Paket P-0522350

Event ohne Übernachtung

Kochkurs in Berlin: Mediterrane Spitzenküche

Lernt die mediterrane Küche kennen und kocht ein außergewöhnliches 4-Gänge-Menü.

Programm-Idee

Bei unserem vegetarischen Kochkurs werdet Ihr in die Welt der mediterranen Küche entführt. Unser erfahrener Koch zeigt Euch, wie Ihr mit frischen Zutaten und aromatischen Gewürzen ein schmackhaftes 4-Gänge-Menü zaubert.

Paket-Nummer: 0522350

Region:		10781 Berlin
Verfügbarkeit:		ganzjährig
Teilnehmer:		8 - 18 Teilnehmer
Dauer:		4 Stunden
Mögliche Sprachen:		Deutsch, Englisch
Preis inkl. MwSt:		ab **145,00 € p.P.**

Paket P-0522350

Event ohne Übernachtung

Kochkurs in Berlin: Mediterrane Spitzenküche

Lernt die mediterrane Küche kennen und kocht ein außergewöhnliches 4-Gänge-Menü.

Beschreibung

Die mediterrane Küche:
Die Küche des Mittelmeerraums ist für ihre Vielfalt an frischen und nahrhaften Zutaten bekannt, die oft farbenfroh präsentiert werden. Typische mediterrane Kräuter und Gewürze wie Basilikum, Thymian und Oregano verleihen den Gerichten ihr charakteristisches Aroma. Der Fokus der mediterranen Küche liegt auf der Verwendung von natürlichen Zutaten, wobei die Qualität und Frische der sonnenverwöhnten Produkte im Vordergrund steht.

Unsere Zutaten-Philosophie:
Wir stellen sicher, dass unsere Kochkurse nicht nur köstliche Gerichte produzieren, sondern auch im Einklang mit unseren Werten stehen. Deshalb verwenden wir ausschließlich frische, qualitativ hochwertige und nachhaltige Zutaten, die größtenteils von regionalen Bio-Produzenten stammen. Dabei arbeiten wir eng mit lokalen Händlern und Herstellern zusammen.

Der Ablauf:
Wir heißen Euch herzlich willkommen in unserem Kochkurs und überraschen Euch zu Beginn mit einer kleinen Köstlichkeit aus unserer Küche.

Um Euch das Kochen zu erleichtern, haben wir bereits viele Fleißarbeiten wie Schneiden, Schälen und Wiegen erledigt. So könnt Ihr Euch voll und ganz auf das Kochen und Lernen konzentrieren.

Von der Vorspeise über die Hauptgerichte bis hin zum Dessert zeigen wir Euch die Besonderheiten und Raffinessen der mediterranen Küche. Wir vermitteln Euch Fähigkeiten, Tricks und Tipps zur Zubereitung von aufwändigen und komplexen Gerichten. Dabei steht jedoch das Ausprobieren, Hand anlegen und Genießen im Vordergrund. Unser Ziel ist es, dass Ihr am Ende des Kochkurses nicht nur leckere Gerichte gekocht habt, sondern auch die Fähigkeiten besitzt, diese zu Hause nachzukochen.

Nachdem Ihr Eure selbst gekochten Gerichte vollendet und präsentiert habt, verwandelt sich unser Kochstudio in eine gemütliche Genusszone, in der Ihr bei ausgewählten Getränken Euer Menü gemeinsam genießen könnt.

Anbieter-Bewertungen

5 abgegebene Bewertungen	★★★★★	**4.83 von 5 Sternen**
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★★	4.60 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	★★★★★	4.80 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	★★★★★	4.60 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen

Leistungen inkl.

- 4 stündiger aufregender Kochkurs für Eure Gruppe
- Hochwertige Zutaten, Küchenutensilien und Equipment
- Softgetränke, Wein und Bier, Mineralwasser
- Profi-Koch an Eurer Seite
- Vor- und Nachbereitung des Kochkurses

Paket P-0522350

Event ohne Übernachtung

Kochkurs in Berlin: Mediterrane Spitzenküche

Lernt die mediterrane Küche kennen und kocht ein außergewöhnliches 4-Gänge-Menü.

Zusatzleistungen

- Kulinarische Ergänzungen
  Unsere Kochkurse lassen sich auf Anfrage um eine abgestimmte Wein- oder Cocktail Begleitung ergänzen. Ihr verleiht Eurem Event damit eine ganz besondere kulinarische Note.
  Preis: auf Anfrage

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0522350

1

Gehen Sie zu www.hirschfeld.de

2

Geben Sie im Suchschlitz oben rechts die Paket-Nr. ein.

3

Folgen Sie dem Schalter „Termin und Preis unverbindlich anfragen“