

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 hochwertigen 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 Events 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.

Unsere Events 2027

Freitag 08.01.2027

After Christmas Kitchen Party

BBQ-Weihnachtsevent: American BBQ trifft Weihnachts-Party.

Ihr habt es 2026 nicht mehr geschafft eure Weihnachtsfeier zu organisieren, dann besucht doch unsere legendäre After Christmas Party.

Genießt mit uns ein reichhaltiges BBQ-Buffet mit Gerichten aus aller Welt!

Es gibt ein reichhaltiges Salatbuffet mit Beef Brisket aus dem BBQ-Smoker, Tandoori-Pute, Koreanischem Schweinenacken, Riesengarnelen von der Plancha, Flammflachs direkt vom Feuer und jeder Menge leckerer Getränke. An einer großen Auswahl Beilagen und leckerem Dessert wird es auch nicht fehlen!

Nach dem Essen geht's dann ab, mit DJ, leckeren Getränken und mega guter Laune. Wein, Bier, Longdrinks, Obstbrände und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

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

Preis: 110,00 € pro Person

Samstag 09.01.2027

After Christmas Kitchen Party

BBQ-Weihnachtsevent: American BBQ trifft Weihnachts-Party.

Ihr habt es 2026 nicht mehr geschafft eure Weihnachtsfeier zu organisieren, dann besucht doch unsere legendäre After Christmas Party.

Genießt mit uns ein reichhaltiges BBQ-Buffet mit Gerichten aus aller Welt!

Es gibt ein reichhaltiges Salatbuffet mit Beef Brisket aus dem BBQ-Smoker, Tandoori-Pute, Koreanischem Schweinenacken, Riesengarnelen von der Plancha, Flammlachs direkt vom Feuer und jeder Menge leckerer Getränke. An einer großen Auswahl Beilagen und leckerem Dessert wird es auch nicht fehlenm

Nach dem Essen geht's dann ab, mit DJ, leckeren Getränken und mega guter Laune
Wein, Bier, Longdrinks , Obstbrände und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

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

Preis: 110,00 € pro Person

Freitag 15.01.2027

After Christmas Kitchen Party

BBQ-Weihnachtsevent: American BBQ trifft Weihnachts-Party.

Ihr habt es 2026 nicht mehr geschafft eure Weihnachtsfeier zu organisieren, dann besucht doch unsere legendäre After Christmas Party.

Genießt mit uns ein reichhaltiges BBQ-Buffet mit Gerichten aus aller Welt!

Es gibt ein reichhaltiges Salatbuffet mit Beef Brisket aus dem BBQ-Smoker, Tandoori-Pute, Koreanischem Schweinenacken, Riesengarnelen von der Plancha, Flammlachs direkt vom Feuer und jeder Menge leckerer Getränke. An einer großen Auswahl Beilagen und leckerem Dessert wird es auch nicht fehlenm

Nach dem Essen geht's dann ab, mit DJ, leckeren Getränken und mega guter Laune
Wein, Bier, Longdrinks , Obstbrände und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

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

Preis: 110,00 € pro Person

Samstag 16.01.2027

ausgebucht

After Christmas Kitchen Party

BBQ-Weihnachtsevent: American BBQ trifft Weihnachts-Party.

Ihr habt es 2026 nicht mehr geschafft eure Weihnachtsfeier zu organisieren, dann besucht doch unsere legendäre After Christmas Party.

Genießt mit uns ein reichhaltiges BBQ-Bufferet mit Gerichten aus aller Welt!

Es gibt ein reichhaltiges Salatbuffet mit Beef Brisket aus dem BBQ-Smoker, Tandoori-Pute, Koreanischem Schweinenacken, Riesengarnelen von der Plancha, Flammflachs direkt vom Feuer und jeder Menge leckerer Getränke. An einer großen Auswahl Beilagen und leckerem Dessert wird es auch nicht fehlen

Nach dem Essen geht's dann ab, mit DJ, leckeren Getränken und mega guter Laune
Wein, Bier, Longdrinks, Obstbrände und alkoholfreie Getränke sind inklusive.

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

Preis: 110,00 € pro Person

Samstag, 30.01.2027

Tapas – das Buffet

Seit über zehn Jahren ein Highlight im Emsland, mit über 60 frisch gekochten Komponenten unser vielfältigstes Buffet. Tapas weit das Auge reicht.

Wir verwandeln unsere Kochwerkstatt in eine Genuss-Meile. Von Pinchos bis Croquetas über Iberico Schinken bis hin zu Chorizo belota und Albondingas ist alles dabei was das Herz des Spanien-Fans höher schlagen lässt.

Schnapp Dir ein Glas Rioja und feiere mit uns das Leben- Viva la Vida!

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

Und einen Sherry gibt es natürlich auch

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

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

Freitag, 12.02.2027

„Bella Nonna“

Ein Buffet als Danksagung an alle italienischen Großmütter die diese Küche mitgeprägt haben. Die italienischen Klassiker sind einfach unschlagbar und somit hat auch dieser Buffetabend mittlerweile auch einen festen Platz in unserem Programm bekommen.

Schlendert durch unsere Küche und nascht vom ofenfrischem Foccacia, vom cremigen Risotto oder eine der auf der Grillplatte zischenden Garnelen.

Bringt viel Appetit, Eure Freunde und gute Laune mit!

Bei Nonna wird schließlich jeder satt. A tavola!

Italienische 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 €)

Sonntag, 14.02.2027.

Culinary-Expert-Menü „San Valentino“

Angelehnt an die Zeiten der Hutmakers DeeLe nehmen wir das Konzept wieder auf und beginnen eine kulinarische Reise um die Welt.

Und so wird an einigen Tagen im Jahr die Kochwerkstatt wieder zum Fine-Dining-Restaurant.

Das Länderthema wechselt regelmäßig, die Qualität bleibt auf höchstem Niveau.

Wir servieren Ihnen ein 4-Gang-Überraschungsmenü der Extraklasse am Tisch und Sie dürfen genießen und schwärmen.

Gekocht und angerichtet wird in unserer Miele-Kochschulküche direkt vor Ihren Augen.

Erleben Sie mit uns eine kulinarische Reise um die Welt.

(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, 20.02.2027

Buttervogel – Luft nach oben

2027 wird bei Buttervogel durchgelüftet: **Neues Programm. Neue Lieder. Neue Lachfalten.**

„Luft nach oben“ - das neue Programm von Jule & Bine – und der Titel ist Programm. Denn musikalisch, humoristisch und überhaupt ist bei Buttervogel noch lange nicht Schluss.

Mit zwei Stimmen, einer Ukulele und einem ziemlich guten Gespür für die kleinen und großen Absurditäten des Lebens bringen die beiden die Goldstücke der deutschen Comedy-Musikszene auf die Bühne.

Mal zum Mitsingen, mal zum Schmunzeln und immer mit einem kleinen Grinsen im Gepäck:

Buttervogel sorgt für Unterhaltung, die nahbar, herzlich und herrlich unkompliziert ist.

Passend zum Programm servieren wir Ihnen ein 3 Gang Menü mit einer kleinen Vorspeisen -Variation zum Empfang, einem Hauptgericht und natürlich einem süßen Abschluss am Ende (Vegetarische Optionen auf Wunsch; Intoleranzen bitte bei der Reservierung angeben.)

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

Beginn/Ende: 18.30 Einlass /Beginn 19:00 bis 22:00 Uhr

Preis: 92,00 € pro Person (Fahrerticket: 85,00 €)

Samstag, 27.02.2027

Whisky & Beef

Der Tasting-Klassiker für Whisky & Rindfleisch-Liebhaber!

Fünf Single-Malt-Whiskys plus Begrüßungsdrink aus Schottland, vom Klassiker bis zur Kostbarkeit vom Einsteiger-Whisky bis zur Rarität.

Dazu ein 5-Gang-Menü mit Köstlichkeiten aus aller Welt am Tisch serviert.

Lasst Euch inspirieren von der Facettenwelt schottischer Whisky`s und probiert Euch durch die exklusive Auswahl die wir für Euch zusammengestellt haben.

Jeder Gang des Menüs ist auf die Aromen des jeweiligen Whiskys abgestimmt aber im Mittelpunkt steht natürlich das Thema „Beef“

Lass Dich entführen und verführen zu diesem einzigartigen Crossover-Event.

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

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

Preis: 120,00 € pro Person

Samstag 13.03.2027

„Tödliche Töne“ Die Krimi-Komödie mit Live Musik & 3 Gang Menü von Holger Laschet!

Vergiss den verstaubten Butler und den Mord im englischen Herrenhaus!

Hier treffen brandaktuelle Themen, schräge Gäste und mitreißende Live-Musik aufeinander.

Zwei Musiker haben einen klaren Auftrag – doch wer hat all diese Leute eingeladen?

Und was für einen Wirbel veranstalten wir eigentlich um dieses Start-up?

Es wird gelacht, geschmunzelt und verdächtigt. Denn bei so viel Trubel ist eines sicher:

Mindestens ein Mörder ist mit im Raum.

Na, wenn das mal kein gemütlicher Abend wird!

Und damit alle genug Nervennahrung haben, verwöhnt Holger & sein Team alle Gäste mit kalten Getränken und einem 3-Gänge Menü!

Noch eine kleine Anmerkung: Die Kochwerkstatt ist kein Saalbetrieb, von daher gibt es nur eine begrenzte Anzahl an Sitzplätzen. Das macht diese Veranstaltung sehr einzigartig und exklusiv, aber wir werden kleine Gruppen zusammen setzen müssen.

Wir bitten dafür schon vorab für Verständnis!

Beginn/Ende: 18.30 Einlass /Beginn 19:00 bis ca. 23.00Uhr

Preis: 125,00€ pro Person (Fahrerticket: 120,00 €)

Sonntag 14.03.2027

Culinary-Expert-Menü „Die Küche der Provence“

Angelehnt an die Zeiten der Hutmakers DeeLe nehmen wir das Konzept wieder auf und beginnen eine kulinarische Reise um die Welt.

Und so wird an einigen Tagen im Jahr die Kochwerkstatt wieder zum Fine-Dining-Restaurant.

Das Länderthema wechselt regelmäßig, die Qualität bleibt auf höchstem Niveau.

Wir servieren Ihnen ein 4-Gang-Überraschungsmenü der Extraklasse am Tisch und Sie dürfen genießen und schwärmen.

Gekocht und angerichtet wird in unserer Miele-Kochschulküche direkt vor Ihren Augen.

Erleben Sie mit uns eine kulinarische Reise um die Welt.

(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 24.04.2027

Das Kochwerkstatt-Tresen-Quiz

Mit Tina Müller wird gelacht, geraten, diskutiert und ordentlich Tresen-Schnack gehalten.

-Kuriose Bierdeckelfragen treffen auf überraschende Antworten.

-Spontane Comedy und jede Menge Unsinn mit abendfüllendem Unterhaltungswert.

Also: Schluss mit Besserwissen auf dem Sofa! Schnapp dir deine Quizkomplizen und erlebe einen Abend voller schräger Fragen, frecher Sprüche und überraschender Comedy.

Vielleicht schaut noch ein Überraschungsgast vorbei.

Ganz nach dem Motto: Mehr Lachen als Nachdenken!

Und damit Ihr nicht tüttelig werdet von dem ganzen Unsinn und den leckeren Getränken serviert Holger & Team euch ein echt nordisches 3 Gang-Überraschungsmenü!

Kleine Randbemerkung. Wenn Du kein Fisch magst, sag es gleich bei der Reservierung und nicht erst wenn der Shit auf dem Tisch steht!

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

Beginn/Ende: Einlass 18.45 Uhr **Beginn** 19:00 Uhr / Ende bis 22.30 Uhr

Preis: 110,00 € pro Person (Fahrerticket: 105,00 €)

Freitag 07.05.2027

Bissfest und Grenzenlos- das Spargelbuffet

Wir zaubern aus unserem regionalen Spargel vom Holsterfeld ein internationales Buffet mit den besten Gerichten rund um das Thema Spargel.

Asiatisch, Orientalisch, Klassisch Französisch aber auch Oma`s Style wird gekocht.

Lasst Euch entführen und verführen in eine Weltreise zum Thema „Spargel“

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

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

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

Samstag 08.05.2027

Bissfest und Grenzenlos- das Spargelbuffet

Wir zaubern aus unserem regionalen Spargel vom Holsterfeld ein internationales Buffet mit den besten Gerichten rund um das Thema Spargel.

Asiatisch, Orientalisch, Klassisch Französisch aber auch Oma`s Style wird gekocht.

Lasst Euch entführen und verführen in eine Weltreise zum Thema „Spargel“

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

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

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

Sonntag 09.05.2027

Culinary-Expert-Menü „Barcelona-katalanische Küche zum Muttertag“

Angelehnt an die Zeiten der Hutmakers Deele nehmen wir das Konzept wieder auf und beginnen eine kulinarische Reise um die Welt.

Und so wird an einigen Tagen im Jahr die Kochwerkstatt wieder zum Fine-Dining-Restaurant.

Das Länderthema wechselt regelmäßig, die Qualität bleibt auf höchstem Niveau.

Wir servieren Ihnen ein 4-Gang-Überraschungsmenü der Extraklasse am Tisch und Sie dürfen genießen und schwärmen.

Gekocht und angerichtet wird in unserer Miele-Kochschulküche direkt vor Ihren Augen.

Erleben Sie mit uns eine kulinarische Reise um die Welt.

(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 21.05.2027

Bissfest und Grenzenlos- das Spargelbuffet

Wir zaubern aus unserem regionalen Spargel vom Holsterfeld ein internationales Buffet mit den besten Gerichten rund um das Thema Spargel.

Asiatisch, Orientalisch, Klassisch Französisch aber auch Oma`s Style wird gekocht.

Lasst Euch entführen und verführen in eine Weltreise zum Thema „Spargel“

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

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

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

Samstag 22.05.2027

Bissfest und Grenzenlos- das Spargelbuffet

Wir zaubern aus unserem regionalen Spargel vom Holsterfeld ein internationales Buffet mit den besten Gerichten rund um das Thema Spargel.

Asiatisch, Orientalisch, Klassisch Französisch aber auch Oma`s Style wird gekocht.

Lasst Euch entführen und verführen in eine Weltreise zum Thema „Spargel“

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

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

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

Freitag 28.05.2027

Bissfest und Grenzenlos- das Spargelbuffet

Wir zaubern aus unserem regionalen Spargel vom Holsterfeld ein internationales Buffet mit den besten Gerichten rund um das Thema Spargel.

Asiatisch, Orientalisch, Klassisch Französisch aber auch Oma`s Style wird gekocht.

Lasst Euch entführen und verführen in eine Weltreise zum Thema „Spargel“

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

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

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

Samstag 29.05.2027

Bissfest und Grenzenlos- das Spargelbuffet

Wir zaubern aus unserem regionalen Spargel vom Holsterfeld ein internationales Buffet mit den besten Gerichten rund um das Thema Spargel.

Asiatisch, Orientalisch, Klassisch Französisch aber auch Oma`s Style wird gekocht.

Lasst Euch entführen und verführen in eine Weltreise zum Thema „Spargel“

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

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

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

Samstag 05.06.2027

Culinary-Expert-Menü „Asien- von Thailand bis Korea“

Angelehnt an die Zeiten der Hutmakers DeeLe nehmen wir das Konzept wieder auf und beginnen eine kulinarische Reise um die Welt.

Und so wird an einigen Tagen im Jahr die Kochwerkstatt wieder zum Fine-Dining-Restaurant.

Das Länderthema wechselt regelmäßig, die Qualität bleibt auf höchstem Niveau.

Wir servieren Ihnen ein 4-Gang-Überraschungsmenü der Extraklasse am Tisch und Sie dürfen genießen und schwärmen.

Gekocht und angerichtet wird in unserer Miele-Kochschulküche direkt vor Ihren Augen.

Erleben Sie mit uns eine kulinarische Reise um die Welt.

(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, 25.06.2027

Club-Stuhl-Party (keine Tanzveranstaltung)

Es geht um BBQ, Outdoor Cooking, Chillige Musik und natürlich „Klappstühle“

Einmal noch einen coolen Sommerabend vor der Ferienzeit genießen.

Weit weg vom Alltag und doch ganz nah dran am Geschehen.

Höchste Fleischqualitäten aus aller Welt, Brisket vom Smoker , Steaks vom Grill ,Flammlachs, Burger von der Plancha, Garnelen, frischer Thunfisch, Salate und mehr.

Dazu begleitende Musik unter freiem Himmel und viele Klappstühle.

Hinweis: Outdoor-Veranstaltung, bitte passende Kleidung einplanen.

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

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

Preis: 92,00 € pro Person (Fahrerticket: 85,00 €)

Samstag 26.06.2027

Club-Stuhl-Party (keine Tanzveranstaltung)

Es geht um BBQ, Outdoor Cooking, Chillige Musik und natürlich „Klappstühle“

Einmal noch einen coolen Sommerabend vor der Ferienzeit genießen.

Weit weg vom Alltag und doch ganz nah dran am Geschehen.

Höchste Fleischqualitäten aus aller Welt, Brisket vom Smoker , Steaks vom Grill ,Flammlachs, Burger von der Plancha, Garnelen, frischer Thunfisch, Salate und mehr.

Dazu begleitende Musik unter freiem Himmel und viele Klappstühle.

Hinweis: Outdoor-Veranstaltung, bitte passende Kleidung einplanen.

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

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

Preis: 92,00 € pro Person (Fahrerticket: 85,00 €)

Freitag 20.08.2027

10 Jahre Genuss-das große Kochwerkstatt Jubiläums Festival

Der Name feiert ein Jahrzehnt kulinarische Leidenschaft und darf werden wir jetzt feiern!

Wir verwandeln den Garten in eine Open Air-Food-Meile und schlemmen uns durch den Abend. Unsere Köche zaubern fortlaufend kleine Köstlichkeiten direkt auf die Hand.

Sobald die Sonne untergeht und der größte Hunger gestillt ist verlagern wir das Geschehen in den Innenbereich der Kochwerkstatt!

Ein ziemlich lässiger Abend mit kalten Getränken, gewohnt tollem Service und einigen Überraschungen.

In guter alter Kochwerkstatt-Manier beenden wir den Zauber um 01.00 Uhr.

Für ein Bus-Shuttle (um 01.00 Uhr) nach Lingen zum Hauptbahnhof ist gesorgt! (nur zurück)

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

Preis: 99,00 € pro Person (Fahrerticket: 90,00 €)

(nur 60 Plätze verfügbar)

Freitag, 10.09.2027

Tapas – After Summer Special

Der Sommer geht- aber der Genuss bleibt!

Die Tage werden schon kürzer, aber wir drehen die Hitze noch einmal richtig auf und aktivieren, Plancha, Riesenpfanne und unsere Miele Dreams Outdoor Küche

Es gibt Paella, Pinchos, Garnelen, Crema Catalana und kalte und warme Tapas soweit das Auge reicht.

Genieße die Vielzahl an spanischen Leckereien und verbringe einen schönen Abend mit Deinen Freunden, einem Glas Wein oder einem Sherry in unserer Kochwerkstatt

Kleine Info: Das Buffet findet bei schönem Wetter im Außenbereich statt.- Sitzplätze werden der Wetterlage entsprechend vorhanden sein.

Spanische 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 11.09.2027

Tapas – After Summer Special

Der Sommer geht- aber der Genuss bleibt!

Die Tage werden schon kürzer, aber wir drehen die Hitze noch einmal richtig auf und aktivieren, Plancha, Riesenpfanne und unsere Miele Dreams Outdoor Küche

Es gibt Paella, Pinchos, Garnelen, Crema Catalana und kalte und warme Tapas soweit das Auge reicht.

Genieße die Vielzahl an spanischen Leckereien und verbringe einen schönen Abend mit Deinen Freunden, einem Glas Wein oder einem Sherry in unserer Kochwerkstatt

Kleine Info: Das Buffet findet bei schönem Wetter im Außenbereich statt.- Sitzplätze werden der Wetterlage entsprechend vorhanden sein.

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

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

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

Die Übersicht der Veranstaltungen ab Oktober 2027 -Dezember 2027

veröffentlichen wir im Februar 2027