

Event ohne Übernachtung

Vegetarischer Asiatisch-Kochkurs in Berlin

Erlebt die Vielfalt der asiatischen Küche und kreiert gemeinsam ein außergewöhnliches 4-Gänge-Menü.



Programm-Idee

Taucht ein in die vegetarische Welt der asiatischen Spitzenküche. Unser Kochkurs zeigt euch Schritt für Schritt, wie man frisches Gemüse, Reis, Teigwaren und Dessertkreationen gekonnt zubereitet und mit aromatischen Gewürzen kombiniert. Unter Anleitung unserer Küchenprofis entstehen Gerichte, die süße, saure, salzige und umami-Aromen perfekt vereinen. Dieser Kurs verbindet kreatives Kochen, Teamspaß und kulinarische Inspiration für eure eigenen Gerichte zuhause.

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

Event ohne Übernachtung

Vegetarischer Asiatisch-Kochkurs in Berlin

Erlebt die Vielfalt der asiatischen Küche und kreiert gemeinsam ein außergewöhnliches 4-Gänge-Menü.

Paket-Nummer: 0522352

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

Beschreibung

Taucht ein in die aufregende Welt der asiatischen Küche und entdeckt, wie frische Zutaten, aromatische Gewürze und komplexe Geschmackskombinationen zu einem einzigartigen vegetarischen 4-Gänge-Menü verschmelzen. In unserem Kochkurs lernt eure Gruppe, wie ihr die Vielseitigkeit Asiens direkt in die Küche bringt und gemeinsam kreative Gerichte zubereitet.

Ihr erkundet Techniken, die von traditionellen Zubereitungen bis zu modernen Interpretationen reichen, und erhaltet Inspiration, wie ihr zu Hause authentische Aromen nachkochen könnt. Unter Anleitung unserer Küchenprofis entstehen Gerichte, die süß, sauer, salzig und umami auf überraschende Weise kombinieren.

Folgende Gerichte erwarten euch:

1. Vorspeise: Auberginen Th?ng Nu?c M?u mit Wirsingsalat und gepickelter Gurke
2. Hauptgang: Schwarzer Reis-Walnuss K?chlein mit Pflaumen-Teriyaki und Pilzen
3. Dessert: Gajar Ka Halwa mit Chai und Mohn

Während des Kurses erhaltet ihr Profi-Tipps zu Geschmackskompositionen, Texturen, Präsentation und der gezielten Nutzung asiatischer Gewürze. Ihr lernt unter anderem:

- Techniken für frisches Gemüse, Reis, Teigwaren und Desserts
- Kombinationsmöglichkeiten von Gewürzen und Aromen
- Tricks für kreative, ansprechende Anrichteweisen
- Schritt-für-Schritt-Anleitungen unserer Küchenprofis

Der Kurs startet mit einem Sektempfang und einem kleinen Gruß aus unserer Küche. Danach geht es praktisch los: Ihr bereitet Zutaten vor, wendet Kochtechniken an, probiert kreative Verfeinerungen und genießt anschließend euer gemeinsames Menü in entspannter Atmosphäre.

Unsere Zutaten-Philosophie:

Wir verwenden ausschließlich frische, hochwertige und nachhaltige Zutaten, größtenteils aus regionaler Bio-Produktion, und arbeiten eng mit lokalen Händlern zusammen. Qualität, Geschmack und Nachhaltigkeit stehen im Mittelpunkt jedes Gerichts.

Dieses Event verbindet Genuss, Teamwork und die bunte Vielfalt asiatischer Küche. Es eignet sich perfekt für Firmen, Teams oder private Gruppen, die ein kreatives, kulinarisches Erlebnis suchen, bei dem Kochen, Entdecken und Genießen im Vordergrund stehen.

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

Event ohne Übernachtung

Vegetarischer Asiatisch-Kochkurs in Berlin

Erlebt die Vielfalt der asiatischen Küche und kreiert gemeinsam ein außergewöhnliches 4-Gänge-Menü.

Anbieter-Bewertungen

6 abgegebene Bewertungen	★★★★★	4.78 von 5 Sternen
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★★	4.50 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	★★★★★	4.83 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	★★★★★	4.83 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	★★★★★	4.67 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	★★★★★	4.83 von 5 Sternen

Wichtige Hinweise

Alle Gerichte im Kurs sind vegetarisch. Das Menü und die Zutaten können je nach Saison und Verfügbarkeit leicht variieren. Bitte informiert uns vorab über Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse innerhalb eurer Gruppe. Bringt bei Bedarf Behälter mit, um übrig gebliebene Speisen mitzunehmen.

Leistungen inkl.

- Sektempfang und alle Getränke (Wein, Bier, Softdrinks, Mineralwasser)
- 3-stündiger vegetarischer Asiatisch-Kochkurs für eure Gruppe
- Hochwertige Zutaten, Küchenutensilien und Equipment
- Professionelle Anleitung durch unsere Küchenprofis
- Vor- und Nachbereitung des Kochkurses
- Rezepte, Tipps und Techniken zur Nachbereitung zuhause

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
- DJ oder Musikbegleitung für eine besondere Atmosphäre
Preis: auf Anfrage

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

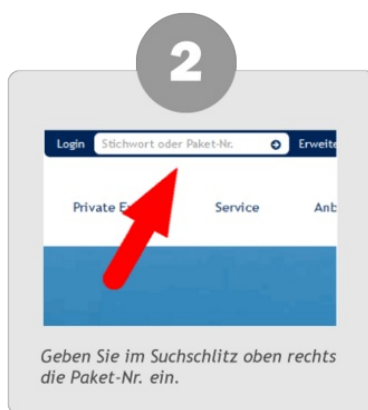
Event ohne Übernachtung

Vegetarischer Asiatisch-Kochkurs in Berlin

Erlebt die Vielfalt der asiatischen Küche und kreiert gemeinsam ein außergewöhnliches 4-Gänge-Menü.

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

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0522352



Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.