



Mit-Kochkurse 2020



- Do-13-Februar 2020 16 Uhr Ayurveda Kochkurs
Gesunde Ayurveda-Küche – alltagstauglich und unkompliziert. Lassen Sie sich unter diesem Motto von einem besonderen Kochkurs inspirieren. Beim gemeinsamen Kochen gibt's leckere Rezepte und spannende Ernährungstipps – für Einsteiger und Fortgeschrittene p. P. 65,-€
- Do-25-März 2020 Feines mit Lamm – alles rund ums Lamm, mit Zerlegung eines ganzen Lammes
- ein einfach-raffiniertes 4-Gänge Menü p. P. 69,-€
- Sa- 9-Mai 2020 Blütenpracht in Wald, Flur und Teller – Kochen mit Wildkräutern 4-Gänge Menü p. P. 69,-
- Sa-27-Juni 2020 16 Uhr Sommerfülle in Wald, Flur und Teller - mit Wildkräutern gemeinsam ein wunderbares Menü gestalten – vegetarisch - 4-Gänge Menü p. P. 69,-€
- Mi-7-Oktober 2020 Herbstfülle genießen! Erntedank auf dem Teller. 4-Gänge Menü, vegetarisch 65,-€
- Do-12-November 2020 Wildkochkurs, u. A. wird ein ganzes Reh zerlegt

Mindestteilnehmerzahl: *8 Personen*

Gemeinsames Kochen mit Freunden, Kollegen...als Weihnachtsfeier, Geburtstag,..

Die Kochkurse beinhalten jeweils: gemeinsames Kochen, Tipps und Tricks zu Ernährung und Zubereitung von unserer Köchin Andrea, regionale Bio-Lebensmittel (Wild aus Böhmfelder Jagd), kurze Warenkunde, gemeinsames Essen am gedeckten Tisch, Aperitif, Wasser, ein Glas Wein und einen Espresso zum Dessert. Eine Schürze wird gestellt.

