Unsere Kochkursübersicht 2025

Buchen Sie einen Kochkurs und Kochen Sie gemeinsam
mit dem Kochwerkstatt-Team ein Gourmet-Menü in einem außergewöhnlichem Ambiente.
Bei dieser unkomplizierten Mixtur aus Kochkurs und geselligem Beisammensein stehen die Gäste aktiv an der Seite von Holger Laschet und seinem Team.
Lassen Sie sich und Ihre Sinne verzaubern durch Aromen, Anregungen, kreativen Ideen und jeder Menge Fachwissen rund um das Thema kochen.
Ein Abend voller Genuss und Lebensfreude !

Getränke inklusive
Weingut Metzger Weinauswahl
Maisels & Friends Craftbier-Auswahl
Veltins & Grevensteiner
Mineralwasser
Softdrinks
Standart-Longdrinks
Prinz Obstbrände

Ausstattung Kochkursunterlagen (Rezepte), Schürze inklusive

Reservierung bitte ausschließlich per E-Mail
Reservierung: per Email: info@kochwerkstatt-lingen.de oder info@hola-catering.de

Anfragen per Whats App , SMS, Facebook-usw. können nicht berücksichtigt werden

Wichtige Informationen für Ihre Reservierung:

1. Wunschtermin und Personenzahl angeben
2. Namen und Adresse bitte vollständig angeben
3. Wir prüfen die Verfügbarkeit und antworten Ihnen innerhalb von 48 Std.
3. Sie erhalten dann auf dem Postwege, Gutscheine für die reservierte Veranstaltung
4. Die beigefügte Rechnung überweisen Sie bitte innerhalb von 14 Tagen, anderenfalls müssen wir Ihre Buchung leider wieder stornieren

Shuttle Service (5,00 € p. Person)

An jedem unserer Kochkurs-Termine steht unser Shuttle Bus **auf Anfrage**
30 Minuten vor Beginn des Kochkursen am Lingener Hauptbahnhof und bringt Sie für einen Unkostenbeitrag von nur 5,00 € pro Person zu uns (inkl. Rückfahrt) !

Im Anschluss fahren wir Sie natürlich auch wieder dort hin zurück!

Stornierung

-Bis 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung erstatten wir Ihnen 100% des Teilnehmerbetrages
-Bis 3 Tage vor Beginn der Veranstaltung erstatten wir Ihnen 50% des Teilnehmerbetrages
-Bei späteren Absagen erfolgt keine Erstattung

Mittwoch 02.04.2025 / 18.30 Uhr - 22.30 Uhr **ausgebucht**

Thailand
Eine Geschmacksexplosionen ist nicht genug!
Schnallt Euch an, es wird feurig lecker.
Lasst Euch in eine andere Geschmackswelt entführen !
Kochkurs mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 120,00 EUR pro Teilnehmer

Donnerstag 03.04.2025 / 18.30 Uhr - 22.30 Uhr **ausgebucht**

Thailand

Eine Geschmacksexplosionen ist nicht genug!
Schnallt Euch an, es wird feurig lecker.
Lasst Euch in eine andere Geschmackswelt entführen !
Kochkurs mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 120,00 EUR pro Teilnehmer

Mittwoch 07.05.2025 / 18.30 Uhr - 22.30 Uhr **Restplätze verfügbar**

Asp**aragus-all over the world**
Spargel ist auf der ganzen Welt bekannt als das königliches Gemüse…
Begleitet uns auf unserer Weltreise durch sie Küchen der Welt
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 120,00 EUR pro Teilnehmer

Donnerstag 08.05.2025 / 18.30 Uhr - 22.30 Uhr **ausgebucht**

Asparagus-all over the world
Spargel ist auf der ganzen Welt bekannt als das königliches Gemüse…
Begleitet uns auf unserer Weltreise durch sie Küchen der Welt
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 120,00 EUR pro Teilnehmer

Mittwoch 21.05.2025 / 18.30 Uhr **-** 22.30 Uhr **Restplätze verfügbar**

Indian Summer
Indische Gerichte die Euch ins Schwärmen und Schwitzen bringen,
Aromaküche auf den Punkt gebracht . So geht Soulfood !
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 120,00 EUR pro Teilnehmer

Donnerstag

22.05.2025 / 18.30 Uhr **-** 22.30 Uhr **ausgebucht**

Indian Summer

Indische Gerichte die Euch ins Schwärmen und Schwitzen bringen, Aromaküche auf den Punkt gebracht . So geht Soulfood !
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 120,00 EUR pro Teilnehmer

Nun folgt ein Ausnahme-Event welches nur alle 2 Jahre stattfindet!
Dieses enthält umfangreiche Sonderleistungen (Dauer 22 Stunden, Gin Tasting, Frühstück usw.)und ist nicht mit einem normalen Kochkurs zu vergleichen!
Für dieses Event gelten nicht die üblichen Gutscheine mit dem Wortlaut“für einen Kochkurs nach Wahl!

Mittwoch

28.05.2025 / 17.00 Uhr bis 29.05.2025 15.00 Uhr 4 **Restplätze verfügbar**
(begrenzt auf 14 Teilnehmer)

Longjob „22 HOURS“ unser Vatertags-Kochkurs

Beef Brisket, Pulled Pork, Burger, Asado-Schwein, Steaks, Ribs, Flammlachs sind die „Keywords“ in diesem „Longjob“ Kochkurs.
Da dies in einem normalen Kochkurs gar nicht zu schaffen ist, gestalten wir unseren Garten kurzerhand zur Zeltwiese um und räumen für die „Zarten“ den Wintergarten aus um Ihn mit Feldbetten zu bestücken.
Auch Platz für Wohnwagen und Wohnmobile ist vorhanden.
Nun zum Wesentlichen!
Wir starten am 28.05.2025 um 17.00 Uhr mit unserem Kochkurs.
Um 20.00 Uhr beginnen wir mit dem Essen und lassen den Abend dann mit einem „Gin-Tasting“ ausklingen (23.30 Uhr ist Programm-Ende)
Um 08.00 Uhr heißt es dann Aufstehen, schick machen (Möglichkeiten samt Dusche sind vorhanden) und pünktlich um 09.00 Uhr gibt es dann ein deftiges Frühstück….und ich meine DEFTIG !
Danach beginnen wir um 10.30 Uhr mit dem zweiten Teil unseres Kochkurses und werden dann um 13.00 Uhr unser umfangreiches BBQ Buffet aufbauen.
Für diesen Teil dürft Ihr dann gerne Eure Familien zu Asado-Schwein, Flammlachs, Mac & Cheese & Co einladen.
(1 Personen pro Teilnehmer+max. 2 Kinder -Unkostenbeitrag p.P. 15,00 € für Getränke , Speisen & Service)
Um 15.00 Uhr beenden wir das Event und genießen den Rest des Vatertages mit unseren Familien und Freunden.
Im Teilnehmerpreis enthalten sind Essen, Getränke (Bier, Wein, Longdrinks , Obstbrände usw., Kochschürze, Rezepte und mehr.
Preis: 299,00 EUR pro Teilnehmer

Mittwoch

25.06.2025 / 18.30 Uhr - 22.30 Uhr **Restplätze verfügbar**

Fire Eaters 2025

Burger, Steaks und Gemüse vom Grill dürfen auch 2025 in unserem Programm nicht fehlen. Wir machen Euch fit für den Sommer!
Seid Jahren ist unser Sommer-Grillkurs ein Highlight in der Saison
Warum sollten wir also was anders machen!!!
BBQ-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 120,00 EUR pro Teilnehmer

Donnerstag

26.06.2025 / 18.30 Uhr - 22.30 Uhr **Restplätze verfügbar**

Fire Eaters 2025

Burger, Steaks und Gemüse vom Grill dürfen auch 2025 in unserem Programm nicht fehlen. Wir machen Euch fit für den Sommer!
Seid Jahren ist unser Sommer-Grillkurs ein Highlight in der Saison
Warum sollten wir also was anders machen!!!
BBQ-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 120,00 EUR pro Teilnehmer
Preis: 120,00 EUR pro Teilnehmer

Mittwoch

02.07.2025 / 18.30 Uhr - 22.30 Uhr **Restplätze verfügbar**

Fire Eaters 2025

Burger, Steaks und Gemüse vom Grill dürfen auch 2025 in unserem Programm nicht fehlen. Wir machen Euch fit für den Sommer!
Seid Jahren ist unser Sommer-Grillkurs ein Highlight in der Saison
Warum sollten wir also was anders machen!!!
BBQ-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 120,00 EUR pro Teilnehmer

Donnerstag

03.07.2025 / 18.30 Uhr - 22.30 Uhr **ausgebucht**

Fire Eaters 2025

Burger, Steaks und Gemüse vom Grill dürfen auch 2025 in unserem Programm nicht fehlen. Wir machen Euch fit für den Sommer!
Seid Jahren ist unser Sommer-Grillkurs ein Highlight in der Saison
Warum sollten wir also was anders machen!!!
BBQ-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 120,00 EUR pro Teilnehmer

Reservierung bitte ausschließlich per E-Mail
Reservierung: per Email: info@kochwerkstatt-lingen.de oder info@hola-catering.de
Anfragen per Whats App , SMS, Facebook-usw. können nicht berücksichtigt werden

Wichtige Informationen für Ihre Reservierung:
1.Wunschtermin und Personenzahl angeben
2. Namen und Adresse bitte vollständig angeben
3. Wir prüfen die Verfügbarkeit und antworten Ihnen innerhalb von 48 Std.
3. Sie erhalten dann auf dem Postwege, Gutscheine für die reservierte Veranstaltung
4. Die beigefügte Rechnung überweisen Sie bitte innerhalb von 14 Tagen, anderenfalls müssen wir Ihre Buchung leider wieder stornieren

Shuttle Service (5,00 € p. Person)

An jedem unserer Kochkurs-Termine steht unser Shuttle Bus **auf Anfrage**
30 Minuten vor Beginn des Kochkursen am Lingener Hauptbahnhof und bringt Sie für einen Unkostenbeitrag von nur 5,00 € pro Person zu uns (inkl. Rückfahrt) !
Im Anschluss fahren wir Sie natürlich auch wieder dort hin zurück!

Stornierung

-Bis 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung erstatten wir Ihnen 100% des Teilnehmerbetrages
-Bis 3 Tage vor Beginn der Veranstaltung erstatten wir Ihnen 50% des Teilnehmerbetrages
-Bei späteren Absagen erfolgt keine Erstattung

Mittwoch	27.08.2025 / 18.30 Uhr - 22.30 Uhr **Korean BBQ** „Geschmacksexplosionen“, könnte man diesen Kochkurs auch nennen. Grill, Bambusdämpfer & Wok sind hierbei unsere Hauptwerkzeuge! Fisch, Fleisch und frisches Gemüse sind die Zutaten Speisen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive. Preis: 120,00 EUR pro Teilnehmer
Donnerstag	28.08.2025 / 18.30 Uhr - 22.30 Uhr **Korean BBQ** „Geschmacksexplosionen“, könnte man diesen Kochkurs auch nennen. Grill, Bambusdämpfer & Wok sind hierbei unsere Hauptwerkzeuge! Fisch, Fleisch und frisches Gemüse sind die Zutaten Speisen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive. Preis: 120,00 EUR pro Teilnehmer
Mittwoch	03.09.2025 / 18.30 Uhr - 22.30 Uhr **Outdoor Cooking „De Luxe“** Unser „Fine Dining“ -BBQ Kochkurs ist mehr als nur Grillen! Wir Grillen, Räuchern, arbeiten mit Feuer und der Plancha. Lass uns euer Mindset „Grillen“ einmal völlig neu definieren. Speisen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive. Preis: 120,00 EUR pro Teilnehmer

Mittwoch	24.09.2025 / 18.30 Uhr - 22.30 Uhr **Moderne türkische Küche** Der Orient ruft und wir folgen den Klängen der orientalischen Kulinarik Klassiker wie Hummus, Haydari und Manti werden neu interpretiert und treffen auf Pita, Jacobsmuschel, Garnele und Lamm. Ein Kurs für Feinschmecker & Türkei Fans Speisen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive. Preis: 120,00 EUR pro Teilnehmer
Donnerstag	25.09.2025 / 18.30 Uhr - 22.30 Uhr **Moderne türkische Küche** Der Orient ruft und wir folgen den Klängen der orientalischen Kulinarik Klassiker wie Hummus, Haydari und Manti werden neu interpretiert und treffen auf Pita, Jacobsmuschel, Garnele und Lamm. Ein Kurs für Feinschmecker & Türkei Fans Speisen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive. Preis: 120,00 EUR pro Teilnehmer
Mittwoch	01.10.2025 / 18.30 Uhr - 22.30 Uhr **Küchenzauber „Vegetarisch“** Wir kochen 6 Gänge auf höchstem Niveau „Vegetarisch“ Gartechniken wie Sous Vide und ein paar Modelukare-Techniken der modernen Küche entführen Euch in eine andere (Geschmacks)-Welt Speisen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive. Preis: 120,00 EUR pro Teilnehmer
Donnerstag	08.10.2025 / 18.30 Uhr - 22.30 Uhr **Teigtaschen** Unsere Stars sind Dumplings, Wan Tan, Dim Sum, Ravioli & Piroggen Es wird gebacken, gedämpft & frittiert aber alles dreht sich um diese kleinen Leckereien. Manchmal sind die kleinen Sachen halt die Besten. Genuss kann so vielfältig sein! Speisen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive. Preis: 120,00 EUR pro Teilnehmer
Mittwoch	22.10.2024 / 18.30 Uhr - 22.30 Uhr **Südtirol** Italienische Berggerichte nähren die Seele und wärmen das Herz. Tradition und Handwerk treffen auf moderne italienische Küche und vereinen sich mit den Aromen des Herbstes Pasta, Risotto, Knödel und Krapfen sind hier die Darsteller des Abends Speisen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive. Preis: 120,00 EUR pro Teilnehmer
Donnerstag	23.10.2024 / 18.30 Uhr - 22.30 Uhr **Südtirol** Italienische Berggerichte nähren die Seele und wärmen das Herz. Tradition und Handwerk treffen auf moderne italienische Küche und vereinen sich mit den Aromen des Herbstes Pasta, Risotto, Knödel und Krapfen sind hier die Darsteller des Abends Speisen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive. Preis: 120,00 EUR pro Teilnehmer

Mittwoch	29.10.2024 / 18.30 Uhr - 22.30 Uhr **Weihnachten für Gourmets** Keine Lust mehr auf Gans, Knödel & Co.? Wir Crashen das Weihnachtsmenü, brechen Traditionen und zeigen Dir wie Dein Weihnachtsessen zum Erlebnis wird. Denn…Weihnachten gibt es überall! Speisen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive. Preis: 120,00 EUR pro Teilnehmer
Donnerstag	06.11.2024 / 18.30 Uhr -22.30 Uhr **Weihnachten für Gourmets** Keine Lust mehr auf Gans, Knödel & Co.? Wir Crashen das Weihnachtsmenü, brechen Traditionen und zeigen Dir wie Dein Weihnachtsessen zum Erlebnis wird. Denn…Weihnachten gibt es überall! Speisen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive. Preis: 120,00 EUR pro Teilnehmer

Reservierung bitte ausschließlich per E-Mail
Reservierung: per Email: info@kochwerkstatt-lingen.de oder info@hola-catering.de
Anfragen per Whats App , SMS, Facebook-usw. können nicht berücksichtigt werden

Wichtige Informationen für Ihre Reservierung:
1.Wunschtermin und Personenzahl angeben
2. Namen und Adresse bitte vollständig angeben
3. Wir prüfen die Verfügbarkeit und antworten Ihnen innerhalb von 48 Std.
3. Sie erhalten dann auf dem Postwege, Gutscheine für die reservierte Veranstaltung
4. Die beigefügte Rechnung überweisen Sie bitte innerhalb von 14 Tagen, anderenfalls müssen wir Ihre Buchung leider wieder stornieren

Shuttle Service (5,00 € p. Person)
An jedem unserer Kochkurs-Termine steht unser Shuttle Bus **auf Anfrage**
30 Minuten vor Beginn des Kochkursen am Lingener Hauptbahnhof und bringt Sie für einen Unkostenbeitrag von nur 5,00 € pro Person zu uns (inkl. Rückfahrt) !
Im Anschluss fahren wir Sie natürlich auch wieder dort hin zurück!

Stornierung
-Bis 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung erstatten wir Ihnen 100% des Teilnehmerbetrages
-Bis 3 Tage vor Beginn der Veranstaltung erstatten wir Ihnen 50% des Teilnehmerbetrages
-Bei späteren Absagen erfolgt keine Erstattung