

# KOCHSCHULE



## IM KAISERSAAL

Arne Linke, seit 2018 Küchenchef des Sterne-Restaurants „Clara“, hat sich bereits durch viele namhafte Küchen gekocht, u. a. bei Christian Rach, Robert Stolz, Jens Rittmeyer und Matthias Diether. Seitdem halten er und sein Team den Michelin-Stern für das Restaurant Clara.

In den Kochkursen des 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 inklusive aller begleitenden Getränke dann im Restaurant Clara. Gern können Sie auch etwaigen Begleitpersonen am Abend Plätze reservieren.

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

**19.09.2020**

### **NORDDEUTSCHE KÜCHE**

Labskaus, Hamburger Pannfisch, Rote Grütze...  
180 EUR je Teilnehmer  
100 EUR je Zusatzgast am Abend

**17.10.2020**

### **WILD (AUSGEBUCHT)**

Wildgeflügel, Rehbraten, Wildessenz  
180 EUR je Teilnehmer  
100 EUR je Zusatzgast am Abend

**07.11.2020**

### **ASIATISCHE AROMEN**

Von Thailand bis Japan  
180 EUR je Teilnehmer  
100 EUR je Zusatzgast am Abend

**21.11.2020**

### **VEGETARISCHE WINTERKÜCHE**

Eintöpfe & Schmorgemüse, Fermentieren,  
Pickeln & Einlegen  
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

