

Kochwerkstatt -Lingen / Events

Bei unseren Events stehen Sie als Gast im Mittelpunkt und Holger Laschet & sein Team sorgen für den kulinarischen Teil des Abends.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und erleben Sie einen Abend voller Genuss, Lebensfreude , guten Getränken und außergewöhnlichen Speisen.

Da wir zum Glück viele Reservierungen im Jahr verzeichnen dürfen & unsere qualitativ hochwertige Events auf eine gewisse Organisation angewiesen sind nehmen wir ihre Reservierungen ausschließlich per E-Mail entgegen.

E-Mail: info@kochwerkstatt-lingen.de oder info@hola-catering.de

Bitte haben Sie Verständnis dafür, das Anfragen per WhatsApp, SMS, Facebook, Instagram usw. werden nicht berücksichtigt werden können, da hier kein Datenschutz garantiert werden kann.

Wichtige Informationen für Ihre Reservierung

1. Wunschtermin und Personenzahl bitte unbedingt angeben.
2. Selbstverständlich benötigen wir Ihren Namen und Ihre Adresse vollständig
3. Benötigen Sie einen Shuttle Service ? Das organisieren wir gern zu einem fairen Preis. Bitte buchen Sie diesen bitte gleich dazu.
4. Sie erhalten anschließend eine Rechnung mit einer Buchungsnummer.
5. Überweisen Sie den Rechnungsbetrag bitte innerhalb von 10 Tagen, andernfalls müssen wir Ihre Buchung leider stornieren.
6. Möchten Sie den Kurs verschenken, senden wir Ihnen gern Gutscheine per Post zu. Auch diese erhalten die erforderliche Buchungsnummer.
7. Möchten Sie einen Gutschein ohne Reservierung verschenken, senden wir Ihnen gern einen Gutschein mit Ihrem Wunschbetrag an Ihre angegebene Adresse. Die zugehörige Rechnung erhalten Sie per E-Mail.

Shuttle-Service (9,00 € pro Person)

Zu jedem unserer Kochkurs-Termine steht auf Anfrage ein Shuttlebus/Taxi der Firma Twiehaus bereit. Es trifft 30 Minuten vor Beginn des Kochkurses am Lingener Hauptbahnhof ein und bringt Sie für einen Unkostenbeitrag von 9,00 € pro Person zu uns; die Rückfahrt ist inklusive. Im Anschluss fahren wir Sie selbstverständlich wieder dorthin zurück.

Stornierung

- Bis 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung erstatten wir 100 % des Teilnehmerbetrags.
- Bis 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung erstatten wir 50 % des Teilnehmerbetrags.
- Bei späteren Absagen erfolgt keine Erstattung, da es sich um eine Event-Veranstaltung handelt. Sie können Ihr Ticket jedoch gern auf eine andere Person übertragen.
- Wird das Event abgesagt oder kann aus sonstigen Gründen nicht stattfinden, erstatten wir selbstverständlich den vollen Kaufpreis.

Hinweis zum Zahlungsablauf und zu Getränken

Wir verzichten künftig bei allen Veranstaltungen auf Bargeldverkehr. Aus diesem Grund ist in allen Veranstaltungen ein Getränkepaket enthalten. Für Personen die kein Alkohol verzehren möchten, haben wir ein sogenanntes „Fahrticket“ ins Leben gerufen

Unsere Events 2026

Freitag, 09.01.2026

After-Christmas Kitchen Party (noch Restplätze vorhanden)

Der besondere BBQ-Weihnachtsevent für alle, die es vorher nicht mehr geschafft haben.

American BBQ trifft Weihnachts-Party, ganz nach dem Motto: „Normal kann ja jeder.“

BBQ-Buffer mit anschließender Party (mit DJ). Wein, Bier, Longdrinks und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 19:00 bis 01:00 Uhr

Preis: 92,00 € pro Person

Samstag, 10.01.2026

After-Christmas Kitchen Party (noch Restplätze vorhanden)

Der besondere BBQ-Weihnachtsevent für alle, die es vorher nicht mehr geschafft haben.

American BBQ trifft Weihnachts-Party, ganz nach dem Motto: „Normal kann ja jeder.“

BBQ-Buffer mit anschließender Party (mit DJ). Wein, Bier, Longdrinks und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 19:00 bis 01:00 Uhr

Preis: 92,00 € pro Person

Dienstag, 13.01.2026

„Knut“ – Wir beenden die Weihnachtszeit

Traditionell endet in vielen nördlichen Ländern am 13. Januar offiziell die Weihnachtszeit.

Auch wir verabschieden unseren Baum und kochen ein letztes Mal Rotkohl, Klöße, Gans & Co.

Genießen Sie ein skandinavisches Weihnachtsbuffet der Extraklasse mit Klassikern und modernen Gerichten der skandinavischen Küche. Weine (auch alkoholfrei), Bier vom Fass und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 19:00 bis 23:00 Uhr

Preis: 79,00 € pro Person (Fahrerticket: 72,00 €)

Samstag, 24.01.2026**Culinary-Expert-Menü „Südafrika“**

Einmal im Monat wird die Kochwerkstatt zum Fine-Dining-Restaurant. Das Länderthema wechselt, die Qualität bleibt auf höchstem Niveau.

Wir servieren ein 4-Gang-Überraschungsmenü der Extraklasse. Gekocht und angerichtet wird in unserer Miele-Kochschulküche direkt vor Ihren Augen. Erleben Sie eine kulinarische Reise nach Südafrika.

(Vegetarische Optionen auf Wunsch; Intoleranzen bitte bei der Reservierung angeben.)

Weine (auch alkoholfrei), Bier vom Fass und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 19:00 bis 22:00 Uhr

Preis: 85,00 € pro Person (Fahrerticket: 78,00 €)

Samstag, 31.01.2026**Tapas – das Buffet**

Seit zehn Jahren ein Highlight im Emsland, mit über 60 frisch gekochten Komponenten unser vielfältigstes Buffet. Tapas-Buffet & Live-Cooking.

Weine (auch alkoholfrei), Bier vom Fass und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 19:00 bis 23:00 Uhr

Preis: 85,00 € pro Person (Fahrerticket: 78,00 €)

Samstag, 14.02.2026**San Valentino – das Valentinsbuffet**

Römische Küche steht auf dem Programm: frische Pasta, Crostini, Pinsa, gebackenes Risotto und vieles mehr. Überraschen Sie einen Menschen, der es verdient hat.

Weine (auch alkoholfrei), Bier vom Fass und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 19:00 bis 23:00 Uhr

Preis: 85,00 € pro Person (Fahrerticket: 78,00 €)

Samstag, 21.02.2026

Culinary-Expert-Menü „Frankreich“

Monatliches Fine Dining mit 4-Gang-Überraschungsmenü, live in der Miele-Kochschulküche angerichtet. Kulinarische Reise nach Frankreich.

(Vegetarische Optionen auf Wunsch; Intoleranzen bitte bei der Reservierung angeben.)

Weine (auch alkoholfrei), Bier vom Fass und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 19:00 bis 22:00 Uhr

Preis: 85,00 € pro Person (Fahrticket: 78,00 €)

Samstag, 28.02.2026

Balladonna – das Buffet

Unser Italien-Buffet mit großer Auswahl an Vorspeisen, Hauptgerichten und süßen Leckereien. Italienische „Mamma“-Küche, so weit das Auge reicht.

Italien-Buffet & Live-Cooking. Weine (auch alkoholfrei), Bier vom Fass und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 19:00 bis 23:00 Uhr

Preis: 85,00 € pro Person (Fahrticket: 78,00 €)

Samstag, 14.03.2026

Whisky & Beef

Der Tasting-Klassiker: Fünf Single-Malt-Whiskys plus Begrüßungsdrink aus Schottland, vom Klassiker bis zur Kostbarkeit.

Dazu ein 5-Gang-Menü, jeder Gang auf die Aromen des jeweiligen Whiskys abgestimmt. Im Mittelpunkt steht natürlich „Beef“.

Whiskyauswahl, Wein, Bier vom Fass und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 19:00 bis 23:00 Uhr

Preis: 125,00 € pro Person

Samstag, 21.03.2026

Culinary-Expert-Menü „Spanien“

Monatliches Fine Dining mit 4-Gang-Überraschungsmenü, live in der Miele-Kochschulküche angerichtet. Kulinarische Reise nach Spanien.

(Vegetarische Optionen auf Wunsch; Intoleranzen bitte bei der Reservierung angeben.)

Weine (auch alkoholfrei), Bier vom Fass und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 19:00 bis 22:00 Uhr

Preis: 85,00 € pro Person (Fahrerticket: 78,00 €)

Freitag, 03.04.2026

Culinary-Expert-Menü „Karfreitag-Special: Fisch & Meeresfrüchte“

Monatliches Fine Dining mit 4-Gang-Überraschungsmenü, live angerichtet. Kulinarische Reise rund um Fisch & Meeresfrüchte am Karfreitag.

(Vegetarische Optionen auf Wunsch; Intoleranzen bitte bei der Reservierung angeben.)

Weine (auch alkoholfrei), Bier vom Fass und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 19:00 bis 22:00 Uhr

Preis: 85,00 € pro Person (Fahrerticket: 78,00 €)

Ostersonntag, 05.04.2026

Osterbuffet „Heimatliebe“

Emsländische und westfälische Küche mit frischen, regionalen Zutaten, klassisch mit Kochwerkstatt-Style. Die Hochzeitssuppe darf nicht fehlen.

Weine (auch alkoholfrei), Bier vom Fass und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 12:00 bis 14:30 Uhr

Preis: 72,00 € pro Person (Kinder 6–12 Jahre: 48,00 €; Fahrerticket: 65,00 €)

Ostermontag, 06.04.2026

Osterbuffet „Heimatliebe“

Wie am Ostersonntag.

Beginn/Ende: 12:00 bis 14:30 Uhr

Preis: 72,00 € pro Person (Kinder 6–12 Jahre: 48,00 €; Fahrerticket: 65,00 €)

Freitag, 24.04.2026

Spargelbuffet – The Next Level

Neues Konzept: Drei Gänge zum Thema Spargel werden am Tisch serviert, anschließend vielfältige Hauptgerichte und Desserts vom Buffet.

Weine (auch alkoholfrei), Bier vom Fass und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 19:00 bis 23:00 Uhr

Preis: 85,00 € pro Person (Fahrerticket: 78,00 €)

Samstag, 25.04.2026

Spargelbuffet – The Next Level

Inhalt wie am 24.04.

Beginn/Ende: 19:00 bis 23:00 Uhr

Preis: 85,00 € pro Person (Fahrerticket: 78,00 €)

Sonntag, 10.05.2026

Muttertags-Drive-in

Wir lassen unser Küchenfenster-Drive-in wieder aufleben. Ihr Muttertagsmenü ab 4 Personen, zum Abholpreis von nur 39,00 € pro Person.

Menü: Antipasti-Variation mit hausgebackener Focaccia und Frühlingsquark; Hähnchenschnitzel in Pankokruste; Lachsfilet in Basilikum-Parmesan-Kruste; hausgemachtes Kartoffel-Bärlauch-Gratin; frischer Stangenspargel (alternativ buntes Gemüse mit Speckbohnen); Joghurtmousse mit Vanillehonig & Gremolata.

Samstag, 16.05.2026

Culinary-Expert-Menü „Portugal“

Monatliches Fine Dining mit 4-Gang-Überraschungsmenü, live angerichtet. Kulinarische Reise nach Portugal.

(Vegetarische Optionen auf Wunsch; Intoleranzen bitte bei der Reservierung angeben.)

Weine (auch alkoholfrei), Bier vom Fass und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 19:00 bis 22:00 Uhr

Preis: 85,00 € pro Person (Fahrticket: 78,00 €)

Freitag, 29.05.2026

Werkstattbesuch „Die Spargelparty“

Das Spargelevent der besonderen Art: Genießen Sie eine sehr reichhaltige Auswahl an kalten und warmen Spargelgerichten direkt aus unserer Kochwerkstatt-Küche. Danach sorgt unser Haus-DJ für Party.

Spargelbuffet inklusive abgestimmter Weine, Bier, Longdrinks und alkoholfreier Getränke.

Beginn/Ende: 19:00 bis 01:00 Uhr

Preis: 110,00 € pro Person

Samstag, 30.05.2026

Werkstattbesuch „Die Spargelparty“

Inhalt wie am 29.05.

Beginn/Ende: 19:00 bis 01:00 Uhr

Preis: 110,00 € pro Person

Freitag, 12.06.2026

Culinary-Expert-Menü „Neuseeland“

Monatliches Fine Dining mit 4-Gang-Überraschungsmenü, live angerichtet. Kulinarische Reise nach Neuseeland.

(Vegetarische Optionen auf Wunsch; Intoleranzen bitte bei der Reservierung angeben.)

Weine (auch alkoholfrei), Bier vom Fass und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 19:00 bis 22:00 Uhr

Preis: 79,00 € pro Person

Freitag, 03.07.2026

Club-Stuhl-Party

BBQ-Party vor den Sommerferien: höchste Fleischqualitäten aus aller Welt, Smoker, Keramikgrill & Co., mit DJ unter freiem Himmel und vielen Klappstühlen.

Hinweis: Outdoor-Veranstaltung, bitte passende Kleidung einplanen.

BBQ-Bufferet inklusive Bier, Wein, Longdrinks und guter Laune.

Beginn/Ende: 17:00 bis 23:00 Uhr

Preis: 110,00 € pro Person

Samstag, 04.07.2026

Club-Stuhl-Party

Inhalt wie am 03.07.

Beginn/Ende: 17:00 bis 23:00 Uhr

Preis: 110,00 € pro Person

Freitag, 21.08.2026**Tapas – Summer Special**

Urlaubsfeeling mit Chill-out-Klängen und sommerlichen spanischen Gerichten: Paella, Pinchos, Garnelen von der Plancha, Salate, Tapas und kühle Getränke.

Indoor-Veranstaltung; das Buffet findet bei schönem Wetter im Außenbereich statt. Weine (auch alkoholfrei), Bier vom Fass und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 19:00 bis 23:00 Uhr

Preis: 85,00 € pro Person (Fahrerticket: 78,00 €)

Samstag, 22.08.2026**Tapas – Summer Special**

Wie am 21.08., auf der Terrasse.

Beginn/Ende: 19:00 bis 23:00 Uhr

Preis: 85,00 € pro Person (Fahrerticket: 78,00 €)

Samstag, 29.08.2026**Culinary-Expert-Menü „Japan“**

Monatliches Fine Dining mit 4-Gang-Überraschungsmenü, live angerichtet. Kulinarische Reise nach Japan.

(Vegetarische Optionen auf Wunsch; Intoleranzen bitte bei der Reservierung angeben.)

Weine (auch alkoholfrei), Bier vom Fass und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 19:00 bis 22:00 Uhr

Preis: 85,00 € pro Person (Fahrerticket: 78,00 €)

Samstag, 26.09.2026

Culinary-Expert-Menü „Griechenland“

Monatliches Fine Dining mit 4-Gang-Überraschungsmenü, live angerichtet. Kulinarische Reise nach Griechenland.

(Vegetarische Optionen auf Wunsch; Intoleranzen bitte bei der Reservierung angeben.)

Weine (auch alkoholfrei), Bier vom Fass und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 19:00 bis 22:00 Uhr

Preis: 85,00 € pro Person (Fahrticket: 78,00 €)

Samstag, 03.10.2026

Whisk(e)y & BBQ, die Weltreise

Sechs hochwertige Whisk(e)ys aus aller Welt (zweimal Schottland, viermal weltweit) werden verkostet.

Dazu ein internationales 5-Gang-BBQ-Menü. Whiskyauswahl, Wein, Bier vom Fass und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 19:00 bis 23:00 Uhr

Preis: 125,00 € pro Person

Freitag, 09.10.2026

Meeresfrüchte, Käse, Popcorn & Schokolade

Ja, genau: Wir machen ein Gin-Tasting mit passenden Snacks – total verrückt, warum nicht.

Mehr Infos am Abend.

Gin-Auswahl, Wein, Bier vom Fass und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 19:00 bis 23:00 Uhr

Preis: 79,00 € pro Person

Samstag, 31.10.2026

Culinary-Expert-Menü „Indonesien“

Monatliches Fine Dining mit 4-Gang-Überraschungsmenü, live angerichtet. Kulinarische Reise nach Indonesien.

(Vegetarische Optionen auf Wunsch; Intoleranzen bitte bei der Reservierung angeben.)

Weine (auch alkoholfrei), Bier vom Fass und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 19:00 bis 22:00 Uhr

Preis: 85,00 € pro Person (Fahrticket: 78,00 €)

Neu in 2026

50 % unserer Weihnachtsveranstaltungen finden ohne „Party“ statt, für alle, die einen gemütlicheren Abend bevorzugen. Diese Termine haben eine kürzere Dauer (19:00 bis 23:00 Uhr), ein reduziertes Getränkepaket (keine Longdrinks und Obstbrände im All-in-Paket; gegen Aufpreis erhältlich) und einen günstigeren Preis. Achten Sie bei der Reservierung bitte auf die passende Veranstaltungsvariante.

Freitag, 13.11.2026

One World – das HOLA-Weihnachtsbuffet

Neues Weihnachtsbuffet mit Spezialitäten aus aller Welt, vom Orient über Asien bis Schweden – auch heimische Gerichte fehlen nicht. Viel „Soulfood“ zur Weihnachtszeit.

Weine (auch alkoholfrei), Bier vom Fass und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 19:00 bis 23:00 Uhr

Preis: 85,00 € pro Person (Fahrticket: 78,00 €)

Samstag, 14.11.2026

One World – das HOLA-Weihnachtsbuffet

Inhalt wie am 13.11.

Beginn/Ende: 19:00 bis 23:00 Uhr

Preis: 85,00 € pro Person (Fahrticket: 78,00 €)

Sonntag, 15.11.2026

Culinary-Expert-Menü „Skandinavien“

Monatliches Fine Dining mit 4-Gang-Überraschungsmenü, live angerichtet. Kulinarische Reise nach Skandinavien.

(Vegetarische Optionen auf Wunsch; Intoleranzen bitte bei der Reservierung angeben.)

Weine (auch alkoholfrei), Bier vom Fass und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 19:00 bis 22:00 Uhr

Preis: 85,00 € pro Person (Fahrerticket: 78,00 €)

Freitag, 20.11.2026

Christmas Kitchen Party, unser Klassiker

BBQ-Weihnachtsevent: American BBQ trifft Weihnachts-Party. Reichhaltiges BBQ-Bufferet mit Brisket, Flammlachs u. v. m., anschließend DJ und Party.

Wein, Bier, Longdrinks und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 19:00 bis 01:00 Uhr

Preis: 110,00 € pro Person

Samstag, 21.11.2026

Christmas Kitchen Party, unser Klassiker

Inhalt wie am 20.11.

Beginn/Ende: 19:00 bis 01:00 Uhr

Preis: 110,00 € pro Person

Freitag, 27.11.2026

One World – das HOLA-Weihnachtsbuffet

Wie am 13.11.

Beginn/Ende: 19:00 bis 23:00 Uhr

Preis: 85,00 € pro Person (Fahrerticket: 78,00 €)

Samstag, 28.11.2026

One World – das HOLA-Weihnachtsbuffet

Wie am 13.11.

Beginn/Ende: 19:00 bis 23:00 Uhr

Preis: 85,00 € pro Person (Fahrticket: 78,00 €)

Freitag, 04.12.2026

Christmas Kitchen Party

Wie am 20.11.

Beginn/Ende: 19:00 bis 01:00 Uhr

Preis: 110,00 € pro Person

Samstag, 05.12.2026

Christmas Kitchen Party, unser Klassiker

Wie am 20.11.

Beginn/Ende: 19:00 bis 01:00 Uhr

Preis: 110,00 € pro Person

Freitag, 11.12.2026

One World – das HOLA-Weihnachtsbuffet

Wie am 13.11.

Beginn/Ende: 19:00 bis 23:00 Uhr

Preis: 85,00 € pro Person (Fahrticket: 78,00 €)

Samstag, 12.12.2026

One World – das HOLA-Weihnachtsbuffet

Wie am 13.11.

Beginn/Ende: 19:00 bis 23:00 Uhr

Preis: 85,00 € pro Person (Fahrticket: 78,00 €)

Freitag, 18.12.2026

Christmas Kitchen Party

Wie am 20.11.

Beginn/Ende: 19:00 bis 01:00 Uhr

Preis: 110,00 € pro Person

Samstag, 19.12.2026

Christmas Kitchen Party, unser Klassiker

Wie am 20.11.

Beginn/Ende: 19:00 bis 01:00 Uhr

Preis: 110,00 € pro Person

Sonntag, 20.12.2026

Culinary-Expert-Menü „Advents-Special: Weihnachtsküche“

Monatliches Fine Dining mit 4-Gang-Überraschungsmenü, live angerichtet. Kulinarische Reise in die moderne Weihnachtsküche.

(Vegetarische Optionen auf Wunsch; Intoleranzen bitte bei der Reservierung angeben.)

Weine (auch alkoholfrei), Bier vom Fass und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

Beginn/Ende: 19:00 bis 22:00 Uhr

Preis: 85,00 € pro Person (Fahrticket: 78,00 €)