



Kochschule vom Feinsten

Wir sagen „LIVE“ statt Lektüre!

Aktiv können all diejenigen sich an der Aufrüstung ihrer Kochkünste beteiligen, die schon immer davon geträumt haben, hinter die Kulissen einer Restaurantküche zu schauen. Seite an Seite mit unserem Küchenchef Tino Burk wird nicht nur soutiert und filetiert, nein seinen Schülern soufflieren unsere Köche selbstverständlich einige Geheimnisse der hohen Kochschule.

„Aller Anfang ist schwer...“

und da wir das wissen, werden die Rezepte der im Laufe des Tages zubereiteten Speisen zu Beginn gemeinsam durchgesprochen. Wir kochen von 18.00 Uhr bis open end und kreieren ein 4 Gänge Schützenhaus Menü und damit es auch für „Jedermann“ und „Jederfrau“ interessant wird, werden immer wieder zwischendurch kleine Tricks und Kniffe verraten.

Und da nun mal zu einem guten Essen auch ein guter Wein gehört – servieren wir Ihnen korrespondierende, edle Weine aus den bekannten Weinanbaugebieten der Welt – von Ost bis West – für jeden ist etwas dabei.

Wer einmal eine kleine Verschnaufpause benötigt – Kaffee und Mineralwasser stehen immer zu Ihrer Verfügung.

Als kleines Dankeschön für das „Durchhalten“ und als Erinnerung an den Kochevent, gibt es nur für Sie eine Menükarte über das gekochte Menü eine persönliche Rezeptmappe und eine Rechnung über € 100,00 pro Person für die Teilnahme

Haben wir Ihre Kochleidenschaft geweckt ???

Infos und Anmeldung hier oder unter 02191/71090

**Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Schützenhaus-TEAM**