

KOCHSCHULE

IM KAISERSAAL

Arne Linke, neuer Küchenchef des Fine-Dining-Restaurants „Clara“, hat sich bereits durch viele Küchen gekocht, darunter auch so manche Sterneküche, z. B. bei Christian Rach, Christian Rach, Robert Stolz, Jens Rittmeyer und Matthias Diether.

In seinen Kursen tauchen Sie tief in die Welt der Gourmetküche ein und lernen auf vergnügliche Weise zahlreiche Tricks und Kniffe der Profis kennen und anzuwenden. Sie erfahren mehr über die verschiedenen Zubereitungsarten oder den fachkundigen Einsatz von Küchenwerkzeugen und -geräten und erwerben tiefgründiges Produktwissen. Mitmachen ist dabei ausdrücklich erwünscht! Zwischendurch reichen wir Ihnen eine kleine Stärkung und verkosten gemeinsam edle Weine.

Unsere Kochkurse drehen sich jeweils um ein spezielles Thema, das sich dann auch am Abend durch das viergängige Menü zieht. Dieses servieren wir Ihnen und gern auch Ihrer Begleitung im Restaurant Clara - alle begleitenden Getränke inklusive.

Freuen Sie sich auf ein lehrreiches, vergnügliches und köstliches Erlebnis, das Sie noch lange in Erinnerung behalten werden!

Ablauf:

Kochkurs: 12:00 Uhr bis ca. 17:00 Uhr
Menü: ab ca. 19:00 Uhr

Inklusivleistungen:

- 5stündiger Kochkurs
- Kleiner Imbiss
- 2 Weinverkostungen
- Softgetränke & Kaffee beim Kochkurs
- Vier-Gang-Menü am Abend
- Aperitif & begleitende Getränke zum Menü
- Kochschürze als Souvenir
- Rezepte des Tages

Unsere Kochkurse sind genau das Richtige für alle mit „kochender Leidenschaft“ - ideal auch als Geschenk!



THEMEN UND TERMINE

26.01.2019

SOUS VIDE - GAREN

Ein einfacher Einstieg für zu Hause

180 EUR je Teilnehmer

100 EUR je Zusatzgast am Abend

02.03.2019

SUPPEN & SAUCEN

Die Grundlagen eines perfekten Menüs

180 EUR je Teilnehmer

100 EUR je Zusatzgast am Abend

23.03.2019

Das perfekte Ostermenü

Lamm, Fisch & Frühlingsgemüse

180 EUR je Teilnehmer

100 EUR je Zusatzgast am Abend

13.04.2019

ASIATISCHE AROMEN

Von Thailand nach Japan

180 EUR je Teilnehmer

100 EUR je Zusatzgast am Abend

04.05.2019

Spargel & Co.

Das Königsgemüse & köstliche Begleiter

180 EUR je Teilnehmer

100 EUR je Zusatzgast am Abend

01.06.2019

Leichte Sommerküche

Beizen & Marinieren von Fisch & Fleisch

180 EUR je Teilnehmer

100 EUR je Zusatzgast am Abend

TICKETS & GUTSCHEINE:

www.kaisersaal-shop.de

Kochschule im Kaisersaal | Futterstraße 15/16 | 99084 Erfurt

Tel.: 0361 - 56 88 202 | Fax: 0361 - 56 88 112

www.kochkurse-erfurt.de

Betreiber: Kaisersaal Gastronomie- & Veranstaltungen GmbH

Futterstraße 15/16 | 99084 Erfurt | www.kaisersaal.de |

Geschäftsführer: Thomas Günther | AG Jena, HRB 106497