

# KOCHSCHULE

IM KAISERSAAL

Arne Linke, seit 2018 Küchenchef des Sterne-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. 2019 haben er und sein Team den Michelin-Stern für das Restaurant Clara verteidigen können.

In den Kursen des frisch gebackenen Sternekochs 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**

**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

**21.09.2019**

### **FRANZÖSISCHE KLASSIK**

**Bouillabaise, Coq au vin, Ratatouille & Co.**

180 EUR je Teilnehmer

100 EUR je Zusatzgast am Abend

**26.10.2019**

### **ASIATISCHE AROMEN**

**Von Thailand bis Japan**

180 EUR je Teilnehmer

100 EUR je Zusatzgast am Abend

**09.11.2019**

### **1001 NACHT**

**CousCous, Falafel, Bulgur, Lamm, Humus**

180 EUR je Teilnehmer

100 EUR je Zusatzgast am Abend

**16.11.2019**

### **WINTERKÜCHE**

**Eintöpfe, Wild, Gemüse, Schmorbraten...**

180 EUR je Teilnehmer

100 EUR je Zusatzgast am Abend

**TICKETS & GUTSCHEINE:**  
**[www.kaisersaal-shop.de](http://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](http://www.kochkurse-erfurt.de)

Betreiber: Kaisersaal Gastronomie- & Veranstaltungen GmbH

Futterstraße 15/16 | 99084 Erfurt | [www.kaisersaal.de](http://www.kaisersaal.de) |

Geschäftsführer: Thomas Günther | AG Jena, HRB 106497