

# KOCHSCHULE „TAFELKUNST“

# KOCHKURSE 2019

Mosel  
Schlösschen

KOCHSCHULE TAFELKUNST



Das ideale *Geschenk!*

Die Kochkurse sind auch als Gutschein  
in unserem Onlineshop erhältlich.

[www.moselschloessen-shop.de](http://www.moselschloessen-shop.de)

Weitere Informationen unter Telefon 06541/832-0

Kochschule "Tafelkunst"

An der Mosel 15

Tel.: (+49) 65 41 832 0

Fax: (+49) 65 41 832 255

[info@moselschloessen.de](mailto:info@moselschloessen.de)

[www.kochschule-tafelkunst.de](http://www.kochschule-tafelkunst.de)

Kochkurse, Workshops, Firmenevents

**Cook Smarter!**

... in der Kochschule „Tafelkunst“



- So. 27. Jan. **„Regional“** - Heimische Produkte von Mosel, Eifel und Hunsrück zusammengefügt in einer kulinarischen Einheit. **€ 99,- / p. Person** / inkl. Wein.
- So. 10. Feb. **„Fisch und Krustentiere“** - Ein Workshop rund um die „Wassertiere“. **€ 145,- / p. Person** / inkl. Wein.
- Sa. 16. Feb. **Verspätetes Valentinsgeschenk „Männer kochen für ihre Frauen“** - Überraschen Sie Ihre Frau einmal anderes: Sie kochen zusammen in geselliger Männer-Runde und genießen anschließend mit Ihrer „Liebsten“ ein „Liebesmenü in vier Gängen“. **€ 155,- / p. Person** / inkl. aller Getränke und Menü für die Dame.
- So. 24. Feb. **Eatsmarter** (Weitere Infos auf: [kochschule-tafelkunst.de](http://kochschule-tafelkunst.de)) **€ 75,- / p. Person**
- So. 10. Mrz **Workshop „Desserts“** - Ob Mousse oder Creme, Parfait oder Eis, Cake oder Kuchen, Gelee oder Coulis. Erlernen Sie zusammen mit unserem Patissier, Norbert Glunk, die Basis für Desserts. **€ 85,- / p. Person** / inkl. Wein.
- So. 31. Mrz **Eatsmarter** (Weitere Infos auf: [kochschule-tafelkunst.de](http://kochschule-tafelkunst.de)) **€ 75,- / p. Person**.
- So. 14. Apr. **„Frühlingsmenü“ Vegetarisch** - Starten Sie fisch- und fleischlos in den Frühling. **€ 99,- / p. Person** / inkl. Getränke
- So. 28. Apr. **Eatsmarter** (Weitere Infos auf: [kochschule-tafelkunst.de](http://kochschule-tafelkunst.de)) **€ 75,- / p. Person**.
- So. 05. Mai **„Spargelmenü“** - Das „königliche Gemüse“ in seiner „kaiserlichsten Form“ - ob weiß, grün oder wild. Genießen Sie Spargel „klassisch“ oder auch „modern“. **€ 111,- / p. Person** / inkl. Wein.
- So. 26. Mai **Eatsmarter** (Weitere Infos auf: [kochschule-tafelkunst.de](http://kochschule-tafelkunst.de)) **€ 75,- / p. Person**.
- So. 02. und **„Menü kochen am Grill“** - Feuer und Flamme für Fisch, Fleisch, Gemüse und Co. **€ 99,- / p. Person** / inkl. Wein.
- So. 30. Jun. **„Kräuterworkshop/Kochkurs“** - Gerichte mit Kräutern und solche die manches Mal als „Unkraut“ angesehen werden. **€ 89,- / p. Person** / inkl. Wein.

- So. 28. Jul. **„Pasta-Workshop“** - Lassen Sie sich einwickeln und verzaubern von spannenden Pasta-Zubereitungen. **€ 89,- / p. Person** / inkl. Wein.
- So. 11. Aug. **„Soßen, Suppen & Geschmortes“** - „Für Soßen gibt es kein genaues Rezept! Sie werden gekocht: mit Verstand, Geschmack & Herz“ (*Zitat unseres Küchenchefs, Bernhard Tintemann*) **€ 89,- / p. Person** / inkl. Wein.
- So. 08. Sep. **„Herbstmenü“** - Genießen Sie Speisen rund um die Herbstfrüchte und aus heimischer Jagd. **€ 109,- / p. Person** / inkl. Wein.
- So. 29. Sep. **Eatsmarter** (Weitere Infos auf: [kochschule-tafelkunst.de](http://kochschule-tafelkunst.de)) **€ 75,- / p. Person**.
- So. 13. Okt. **„Bayern zu Gast“** - Bayerische Schmankerl fein aufbereitet. **€ 99,- / p. Person** / inkl. Wein.
- So. 27. Okt. **Eatsmarter** (Weitere Infos auf: [kochschule-tafelkunst.de](http://kochschule-tafelkunst.de)) **€ 75,- / p. Person**.
- So. 10. Nov. **„Küchenklassiker neu interpretiert“** - Erinnern Sie sich noch oder wie sagt man so schön: „Es war einmal...“. **€ 99,- / p. Person** / inkl. Wein.
- So. 17. Nov. **Eatsmarter** (Weitere Infos auf: [kochschule-tafelkunst.de](http://kochschule-tafelkunst.de)) **€ 75,- / p. Person**.
- So. 08. Dez. **„Nikolaus-Wintermenü“** - Steigen Sie ein in die Aromen der weihnachtlichen Däfte, verbunden mit herzhaften Zutaten. **€ 99,- / p. Person** / inkl. Wein.

#### Kochkurse

Beginn:	15.00 Uhr	- Änderungen vorbehalten -
Dauer:	ca. 5 - 6 Stunden	
Teilnehmerzahl:	Mindestens 8 bis max. 12 Personen	
Getränke:	Inkl. Aperitif, begleitende Weine zum Menü, sowie Mineralwasser, Softgetränke und Kaffee für die Dauer des Kochkurses	
Preis / Kochkurs:	Preis pro Person, inkl. Schürze und Rezepte	