren Lieblingsflammkuchen

Teilen Sie mit Ihren Kollegen
die eigene Kreation
als kleinen
kulinarischen
Abschluss an Ihre Tagung

Preis auf Anfrage

Kochen und Genießen

Burger Abend



Wir empfangen Sie mit einem
Bier-Aperitif und starten mit Ihnen in
einen besonderen Abend

Leckere Rindfleisch-Burger zum
selbstbelegen

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und
Preiselbeeren

In gemeinsamer Runde besprechen
wir die Zutaten und die einzelnen
Arbeitsschritte

Lassen Sie den Abend in
lockerer Runde
bei einem Glas Wein oder Bier
aus der Region ausklingen

Preis auf Anfrage

Kochen und Genießen

Flammlachs



Lachs am offenen Feuer grillen

Eine Spezialität aus dem hohen Norden

Ein besonderes Outdoor Kochevent
nach einer Tagung

zusammen im Team kochen wir mit Ihnen
dazu leckere Beilagen

Lassen Sie den Abend in lockerer Runde bei
einem Glas Wein oder Bier aus der Region
ausklingen

Preis auf Anfrage