

Unsere Kochkursübersicht 2019

An jedem unserer Kochkurstermine steht unser Shuttle Bus um 18.30 Uhr am Lingener Hauptbahnhof und bringt Sie kostenlos zu uns! Im Anschluss (ca. 22.45 Uhr) fahren wir Sie natürlich auch wieder dort hin zurück!
(Für Kurse und Veranstaltungen außerhalb dieses Programms beträgt die Shuttle-Gebühr 3,00 € pro Person)

- | | |
|------------|---|
| Mittwoch | 09.01.2019 / 19.00 Uhr
New Nordic
Back to Basic-die moderne Scandinaviens
Vom Küchentrend zur Kult-Küche
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer |
| Donnerstag | 17.01.2019 / 19.00 Uhr
Kitchen Diaries
Wir stöbern in unserem Küchentagebuch, und kochen mit Euch Highlights aus 25 Jahren Küchengeschichte
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer |
| Mittwoch | 23.01.2019 / 19.00 Uhr
Soul Food
Südstaaten-Rezepte mit Seele stehen hier auf dem Programm und sorgen für Wärme und gute Laune in der dunklen Jahreszeit.
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer I |
| Mittwoch | 30.01.2019/ 19.00 Uhr
Asien Delights
Die neue Euro-Asiatische Küche mit Ihrer Vielfalt an Aromen und Einflüssen begeistert Hobbyköche und Sterneköche gleichermaßen!
Unser kulinarischer Streifzug vom Tempura-Sushi bis zum Kobe-Tasting wird auch Sie begeistern.
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 95,00 EUR pro Teilnehmer |
| Donnerstag | 07.02.2019 / 19.00 Uhr
Alto Adige-Südtirol
Die rustikal-alpine Länderküche Südtirols überschreitet Grenzen, und ist alles andere als langweilige Hausmannskost.
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer |

- Mittwoch 27.02.2019 / 19.00 Uhr
Meat me
Es dreht sich um Gourmet-Fleisch in 5 Akten !
Treu dem Motto: es muss nicht immer Filet sein.
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Donnerstag 14.03.2019 / 19.00 Uhr
F(r)isch verliebt
Wir zeigen Ihnen was das Meer zu bieten hat, und wie Sie Ihren Fisch perfekt zubereiten.
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 20.03.2019 / 19,00 Uhr
Meat me
Es dreht sich um Gourmet-Fleisch in 5 Akten !
Treu dem Motto: es muss nicht immer Filet sein.
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Donnerstag 28.03.2019 / 19.00 Uhr
Katalonien
Lassen Sie sich in den Bann der katalanischen Küche ziehen.
Spanisch mal anders....
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 03.04.2019 / 19.00 Uhr
Asia Delights
Die neue Euro-Asiatische Küche mit Ihrer Vielfalt an Aromen und Einflüssen begeistert Hobbyköche und Sterneköche gleichermaßen!
Unser kulinarischer Streifzug vom Tempura-Sushi bis zum Kobe-Tasting wird auch Sie begeistern.
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Donnerstag 25.04.2019 / 19.00 Uhr
Spargel
Das königliche Gemüse in verschiedenen „Styles“,
die Lust auf die Spargelzeit machen
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer

Mittwoch 08.05.2019/ 19.00 Uhr
Heimatliebe
Regionale Produkte von hiesigen Produzenten modern Interpretiert
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer

Mittwoch 15.05.2019 / 19.00 Uhr
Spargel
Das königliche Gemüse in verschiedenen „Styles“,
die Lust auf die Spargelzeit machen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer

Mittwoch 22.05.2019 / 19.00 Uhr
Sous-Vide & BBQ
Der simple Trick der Sterneküche!
Wir zeigen Ihnen nicht nur wie es geht, sondern auch was Sie beachten
müssen, was nicht geht und wie Sie auch zu Hause spektakuläre
Ergebnisse erzielen können
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer

Mittwoch & Donnerstag (Vatertag)

Beginn 29.05.2019 18.00 Uhr
Ende 30.05.2019 16.00 Uhr

LONGJOB -der BBQ-Kochkurs der Extraklasse!

Wir starten am Mittwoch Abend mit Rubs, Glaces und einigen Saucen
und beenden den Abend mit leckeren Steaks vom Grill,
frischem Grevensteiner und jede Menge Fachsimpelei.

Geschlafen werden kann im eigenen Wohnwagen, im Zelt oder auf unserer
Sonnenterasse !

Am Donnerstag starten wir um 09.00 Uhr mit einem gemeinsamen
Ranger-Frühstück und führen dann unser BBQ-Abenteuer fort!

Zwei Tage voller leckerer Fleischgerichte, kühlen Getränken und guter
Laune.

Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
180,00 € EUR pro Teilnehmer

Donnerstag 13.06.2019 / 19.00 Uhr
Fire Eaters-der BBQ-Kochkurs
Es dreht sich um das Thema Fleisch & BBQ
Kompromisslos-Gnadenlos-Einzigartig
Lasst Euch überraschen
Viel mehr gibt es dazu nicht zu sagen!
Menü inkl. SteakTasting
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer

- Mittwoch 19.06.2019 / 19.00 Uhr
Fire Eaters-der BBQ-Kochkurs
Es dreht sich um das Thema Fleisch & BBQ
Kompromisslos-Gnadenlos-Einzigartig
Lasst Euch überraschen
Viel mehr gibt es dazu nicht zu sagen!
Menü inkl. SteakTasting
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 26.06.2019 / 19.00 Uhr
Summer Trends
Wenn sich verschiedene Küchentrends vermischen,
nennt man das Fusionsküche.
Kochen Sie mit uns den Sommermix 2019.
Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehme
- Mittwoch 14.08.2019./ 19.00 Uhr
Alle guten Dinge sind Braai
Die südafrikanische Grillkultur mit französischen und niederländischen
Einflüssen macht auch vor unserer Kochschule keinen halt.
So schmeckt Urlaub!
Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 21.08.2019 / 19.00 Uhr
Alle guten Dinge sind Braai
Die südafrikanische Grillkultur mit französischen und niederländischen
Einflüssen macht auch vor unserer Kochschule keinen halt.
So schmeckt Urlaub!
Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 28.08.2019 / 19.00 Uhr
Alle guten Dinge sind Braai
Die südafrikanische Grillkultur mit französischen und niederländischen
Einflüssen macht auch vor unserer Kochschule keinen halt.
So schmeckt Urlaub!
Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer

- Mittwoch 11.09.2019 / 19.00 Uhr
Sous Vide-Kochen im Vaccum
 Der simple Trick der Sterneküche!
 Wir zeigen Ihnen nicht nur wie es geht, sondern auch was Sie beachten müssen, was nicht geht und wie Sie auch zu Hause spektakuläre Ergebnisse erzielen können
 Menü mit mehreren Gängen
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Donnerstag 19.09.2019 / 19.00 Uhr
Forest Flair
 Herbstliche Küche mit Steinpilz, Kürbis, Wild und Co.
 Menü mit mehreren Gängen
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Donnerstag 26.09.2019 / 19.00 Uhr
Orient
 Köstlichkeiten aus 1001 Nacht ! Eine Vielfalt an Gewürzen, endlose Aromen und die Einfachheit dieser Kreativen Küche werden Sie begeistern!
 Kochen und erleben Sie sich mit uns den Zauber des Orients
 Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 23.10.2019 / 19.00 Uhr
Beef & More
 Der Männerkochkurs rund um das Thema Fleisch!
 Was will „Mann“ mehr?
 Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 30.10.2019 / 19.00 Uhr
Weihnachtsküche
 Probe kochen für die Festtage ! Wir zeigen Ihnen Tricks und Kniffe wie Sie Ihr Weihnachts-Menü wunderbar vorbereiten und servieren können.
 i Gourmet-Küche kann so einfach sein!
 Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Donnerstag 07.11.2019 / 19.00 Uhr
Weihnachtsküche
 Probe kochen für die Festtage ! Wir zeigen Ihnen Tricks und Kniffe wie Sie Ihr Weihnachts-Menü wunderbar vorbereiten und servieren können.
 i Gourmet-Küche kann so einfach sein!
 Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer

Reservierung: per Email: info@kochwerkstatt-lingen.de
per Telefon: 05906-9669755

Wichtige Infos:

1. Wunschtermin und Personenzahl angeben
2. Namen und Adresse 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 10 Tagen

Stornierung

- Bis 72 Std vor Beginn der Veranstaltung erstatten wir Ihnen 100% des Teilnehmerbetrages
- Bis 24 Std. vor Beginn der Veranstaltung erstatten wir Ihnen 50% des Teilnehmerbetrages
- Bei späteren Absagen erfolgt keine Erstattung