

Bio - Kochkurse



Kochkurs „Street Food“ (79 Euro)

Donnerstag, der 28. Juni 2018

Frisch, international, authentisch, sommerlich! Nicht nur für die Straße, sondern auch ideal für Partys. Hot Dog der ganz anderen Art, extravagante Teigtaschen und vieles mehr...

Kochkurs „Frankreich“ (79 Euro)

Donnerstag, den 26. Juli 2018

Voilà: Bei unserem Menü lernen Sie keine Haute Cuisine, von der man nicht satt wird, sondern die einfache und doch raffinierte französische Landküche. Bon appétit!

Kochkurs „Italien“ (79 Euro)

Donnerstag, den 30. August 2018

Wie bei Mamma und Nonna! Italienische Klassiker und neu Interpretiertes – damit man nochmal an den Urlaub zurückdenken kann...

Kochkurs „Regionales Erntefest-Essen“ (79 Euro)

Donnerstag, der 27. September 2018

In diesem Kochkurs kommt ausschließlich Regionales und Saisonales auf den Teller! Und natürlich ganz viel von unserem eigenen Hof... Wir zaubern leckere deutsche Küche, mit Allem, was die Region und Saison zu bieten hat!

Kochkurs „Vegetarische Herbstküche“ (79 Euro)

Donnerstag, der 25. Oktober 2018

Herbstzeit, Erntezeit: Raffiniertes Neues und alt bewährtes zaubern wir hier mit Ihnen – so bunt wie der Herbst selbst. Kürbis, Pflaumen, Linsen...

Kochkurs „Weihnachten“ (89 Euro)

Donnerstag, der 29. November 2018

Hier können Sie schon mal für die Weihnachtstage ein ganzes Menü üben, um dann ganz routiniert und entspannt ihre Lieben an den Feiertagen kulinarisch zu verzaubern.

Die Kurse beginnen jeweils 18 Uhr und dauern 3-4h, max. 10 Teilnehmer. Ein Kochkurs beinhaltet das Kochtraining, ein Bio-Menü inkl. Getränken sowie alle Rezepte.

Anmeldung per Email an bio-bahnhofswirtschaft@vorwerkpodemus.de
ODER vor Ort in der Bio-Bahnhofswirtschaft

