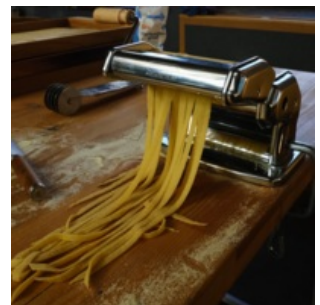


Event ohne Übernachtung

Kochkurs in Berlin: Pasta selber machen

Italienisches Lebensgefühl mit Tortellini, Ravioli, Tagliatelle und Co. erleben im modernen Studio32.



Programm-Idee

Taucht ein in die Welt der italienischen Küche und entdeckt, wie echte Pasta entsteht. In unserem Pasta Kochkurs lernt eure Gruppe, wie man Nudelteig perfekt zubereitet, köstliche Füllungen kreiert und Pasta kunstvoll anrichtet. Unter Anleitung unserer Küchenprofis entstehen gemeinsam frische Tortellini, Ravioli, Tagliatelle und bunte Farfalle. Dazu bereitet ihr hausgemachte Soßen, eine feine Vorspeise und ein köstliches Dessert zu. Der Kurs bietet ein genussvolles und kommunikatives Erlebnis, das ideal für Teambuilding, Firmenfeiern oder private Gruppen ist. Gemeinsam Kochen stärkt das Wir-Gefühl, inspiriert und sorgt für einen unvergesslichen Abend voller italienischem Flair im modernen Studio32.

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

Kochkurs in Berlin: Pasta selber machen

Italienisches Lebensgefühl mit Tortellini, Ravioli, Tagliatelle und Co. erleben im modernen Studio32.

Paket-Nummer: 0522901

Region:		10781 Berlin
Verfügbarkeit:		ganzjährig
Teilnehmer:		8 - 50 Teilnehmer
Dauer:		3.5 Stunden
Mögliche Sprachen:		Deutsch, Englisch
Preis inkl. MwSt:		ab 119,00 € p.P.

Beschreibung

Ihr wolltet schon immer wissen, wie der perfekte Nudelteig zu Hause gelingt und wie man Teigplatten füllt, formt und anrichtet? Dann ist unser Pasta Kochkurs im Studio32 genau das richtige Erlebnis für eure Gruppe. Gemeinsam lernt ihr Schritt für Schritt, wie frischer Nudelteig von Hand hergestellt, gefüllt und geformt wird. Unter Anleitung unserer Küchenprofis entstehen klassische italienische Pasta-Gerichte, die mit köstlichen Soßen, Vorspeise und Dessert kombiniert werden.

Folgende Gerichte erwarten euch:

1. Vorspeise: Spinat-Ricotta-Ravioli mit Eigelb
2. Pasta-Gänge: Bunte Farfalle mit Pesto, Tagliolini mit Tomatensoße, Tortellini mit Butter
3. Dessert: Crema Catalana auf Beerenspiegel

Während des Kurses erhält euer Team Profi-Tipps zu Teigkonsistenz, Füllungen, passender Soßenwahl, Kochzeiten und Präsentation. Ihr lernt unter anderem:

- Welche Zutaten im Teig wichtig sind und worauf man achten sollte
- Wie Füllungen für Tortellini, Ravioli und Co. optimal gewürzt werden
- Worauf es beim Formen der Nudeln ankommt
- Welche Soße zu welcher Pasta passt und welche Zutaten unverzichtbar sind

Der Kurs startet mit einem Willkommensgetränk, während ihr unser Studio32 kennenlernt. Anschließend geht es praktisch los: Teig herstellen, füllen und formen, Soßen zubereiten, kreative Verfeinerungen ausprobieren und abschließend das Dessert servieren.

Unsere Zutaten-Philosophie:

Wir legen Wert auf höchste Qualität und Nachhaltigkeit. Deshalb verwenden wir ausschließlich frische, hochwertige Zutaten aus überwiegend regionaler und biologischer Produktion und arbeiten eng mit lokalen Händlern und Herstellern zusammen.

Dieses Event verbindet Genuss, Teamwork und italienisches Lebensgefühl. Es eignet sich perfekt für Firmen, Teams oder private Gruppen, die ein besonderes gemeinsames Erlebnis suchen, bei dem Kochen, Genießen und Miteinander 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

Kochkurs in Berlin: Pasta selber machen

Italienisches Lebensgefühl mit Tortellini, Ravioli, Tagliatelle und Co. erleben im modernen Studio32.

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 der Gruppe. Bringt bei Bedarf Behältnisse mit, um übrig gebliebene Speisen mitzunehmen.

Leistungen inkl.

- Willkommensgetränk zu Beginn des Kurses
- 3-4 stündiger Pasta Kochkurs in unserem modern gestalteten Studio32
- Professionelle Anleitung durch unsere erfahrenen Küchenprofis
- Alle Getränke (Wein, Bier, Softdrinks und Mineralwasser)
- Hochwertige Zutaten, Küchenutensilien und Equipment
- Tolle Rezepte und die Fähigkeit, diese zu Hause nachzukochen
- Vor- und Nachbereitung des Kochkurses

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
- Individuelle Menüanpassungen wie vegane oder glutenfreie Varianten
Preis: auf Anfrage
- Professionelle Fotodokumentation des Events
Preis: auf Anfrage
- DJ oder Musikbegleitung für ein stimmungsvolles Event
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

Kochkurs in Berlin: Pasta selber machen

Italienisches Lebensgefühl mit Tortellini, Ravioli, Tagliatelle und Co. erleben im modernen Studio32.

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

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0522901

1



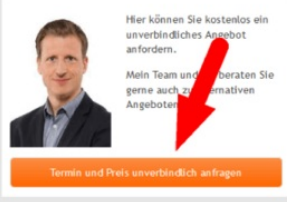
Gehen Sie zu www.hirschfeld.de

2



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

3



Folgen Sie dem Schalter „Termin und Preis unverbindlich anfragen“

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.