

Kochwerkstatt-Lingen / Kochkurse

Buchen Sie einen Kochkurs in der Kochwerkstatt Lingen und erleben Sie pure Kulinarik.

Wir kochen mit Ihnen ein Gourmet-Menü in außergewöhnlichem Ambiente und an den hochwertigsten Miele-Geräten und Outdoor Küchen der neuesten Generation.

Nach einer kurzen Einführung und Einweisung in die Küche geht es an den Herd und damit in den aktiven Teil des Abends.

Sie kochen in mehreren kleinen Gruppen ein Menü mit mehreren Gängen und stehen dabei ständig unter fachlicher Anleitung. Lassen Sie sich von den Aromen aus aller Welt und der Leidenschaft für das Kochen verzaubern.

Anregungen, kreative Ideen und jede Menge Fachwissen gehören natürlich dazu.

Freuen Sie sich auf einen Abend voller Lebensfreude, Kochkunst und Genuss.

Häufige Fragen und wichtige Infos zum Thema Kochkurse

Die Dauer der Kochkurse beträgt 4 Stunden. (Ausnahmen sind gekennzeichnet.)

Beginn ist um 18:00 Uhr, das **Ende** um 22:00 Uhr.

Bitte planen Sie dieses auch bei Abholungen durch Fahrdienste, Freunde, Familie mit ein.

Um 22.15 Uhr wird die Location geschlossen um Reinigungsarbeiten durchzuführen!

Zur **Ausstattung** gehören die Kochkursunterlagen (Rezepte) und eine Schürze;

Beides ist inklusive! Sie benötigen lediglich Lust und gute Laune!

Getränke sind inklusive: Diverse Weine, Craftbiere, Veltins und Grevensteiner, außerdem Mineralwasser, Softdrinks, Longdrinks, Digestif-Auswahl & Kaffee-Spezialitäten

Wir verfügen ebenfalls über eine reichhaltige Auswahl an alkoholfreien Bieren, Weinen ect.

Da diese Verfügbarkeit hochwertiger alkoholfreier Getränke natürlich hohe Kosten

verursacht, bieten wir keine Sonderkonditionen für Schwangere, Fahrer ect.an.

Wir bitten dafür um Verständnis!

„Ein kleiner Aufruf zu einem reflektierten und maßvollen Umgang mit Alkohol“

Bei unseren Kochkursen legen wir das Hauptaugenmerk auf Geschmack & Genuss!

Das gilt für das Essen genauso wie für das Glas -damit jeder Gang eine Entdeckung bleibt.

Stark alkoholisierte Personen erhalten keinen Zugang zu unseren Küchen und Grillgeräten!

Da wir viele Reservierungen im Jahr verzeichnen & diese Vielzahl auf eine sorgfältige Organisation angewiesen ist, 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, dass Anfragen per WhatsApp, SMS, Facebook, Instagram usw. nicht berücksichtigt werden können, da hier kein Datenschutz garantiert werden kann und die Fehlerquelle bei der Vielzahl der Kanäle einfach viel zu hoch ist!

Wichtige Informationen für Ihre Reservierung (Bitte lesen)

1. Wunschtermin und Personenzahl bitte unbedingt angeben.
2. Selbstverständlich benötigen wir Ihren Namen und Ihre Adresse vollständig
3. Benötigen Sie einen Shuttle Service vom Lingener Hauptbahnhof zur Kochwerkstatt ?
Das organisieren wir gern zu einem fairen Preis. Bitte buchen Sie diesen bitte gleich dazu oder spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
4. Sie erhalten anschließend eine Rechnung mit einer **Buchungsnummer**. Unter dieser **Buchungsnummer** wird Ihre Reservierung bei uns geführt. Bei Änderungen und Stornierungen bitte immer die **Buchungsnummer** angeben
5. Überweisen Sie den Rechnungsbetrag bitte innerhalb von 10 Tagen, und in einer Summe (keine Teilzahlungen) andernfalls müssen wir Ihre Buchung leider stornieren.
6. Möchten Sie den Kurs verschenken, senden wir Ihnen gern Gutscheine per Post oder per Email zu. **Auch diese Gutscheine 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.
8. Sollten Sie einen Kochkurs stornieren oder eine Auszahlung eines Gutscheines wünschen erfolgt diese grundsätzlich an den ursprünglichen Käufer.

Teil-Auszahlungen an Dritte sind ebenfalls nicht möglich, sondern werden ausschließlich an den ursprünglichen Rechnungsempfänger zurück überwiesen.

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 Kursbeginn 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 oder Umbuchung

Bis 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung erstatten wir 100 % des Teilnehmerbetrags.

Bis 48 Stunden vor Beginn der Veranstaltung erstatten wir 50 % des Teilnehmerbetrags.

Bei einer Umbuchung auf einen anderen Termin rechnen wir Ihnen ebenfalls 50% Ihres bereits gezahlten Betrages auf den neuen Termin an.

Bei späteren Absagen erfolgt keine Erstattung.

Leider ist eine Umbuchung auf einen anderen Termin ist dann ebenfalls nicht mehr möglich. „Uns ist bewusst das niemand kurzfristig absagt ohne einen triftigen Grund, nur entsteht uns bei Ihrer kurzfristigen Absage ein wirtschaftlicher Verlust, den auch wir so spontan nicht ausgleichen können.“ Wir müssen deshalb den bereits gezahlten Betrag einbehalten.

Eine Weitergabe der reservierten Plätze durch Sie an Dritte ist allerdings jederzeit möglich und brauch uns nicht mitgeteilt werden.

Geburtstag/ Hochzeit/ Junggesellenabschied/ Firmen Team-Building

Sie möchten mit einer Gruppe von mindestens zwölf Personen Ihren eigenen Kochkurs außerhalb dieses Programms buchen?

Kein Problem!

Schreiben Sie uns eine E-Mail mit Ihrem Wunschtermin (mögliche Wochentage: Dienstag bis Sonntag), und wir senden Ihnen alle nötigen Informationen.

Unser Kochkurs-Programm 202 / 1. Halbjahr (die Termine für die zweite Jahreshälfte folgen im April 2027)

Mittwoch, 13.01.2027, 18:00 bis 22:00 Uhr

Fernweh & Fladenbrot

Begleiten Sie uns auf eine kulinarische Auszeit vom Alltag, Wir entfliehen dem grauen Feierabend und tauchen in eine Welt voller einladender Düfte und intensiver Aromen. Wir streifen durch die Gewürzläden von Tel Aviv über Istanbul bis nach Marokko und kochen uns quer durch das Morgenland.

Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Donnerstag 14.01.2027, 18:00 bis 21:00 Uhr

Fernweh & Fladenbrot

Begleiten Sie uns auf eine kulinarische Auszeit vom Alltag, Wir entfliehen dem grauen Feierabend und tauchen in eine Welt voller einladender Düfte und intensiver Aromen. Wir streifen durch die Gewürzläden von Tel Aviv über Istanbul bis nach Marokko und kochen uns quer durch das Morgenland.

Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Dienstag 19.01.2027, 18:00 bis 21:00 Uhr

Street Food Safari-die Küchenparty

Vergiss steife Tischdecken und stundenlanges Warten auf den 1. Gang.

Es wird eine wilde Expedition durch die Garküchen, Hinterhöfe und Food Trucks unseres Planeten, wobei der Focus auf intensivem Geschmack, schneller Zubereitung und der richtigen Technik liegt.

Es wird gerollt, gedämpft, gebraten und vor allem: gemeinsam probiert!

Wir kochen gemeinsam 6 Gerichte aus aller Welt, die Ihr im Handumdrehen zu Hause nachkochen könnt.

Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 99,00 € pro Person

Dieser Kurs hat eine verkürzte Dauer von 3 Stunden.

Mittwoch 20.01.2027, 18:00 bis 21:00 Uhr

Street Food Safari-die Küchenparty

Vergiss steife Tischdecken und stundenlanges Warten auf den 1. Gang.

Es wird eine wilde Expedition durch die Garküchen, Hinterhöfe und Food Trucks unseres Planeten, wobei der Focus auf intensivem Geschmack, schneller Zubereitung und der richtigen Technik liegt.

Es wird gerollt, gedämpft, gebraten und vor allem: gemeinsam probiert!

Wir kochen gemeinsam 6 Gerichte aus aller Welt, die Ihr im Handumdrehen zu Hause nachkochen könnt.

Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 99,00 € pro Person

Dieser Kurs hat eine verkürzte Dauer von 3 Stunden.

Mittwoch, 27.01.2027, 18:00 bis 22:00 Uhr

Winter BBQ „Glut & Ehre“

Kein Chichi! Nur Feuer, Gusseisen und ehrlicher Geschmack,

Wenn der Duft von Holz in der Luft liegt und das Fleisch auf der Plancha brutzelt, dann ist es Zeit für Glut & Ehre.

In dieser Outdoor -Masterclass zeigen wir Dir wie Du das Feuer zähmst und die Glut zu Deinem Freund machst,

Wir stellen den Dutch Oven direkt in die Glut, jagen Premium Cuts über den heißen Stahl und nutzen die Feuerschale als kulinarisches Zentrum

Tritt mit uns ans Feuer und hol dir die kulinarische Ehre des echten Outdoor Chefs

BBQ mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Donnerstag 28.01.2027, 18:00 bis 22:00 Uhr

Winter BBQ „Glut & Ehre“

Kein Chichi! Nur Feuer, Gusseisen und ehrlicher Geschmack,

Wenn der Duft von Holz in der Luft liegt und das Fleisch auf der Plancha brutzelt, dann ist es Zeit für Glut & Ehre.

In dieser Outdoor -Masterclass zeigen wir Dir wie Du das Feuer zähmst und die Glut zu Deinem Freund machst,

Wir stellen den Dutch Oven direkt in die Glut, jagen Premium Cuts über den heißen Stahl und nutzen die Feuerschale als kulinarisches Zentrum

Tritt mit uns ans Feuer und hol dir die kulinarische Ehre des echten Outdoor Chefs

BBQ mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Mittwoch 03.02 2027. 18.00 Uhr-21.00 Uhr

Next Generation Chef`s Table-kochen mit dem Nachwuchs von Morgen

Bei diesem Kochkurs steht nicht Holger Laschet im Rampenlicht, sondern seine Azubi`s aus dem 1. und 2. Lehrjahr laden zu einem ganz besonderen Kochabend ein.

Sie zeigen Euch, was Sie bereits draufhaben, verraten Ihre besten Küchenhacks und führen Euch zielsicher durch ein erstklassiges Menü mit 3 Gängen

Schürze an und los geht es- Dein Platz am Herd der Zukunft wartet.

Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 99,00 € pro Person

Dieser Kurs hat eine verkürzte Dauer von 3 Stunden und ist auf 10 Teilnehmer begrenzt

Donnerstag 04.02.27. 18.00 Uhr-21.00 Uhr

Next Generation Chef`s Table-kochen mit dem Nachwuchs von Morgen

Bei diesem Kochkurs steht nicht Holger Laschet im Rampenlicht, sondern seine Azubi`s aus dem 1. und 2. Lehrjahr laden zu einem ganz besonderen Kochabend ein.

Sie zeigen Euch, was Sie bereits draufhaben, verraten Ihre besten Küchenhacks und führen Euch zielsicher durch ein erstklassiges Menü mit 3 Gängen

Schürze an und los geht es- Dein Platz am Herd der Zukunft wartet.

3 Gang Menü, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 99,00 € pro Person

Dieser Kurs hat eine verkürzte Dauer von 3 Stunden und ist auf 10 Teilnehmer begrenzt

Mittwoch 10.02.2027 18:00 bis 22:00 Uhr

Alles im Lot

Kein Seemannsgarn: Fischküche direkt auf den Punkt

Komm an Bord unseres Kochkurses „Alles im Lot“.

Wir lichten den Anker und nehmen Dich mit in die Welt der Premium-Seafood.

Wir zähmen die Pfanne für den perfekten Wolfsbarsch, entlocken dem Skrei sein wundervollstes Aroma und bringen Garnelen knackig auf den Punkt.

Also Leinen los für den perfekten Genuss!

Gourmet-Menü mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Donnerstag 11.02.2027 18:00 bis 22:00 Uhr

Alles im Lot

Kein Seemannsgarn: Fischküche direkt auf den Punkt

Komm an Bord unseres Kochkurses „Alles im Lot“.

Wir lichten den Anker und nehmen Dich mit in die Welt der Premium-Seafood.

Wir zähmen die Pfanne für den perfekten Wolfsbarsch, entlocken dem Skrei sein wundervollstes Aroma und bringen Garnelen knackig auf den Punkt.

Also Leinen los für den perfekten Genuss!

Gourmet-Menü mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Mittwoch 17.02.2027, 18:00 bis 22:00 Uhr

Winter BBQ „Glut & Ehre“

Kein Chichi! Nur Feuer, Gusseisen und ehrlicher Geschmack,

Wenn der Duft von Holz in der Luft liegt und das Fleisch auf der Plancha brutzelt, dann ist es Zeit für Glut & Ehre.

In dieser Outdoor -Masterclass zeigen wir Dir wie Du das Feuer zähmst und die Glut zu Deinem Freund machst,

Wir stellen den Dutch Oven direkt in die Glut, jagen Premium Cuts über den heißen Stahl und nutzen die Feuerschale als kulinarisches Zentrum

Tritt mit uns ans Feuer und hol dir die kulinarische Ehre des echten Outdoor Chefs

BBQ mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Mittwoch 24.02.2027, 18:00 bis 22:00 Uhr

„Heroes“ – Steak & Seafood de Luxe

Wir kochen Superfood für Steak- & Seafood Liebhaber – regional und international, vom Land und aus dem Meer., denn für Helden gibt es keine Grenzen.

Es wird Sous-vide gegart, gegrillt oder nur von der Flamme geküsst.

Wir reißen Ländergrenzen ein und kombinieren das Beste aus Land & Meer zu einem gigantischen Cross-Over Menü. Ob Flank Steak mit Garnele oder Rinderfilet mit Oktopus-

für echte Helden gibt es keine Grenzen- hol Dir das kulinarische Upgrade das Dir zusteht Gourmet-Menü mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 140,00 € pro Person

Mittwoch, 03.03.2027, 18:00 bis 22:00 Uhr

Heimat Umami- Tradition trifft Trend

Wenn thailändische Frische, koreanische Schärfe und japanische Präzision auf die Schätze unserer heimischen Landwirte, Fischer und Züchter treffen entsteht eine wahre Geschmacksexplosion die süchtig macht

Wir zeigen Dir wie du regionale Fische perfekt flämmst, wie der regionale Kohl durch asiatische Gewürze zum Star des Abends wird und wie Du süßes Wurzelgemüse mit Miso in seidige Pürees verwandelst.

Nachhaltig, modern und kompromisslos lecker

Gourmet-Menü mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Donnerstag 04.03.202, 18:00 bis 22:00 Uhr

Heimat Umami- Tradition trifft Trend

Wenn thailändische Frische, koreanische Schärfe und japanische Präzision auf die Schätze unserer heimischen Landwirte, Fischer und Züchter treffen entsteht eine wahre Geschmacksexplosion die süchtig macht

Wir zeigen Dir wie du regionale Fische perfekt flämmst, wie der regionale Kohl durch asiatische Gewürze zum Star des Abends wird und wie Du süßes Wurzelgemüse mit Miso in seidige Pürees verwandelst.

Nachhaltig, modern und kompromisslos lecker

Gourmet-Menü mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Dienstag 16.03.2027 18:00 bis 21:00 Uhr

Dinner for One

Es geht nicht um Singles oder Partnersuche sondern um ein kulinarisches Upgrade für Dich selbst. In diesen Kochkurs zeigen wir Dir wie Du den Kochtopffrust verlierst und zelebrieren Solo-Dining auf Gastronomie-Niveau.

Wir vermitteln Dir smarte Profi Kniffe für kleine Mengen, blitzschnelle Techniken für den Feierabend und zeigen Dir die Kunst des perfekten Anrichtens (Plating)

Du kochst hocheffizient sparst Zeit und zauberst Dir im Handumdrehen einen Restaurant-Moment auf den eigenen Teller.

5 verschiedene kleine Gerichte, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 99,00 € pro Person

Dieser Kurs hat eine verkürzte Dauer von 3 Stunden

Geburtstag/ Hochzeit/ Junggesellenabschied/ Firmen Team-Building

Sie möchten mit einer Gruppe von mindestens zwölf Personen Ihren eigenen Kochkurs außerhalb dieses Programms buchen? Kein Problem! Schreiben Sie uns eine E-Mail mit Ihrem Wunschtermin (mögliche Wochentage: Dienstag bis Sonntag), und wir senden Ihnen alle nötigen Informationen.

Mittwoch 17.03.2027 18:00 bis 21:00 Uhr

Dinner for One

Es geht nicht um Singles oder Partnersuche, sondern um ein kulinarisches Upgrade für Dich selbst. In diesen Kochkurs zeigen wir Dir wie Du den Kochtopffrust verlierst und zelebrieren Solo-Dining auf Gastronomie-Niveau.

Wir vermitteln Dir smarte Profi Kniffe für kleine Mengen, blitzschnelle Techniken für den Feierabend und zeigen Dir die Kunst des perfekten Anrichtens (Plating)

Du kochst hocheffizient sparst Zeit und zauberst Dir im Handumdrehen einen Restaurant-Moment auf den eigenen Teller.

5 verschiedene kleine Gerichte, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 99,00 € pro Person

Dieser Kurs hat eine verkürzte Dauer von 3 Stunden

Donnerstag 18.03.2027 18:00 bis 22:00 Uhr

Dinner for One

Es geht nicht um Singles oder Partnersuche, sondern um ein kulinarisches Upgrade für Dich selbst. In diesen Kochkurs zeigen wir Dir wie Du den Kochtopffrust verlierst und zelebrieren Solo-Dining auf Gastronomie-Niveau.

Wir vermitteln Dir smarte Profi Kniffe für kleine Mengen, blitzschnelle Techniken für den Feierabend und zeigen Dir die Kunst des perfekten Anrichtens (Plating)

Du kochst hocheffizient sparst Zeit und zauberst Dir im Handumdrehen einen Restaurant-Moment auf den eigenen Teller.

5 verschiedene kleine Gerichte, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 99,00 € pro Person

Dieser Kurs hat eine verkürzte Dauer von 3 Stunden

Donnerstag 08.04.2027, 18:00 bis 22:00 Uhr

Cucina Toscana

Wir brechen mit dem Alltagsstress und kochen uns direkt in das Herz Italiens.

Wir kneten Nudelteige, schmoren kräftige Saucen, backen goldbraune Foccacia und verwandeln unsere Küche in eine italienische Tattoria,

Wir zeigen dir die traditionellen Handgriffe der Nonnas mit denen Du aus wenigen frischen Zutaten absolute Geschmackswunder zauberst.

Ein Kochabend wie ein Kurzurlaub mit dem Duft von frischen Kräutern und einem guten Glas Wein in der Hand- Bebenuti Toscana

Kochkurs mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Mittwoch 14.04.2027, 18:00 bis 22:00 Uhr

Cucina Toscana

Wir brechen mit dem Alltagsstress und kochen uns direkt in das Herz Italiens.

Wir kneten Nudelteige, schmoren kräftige Saucen, backen goldbraune Foccacia und verwandeln unsere Küche in eine italienische Tattoria,

Wir zeigen dir die traditionellen Handgriffe der Nonnas mit denen Du aus wenigen frischen Zutaten absolute Geschmackswunder zauberst.

Ein Kochabend wie ein Kurzurlaub mit dem Duft von frischen Kräutern und einem guten Glas Wein in der Hand- Bebenuti Toscana

Kochkurs mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Donnerstag 15.04.2027, 18:00 bis 22:00 Uhr

Cucina Toscana

Wir brechen mit dem Alltagsstress und kochen uns direkt in das Herz Italiens.

Wir kneten Nudelteige, schmoren kräftige Saucen, backen goldbraune Foccacia und verwandeln unsere Küche in eine italienische Tattoria,

Wir zeigen dir die traditionellen Handgriffe der Nonnas mit denen Du aus wenigen frischen Zutaten absolute Geschmackswunder zauberst.

Ein Kochabend wie ein Kurzurlaub mit dem Duft von frischen Kräutern und einem guten Glas Wein in der Hand- Bebenuti Toscana

Kochkurs mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Mittwoch, 21.04.2027, 18:00 bis 22:00 Uhr

Beef & Beyond- die ultimative Rindfleisch Masterclass

Ein Kochkurs für Fleischliebhaber, Technik begeisterte Hobbyköche und Gastgeber, die nach geling sicheren Garmethoden suchen.

Wir nutzen die intelligenten Funktionen unserer Küche für ein perfektes Ergebnis- denn perfekte Steaks oder butterzarte Schmorgerichte sollte man nicht dem Zufall überlassen.

Keine verbrannten Krusten, kein trockenes Fleisch, einfach kompromisslose Perfektion.

Schnapp Dir Deine Schürze und werde mit uns zum Master of Beef!

Kochkurs mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Donnerstag 22.04.2027, 18:00 bis 22:00 Uhr

Beef & Beyond- die ultimative Rindfleisch Masterclass

Ein Kochkurs für Fleischliebhaber, Technik begeisterte Hobbyköche und Gastgeber, die nach geling sicheren Garmethoden suchen.

Wir nutzen die intelligenten Funktionen unserer Küche für ein perfektes Ergebnis- denn perfekte Steaks oder butterzarte Schmorgerichte sollte man nicht dem Zufall überlassen.

Keine verbrannten Krusten, kein trockenes Fleisch, einfach kompromisslose Perfektion.

Schnapp Dir Deine Schürze und werde mit uns zum Master of Beef!

Kochkurs mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Mittwoch, 28.04.2027, 18:00 bis 22:00 Uhr

Casual Fine Dining-Frühlingserwachen

Wir brechen mit der Winterküche und nehmen die zartesten Frühlingsboten-wie knackigen Spargel, wilden Bärlauch, frische Erbsen und feine Zitrusnoten und verheiraten Sie mit der handwerklichen Perfektion der Spitzengastronomie.

Ein Kochkurs für moderne Foodies und Kulinarik-Liebhaber die die gehobene Küche lieben, aber eine lockere, gesellige Atmosphäre bevorzugen.

Wir lüften einige Geheimnisse der Sterneküche, spielen mit Texturen und zeigen Dir wie Du den Frühling in ein spektakuläres Gourmet-Menü verwandelst.

Gourmet-Menü mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 140,00 € pro Person

Geburtstag/ Hochzeit/ Junggesellenabschied/ Firmen Team-Building

Sie möchten mit einer Gruppe von mindestens zwölf Personen Ihren eigenen Kochkurs außerhalb dieses Programms buchen? Kein Problem! Schreiben Sie uns eine E-Mail mit Ihrem Wunschtermin (mögliche Wochentage: Dienstag bis Sonntag), und wir senden Ihnen alle nötigen Informationen.

Reservierungen bitte ausschließlich per E-Mail !.

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

Bitte haben Sie Verständnis dafür, das Anfragen per WhatsApp, SMS, Facebook, Instagram usw. nicht berücksichtigt werden können, da hier kein Datenschutz garantiert werden kann und die Fehlerquelle bei der Vielzahl der Kanäle einfach viel zu hoch ist!

Mittwoch 05.05.2027, 17:00 Uhr bis Donnerstag 06.05.2027 um 15.00 Uhr

Long Job 2027

Seit Jahren ist dieser Grillkurs ein Highlight und eröffnet 2027 unsere BBQ-Sommer-Saison!

Alle 2 Jahre gibt es an dem Abend vor dem Vatertag diesen Grillkurs der Extraklasse.

Im Gegensatz zu den sonst üblichen Kochkursen beenden wir diesen allerdings nicht nach Burger, Steaks & mehr um 22.00 Uhr, sondern übernachten in der Kochwerkstatt (im mitgebrachten Zelt im Garten, Wohnwagen, Wohnmobil oder auf dem Feldbett im Wintergarten.- ganz wie Ihr möchtet)

Um 23.30 Uhr pausieren wir zwar für ein paar Stunden erholsamen Schlaf treffen uns dann aber schon um 09.00 Uhr wieder zum traditionellen Shakshuka -Frühstück vom offenen Feuer. (Es gibt natürlich auch Brötchen ect, Kaffee & Co)

Um 13.30 Uhr dürft Ihr dann nach getaner Arbeit eine weitere Person zum Mittagessen einladen- damit wir auch alles aufessen können, was wir gekocht haben, (Kinder dürfen ebenfalls mitgebracht werden gegen einen Unkostenbeitrag von 10,00 für Würstchen, Pommes und Getränke- bitte vorher anmelden)

Um 15.00 Uhr trennen sich dann unsere Wege, wir reiben uns dann noch einmal die verrauchten Augen zum Abschied und freuen uns dann auf 2029!

Nun zum Programm: Wir bespielen so ziemlich alle gängigen Grillgeräte!

Wir smoken, grillen auf unserer nagelneuen Miele Dreams Outdoorküche und lernen etwas über Menüfolgen beim Grillen, Kerntemperaturen und vor allem warum das richtige Zeitmanagement so wichtig ist!

Es gibt Burger, ein Steak Tasting, Ribs, Pulled Pork, Brisket, Flammlachs, Dips & mehr BBQ-Event über 2Tage

Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 220,00 € pro Person inkl. 1 Person zum Mittagessen am Vatertag

Mittwoch 19.05.2027, 18:00 bis 22:00 Uhr

Spargel Crossover -das weiße Gold bricht die Regeln.

Wir schicken das weiße und grüne Gold auf eine Weltreise und brechen mit der althergebrachten Kulinarik vom verkochtem Gemüse und klebriger Hollandaise, Kulinarisch reißen wir mal wieder alle Ländergrenzen ein und kombinieren unser saisonales Gemüse vom regionalen Erzeuger mit internationalen High End Zubereitungsarten.

Er gibt uns die perfekte Leinwand für exotische Saucen, Marinaden und Texturen.

Regional eingekauft, global inspiriert und perfekt gegart kommt hier jeder Gang auf den Tisch und wird zum Highlight für die Geschmackknospen.

Gourmet-Menü mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Donnerstag 20.05.2027

Spargel Crossover -das weiße Gold bricht die Regeln.

Wir schicken das weiße und grüne Gold auf eine Weltreise und brechen mit der althergebrachten Kulinarik vom verkochtem Gemüse und klebriger Hollandaise, Kulinarisch reißen wir mal wieder alle Ländergrenzen ein und kombinieren unser saisonales Gemüse vom regionalen Erzeuger mit internationalen High End Zubereitungsarten.

Er gibt uns die perfekte Leinwand für exotische Saucen, Marinaden und Texturen.

Regional eingekauft, global inspiriert und perfekt gegart kommt hier jeder Gang auf den Tisch und wird zum Highlight für die Geschmackknospen.

Gourmet-Menü mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Mittwoch 26.05.2027, 18:00 bis 22:00 Uhr

Miele Dreams Outdoor Connection

Du träumst von einem kulinarischen Abend im Garten , bei dem niemand drinnen am Herd stehen muss, sondern alle als Team das ultimative Outdoor Event erleben.

Dann werde Teil der Miele Outdoor Dreams Connection.

An diesen Abenden erwecken wir unsere ultimative Miele Dreams Outdoor Küche zum Leben und lassen das klassische Grillen hinter uns.

Wir arbeiten mit Plancha, Grillzonen, Oberhitzegrill und Ruhezone und erleben die perfekte Verbindung aus wegweisender Miele -Technologie und entspanntem Open Air-Genuss.

Lernt mit uns wie man Hand in Hand die verschiedenen Stationen der Küche bespielt und so das perfekte Outdoor-Timing (The Connection) schafft.

Also tritt an die Station, Dein „Outdoor Dream“ wartet auf Dich

Outdoor Dream mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Donnerstag 27.05.2027, 18:00 bis 22:00 Uhr

Miele Dreams Outdoor Connection

Du träumst von einem kulinarischen Abend im Garten , bei dem niemand drinnen am Herd stehen muss, sondern alle als Team das ultimative Outdoor Event erleben.

Dann werde Teil der Miele Outdoor Dreams Connection.

An diesen Abenden erwecken wir unsere ultimative Miele Dreams Outdoor Küche zum Leben und lassen das klassische Grillen hinter uns.

Wir arbeiten mit Plancha, Grillzonen, Oberhitzegrill und Ruhezone und erleben die perfekte Verbindung aus wegweisender Miele -Technologie und entspanntem Open Air-Genuss.

Lernt mit uns wie man Hand in Hand die verschiedenen Stationen der Küche bespielt und so das perfekte Outdoor-Timing (The Connection) schafft.

Also tritt an die Station, Dein „Outdoor Dream“ wartet auf Dich

Outdoor Dream mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Mittwoch, 09.06.2027, 18:00 bis 22:00 Uhr

BBQ meets Tapas- das Dauer Nasch-Prinzip

Unsere Miele Dreams Outdoor Küche wird zur Tapas-Manufaktur und Du zum Team der spanischen Outdoor-Connection.

Es erwartet Dich der Geruch von Datteln, Bacon und Ziegenkäse, das Zischen von frischen Garnelen, dem verführerischen Duft von würzigen Albodingas aus dem Gusstopf und Geschmacksergüsse wie Smashed Potatoes mit Chorizo & Iberico Filet

Vielleicht magst Du ja auch unsere Crema Catalan aus dem Oberhitzegrill- wer weiß

Wir glauben zumindest es könnte Dir ein wenig gefallen!

Outdoor Dream mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Donnerstag 10.06.2027, 18:00 bis 22:00 Uhr

BBQ meets Tapas- das Dauer Nasch-Prinzip

Unsere Miele Dreams Outdoor Küche wird zur Tapas-Manufaktur und Du zum Team der spanischen Outdoor-Connection.

Es erwartet Dich der Geruch von Datteln, Bacon und Ziegenkäse, das Zischen von frischen Garnelen, dem verführerischen Duft von würzigen Albodingas aus dem Gusstopf und Geschmacksergüsse wie Smashed Potatoes mit Chorizo & Iberico Filet

Vielleicht magst Du ja auch unsere Crema Catalan aus dem Oberhitzegrill- wer weiß

Wir glauben zumindest es könnte Dir ein wenig gefallen!

Outdoor Dream mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Mittwoch 16.06.2027, 18:00 bis 22:00 Uhr

Miele Dreams Outdoor Connection

Du träumst von einem kulinarischen Abend im Garten, bei dem niemand drinnen am Herd stehen muss, sondern alle als Team das ultimative Outdoor Event erleben.

Dann werde Teil der Miele Outdoor Dreams Connection.

An diesen Abenden erwecken wir unsere ultimative Miele Dreams Outdoor Küche zum Leben und lassen das klassische Grillen hinter uns.

Wir arbeiten mit Plancha, Grillzonen, Oberhitzegrill und Ruhezonen und erleben die perfekte Verbindung aus wegweisender Miele -Technologie und entspanntem Open Air-Genuss.

Lernt mit uns wie man Hand in Hand die verschiedenen Stationen der Küche bespielt und so das perfekte Outdoor-Timing (The Connection) schafft.

Also tritt an die Station, Dein „Outdoor Dream“ wartet auf Dich

Outdoor Dream mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Donnerstag 17.06.2027, 18:00 bis 22:00 Uhr

Miele Dreams Outdoor Connection

Du träumst von einem kulinarischen Abend im Garten , be dem niemand drinnen am Herd stehen muss, sondern alle als Team das ultimative Outdoor Event erleben.

Dann werde Teil der Miele Outdoor Dreams Connection.

An diesen Abenden erwecken wir unsere ultimative Miele Dreams Outdoor Küche zum Leben und lassen das klassische Grillen hinter uns.

Wir arbeiten mit Plancha, Grillzonen, Oberhitzegrill und Ruhezonen und erleben die perfekte Verbindung aus wegweisender Miele -Technologie und entspanntem Open Air-Genuss.

Lernt mit uns wie man Hand in Hand die verschiedenen Stationen der Küche bespielt und so das perfekte Outdoor-Timing (The Connection) schafft.

Also tritt an die Station, Dein „Outdoor Dream“ wartet auf Dich

Outdoor Dream mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Mittwoch, 30.06.2027, 18:00 bis 22:00 Uhr

BBQ meets Tapas- das Dauer Nasch-Prinzip

Unsere Miele Dreams Outdoor Küche wird zur Tapas-Manufaktur und Du zum Team der spanischen Outdoor-Connection.

Es erwartet Dich der Geruch von Datteln, Bacon und Ziegenkäse, das Zischen von frischen Garnelen, dem verführerischen Duft von würzigen Albodingas aus dem Gusstopf und Geschmacksergüsse wie Smashed Potatoes mit Chorizo & Iberico Filet

Vielleicht magst Du ja auch unsere Crema Catalan aus dem Oberhitze grill- wer weiß

Wir glauben zumindest es könnte Dir ein wenig gefallen!

Outdoor Dream mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Donnerstag 01.07.2027, 18:00 bis 22:00 Uhr

BBQ meets Tapas- das Dauer Nasch-Prinzip

Unsere Miele Dreams Outdoor Küche wird zur Tapas-Manufaktur und Du zum Team der spanischen Outdoor-Connection.

Es erwartet Dich der Geruch von Datteln, Bacon und Ziegenkäse, das Zischen von frischen Garnelen, dem verführerischen Duft von würzigen Albodingas aus dem Gusstopf und Geschmacksergüsse wie Smashed Potatoes mit Chorizo & Iberico Filet

Vielleicht magst Du ja auch unsere Crema Catalan aus dem Oberhitze grill- wer weiß

Wir glauben zumindest es könnte Dir ein wenig gefallen!

Outdoor Dream mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Buchen Sie einen Miele Dreams Outdoor Event als geschlossene Gruppe!

Sie möchten mit einer Gruppe von 10-14 Personen Ihren eigenen Kochkurs an unserer exklusiven Outdoor Küche außerhalb dieses Programms buchen?

Gerne bieten wir Ihnen passend zum Thema auch ein exklusives Tasting als Erweiterung an.

Z. B. Steak & Craft Beer / Fisch, Meeresfrüchte & Champagner /Wild & Gin

Schreiben Sie uns eine E-Mail mit Ihrem Wunschtermin (mögliche Wochentage: Dienstag bis Sonntag), und wir senden Ihnen alle nötigen Informationen.

Mittwoch 07.07.2027 18:00 bis 22:00 Uhr

Ocean`s Eleven- die kulinarische Gaunerjagd

Schnapp Dir deine Crew, streif Dir die Schürze über und werde Teil der exklusivsten Koch-Bande des Jahres! Bei Ocean`s Eleven geht es nicht um langweiliges Rezeptnachkochen-hier geht es um die Jagd nach dem perfekten Geschmack.

Holger übernimmt die Regie am Grill und zeigt Euch wie man Häppchen zaubert, die am Gaumen explodieren, Keine steifen Tischdecken-kein langes Warten-hier wird durchgehend gegrillt, gelacht und an den Stationen genascht.

Gemeinsam knacken wir so den Code für 11 kulinarische Highlights

Bist Du bereit für die Mission?

Outdoor Dream mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Donnerstag 08.07.2027 18:00 bis 22:00 Uhr

Ocean`s Eleven- die kulinarische Gaunerjagd

Schnapp Dir deine Crew, streif Dir die Schürze über und werde Teil der exklusivsten Koch-Bande des Jahres! Bei Ocean`s Eleven geht es nicht um langweiliges Rezeptnachkochen-hier geht es um die Jagd nach dem perfekten Geschmack.

Holger übernimmt die Regie am Grill und zeigt Euch wie man Häppchen zaubert, die am Gaumen explodieren, Keine steifen Tischdecken-kein langes Warten-hier wird durchgehend gegrillt, gelacht und an den Stationen genascht.

Gemeinsam knacken wir so den Code für 11 kulinarische Highlights

Bist Du bereit für die Mission?

Outdoor Dream mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Sommerpause bis zum 25.08.2027

Häufige Fragen und wichtige Infos zum Thema Kochkurse

Die Dauer der Kochkurse beträgt 4 Stunden. (Ausnahmen sind gekennzeichnet.)

Beginn ist um 18:00 Uhr, das **Ende** um 22:00 Uhr.

Bitte planen Sie dieses auch bei Abholungen durch Fahrdienste, Freunde, Familie mit ein.

Um 22.15 Uhr wird die Location geschlossen um Reinigungsarbeiten durchzuführen!

Zur **Ausstattung** gehören die Kochkursunterlagen (Rezepte) und eine Schürze;

Beides ist inklusive! Sie benötigen lediglich Lust und gute Laune!

Getränke sind inklusive: Diverse Weine, Craftbiere, Veltins und Grevensteiner, außerdem

Mineralwasser, Softdrinks, Longdrinks, Digestif-Auswahl & Kaffee-Spezialitäten

Wir verfügen ebenfalls über eine reichhaltige Auswahl an alkoholfreien Bieren, Weinen ect.

Da diese Verfügbarkeit hochwertiger alkoholfreier Getränke natürlich hohe Kosten

verursacht, bieten wir keine Sonderkonditionen für Schwangere, Fahrer ect.an.

Wir bitten dafür um Verständnis!

„Ein kleiner Aufruf zu einem reflektierten und maßvollen Umgang mit Alkohol“

Bei unseren Kochkursen legen wir das Hauptaugenmerk auf Geschmack & Genuss!

Das gilt für das Essen genauso wie für das Glas -damit jeder Gang eine Entdeckung bleibt.

Stark alkoholisierte Personen erhalten keinen Zugang zu unseren Küchen und Grillgeräten!

Da wir viele Reservierungen im Jahr verzeichnen & diese Vielzahl auf eine sorgfältige

Organisation angewiesen ist, 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, dass Anfragen per WhatsApp, SMS, Facebook, Instagram usw. nicht berücksichtigt werden können, da hier kein Datenschutz garantiert werden kann und die Fehlerquelle bei der Vielzahl der Kanäle einfach viel zu hoch ist!

Wichtige Informationen für Ihre Reservierung (Bitte lesen)

1. Wunschtermin und Personenzahl bitte unbedingt angeben.
2. Selbstverständlich benötigen wir Ihren Namen und Ihre Adresse vollständig
3. Benötigen Sie einen Shuttle Service vom Lingener Hauptbahnhof zur Kochwerkstatt ?
Das organisieren wir gern zu einem fairen Preis. Bitte buchen Sie diesen bitte gleich dazu oder spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
4. Sie erhalten anschließend eine Rechnung mit einer **Buchungsnummer**. Unter dieser **Buchungsnummer** wird Ihre Reservierung bei uns geführt. Bei Änderungen und Stornierungen bitte immer die **Buchungsnummer** angeben
5. Überweisen Sie den Rechnungsbetrag bitte innerhalb von 10 Tagen, und in einer Summe (keine Teilzahlungen) andernfalls müssen wir Ihre Buchung leider stornieren.
6. Möchten Sie den Kurs verschenken, senden wir Ihnen gern Gutscheine per Post oder per Email zu. **Auch diese Gutscheine 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.
8. Sollten Sie einen Kochkurs stornieren oder eine Auszahlung eines Gutscheines wünschen erfolgt diese grundsätzlich an den ursprünglichen Käufer.

Teil-Auszahlungen an Dritte sind ebenfalls nicht möglich, sondern werden ausschließlich an den ursprünglichen Rechnungsempfänger zurück überwiesen.

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 Kursbeginn 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 oder Umbuchung

Bis 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung erstatten wir 100 % des Teilnehmerbetrags.

Bis 48 Stunden vor Beginn der Veranstaltung erstatten wir 50 % des Teilnehmerbetrags.

Bei einer Umbuchung auf einen anderen Termin rechnen wir Ihnen ebenfalls 50% Ihres bereits gezahlten Betrages auf den neuen Termin an.

Bei späteren Absagen erfolgt keine Erstattung.

Leider ist eine Umbuchung auf einen anderen Termin ist dann ebenfalls nicht mehr möglich.

„Uns ist bewusst das niemand kurzfristig absagt ohne einen triftigen Grund, nur entsteht uns bei Ihrer kurzfristigen Absage ein wirtschaftlicher Verlust, den auch wir so spontan nicht ausgleichen können.“ Wir müssen deshalb den bereits gezahlten Betrag einbehalten.

Eine Weitergabe der reservierten Plätze durch Sie an Dritte ist allerdings jederzeit möglich und brauch uns nicht mitgeteilt werden.