

Unsere Kochkursübersicht 2020

Shuttle Service

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! Bitte geben Sie bei der Reservierung an, ob Sie ein Shuttle benötigen, damit wir nicht umsonst fahren

(Für Kurse und Veranstaltungen außerhalb dieses Programms beträgt die Shuttle-Gebühr 3,00 € pro Person)

- | | | |
|------------|---|-------------------|
| Donnerstag | 06.02.2020 / 19.00 Uhr | ausgebucht |
| | La Cucina Italiana – feine toskanische Landküche
Die rustikale Landküche der Toskana überschreitet Grenzen, Ideenreich, bodenständig , traditionell und zeitlos
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer | |
| Mittwoch | 12.02.2020 / 19.00 Uhr | ausgebucht |
| | New Nordic II
Entstanden ist der Food-Trend in Kopenhagen.
Gourmet-Küche mit mit regionalen Zutaten einfachen Zutaten der Saison
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer | |
| Mittwoch | 19.02.2019 / 19.00 Uhr | ausgebucht |
| | 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 | 05.03.2020 / 19.00 Uhr | ausgebucht |
| | Bretagne - und täglich grüßt das Krustentier
Eine kulinarische Reise entlang der bretonischen Küste .
Fisch und Krustentiere stehen hier an erster Stelle
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer | |

- Donnerstag 12.03.2020 / 19,00 Uhr
Meat me II **ausgebucht**
 Es dreht sich um Gourmet-Fleisch in 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 26.03.2020 / 19.00 Uhr **noch Restplätze vorhanden**
Barcelona 2.0 -Der Ursprung der Molekularküche
 Katalanische Küche modern Interpretiert
 Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 15.04.2020 / 19.00 Uhr
Japan **noch Restplätze vorhanden**
 Die japanische Küche mit Ihrer Vielfalt an Aromen und Einflüssen
 begeistert Hobbyköche und Sterneköche gleichermaßen!
 Unser kulinarischer Streifzug vom Tempura-Sushi bis zum Wagyu-Tasting
 wird auch Sie begeistern.
 Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 110,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 22.04.2020 / 19.00 Uhr
Spargel **ausgebucht**
 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 29.04.2020/ 19.00 Uhr
Slow Food **ausgebucht**
 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 06.05.2020 / 19.00 Uhr
Spargel **neu**
 Das königliche Gemüse in verschiedenen „Styles“,
 die Lust auf die Spargelzeit machen
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer

- Donnerstag 07.05.2020 / 19.00 Uhr
Spargel **ausgebucht**
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 13.05.2020 / 19.00 Uhr
Sous-Vide & BBQ **ausgebucht**
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
- Donnerstag 04.06.2020 / 19.00 Uhr
Japan **noch Restplätze vorhanden**
Die japanische Küche mit Ihrer Vielfalt an Aromen und Einflüssen
begeistert Hobbyköche und Sterneköche gleichermaßen!
Unser kulinarischer Streifzug vom Tempura-Sushi bis zum Wagyu-Tasting
wird auch Sie begeistern.
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 110,00 EUR pro Teilnehmer
- Dienstag 09.06.2020 / 19.00 Uhr
Fire Eaters-der BBQ-Kochkurs **neu**
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 10.06.2020 / 19.00 Uhr
Fire Eaters-der BBQ-Kochkurs **ausgebucht**
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

- Donnerstag 11.06.2020 / 19.00 Uhr **neu**
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 17.06.2020 / 19.00 Uhr **noch Restplätze vorhanden**
Summer Trends
Wenn sich verschiedene Küchentrends vermischen,
nennt man das Fusionsküche.
Kochen Sie mit uns den Sommermix 2020.
Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehme
- Mittwoch 24.06.2020 / 19.00 Uhr **noch Restplätze vorhanden**
Barcelona 2.0 -Der Ursprung der Molekularküche
Katalanische Küche modern Interpretiert
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 01.07.2020/ 19.00 Uhr **noch Restplätze vorhanden**
La Cucina Italiana – feine toskanische Landküche
Die rustikale Landküche der Toskana überschreitet Grenzen,
Ideenreich, bodenständig , traditionell und zeitlos
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Donnerstag 02.07.2020/ 19.00 Uhr **neu**
La Cucina Italiana – feine toskanische Landküche
Die rustikale Landküche der Toskana überschreitet Grenzen,
Ideenreich, bodenständig , traditionell und zeitlos
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer

SOMMERPAUSE

- Donnerstag 27.08.2020/ 19.00 Uhr
Fire Eaters-der BBQ-Kochkurs II **noch Restplätze vorhanden**
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 02.09.2020 / 19.00 Uhr
Pasta, Risotto, Gnocchi und Co **ausgebucht**
Italiens Klassiker perfekt zubereitet Mama-Küche für Gourmets
Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Donnerstag 10.09.2020 / 19.00 Uhr
Sous Vide-Kochen im Vaccum **noch Restplätze vorhanden**
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
- Mittwoch 16.09.2020 / 19.00 Uhr
Waldeslust **ausgebucht**
Herbstliche Küche mit Pfifferling, Kürbis, Wild und Co.
Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 23.09.2020 / 19.00 Uhr
Meine Lieblingsgerichte **noch Restplätze vorhanden**
Fisch, Fleisch und Meeresfrüchte stehen auf dem Einkaufszettel !
Mehr wird nicht verraten
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer

- Donnerstag 08.10.2020 / 19.00 Uhr
Beef & More **noch Restplätze vorhanden**
Der Männerkochkurs rund um das Thema Fleisch!
Was will „Mann“ mehr?
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 110,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 28.10.2020 / 19.00 Uhr
Weihnachtsküche **noch Restplätze vorhanden**
Probe kochen für die Festtage ! Wir zeigen Ihnen Tricks und Kniffe wie Sie Ihr Weihnachts-Menü wunderbar vorbereiten und servieren können.
Gourmet-Küche kann so einfach sein!
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 04.11.2020 / 19.00 Uhr
Weihnachtsküche II **noch Restplätze vorhanden**
Probe kochen für die Festtage ! Wir zeigen Ihnen Tricks und Kniffe wie Sie Ihr Weihnachts-Menü wunderbar vorbereiten und servieren können.
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