

Unsere Kochkursübersicht 2021

Shuttle Service

An jedem unserer Kochkurs-Termine steht unser Shuttle Bus **auf Anfrage** 30 Minuten vor Beginn des Kochkursen am Lingener Hauptbahnhof und bringt Sie kostenlos zu uns!

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

Bitte geben Sie schon bei der Reservierung an, ob Sie ein Shuttle benötigen,
(Für Kurse und Veranstaltungen außerhalb dieses Programms beträgt die Shuttle-Gebühr 3,00 € pro Person)

Unsere Kochkurse finden in einer Gruppengröße von 10-14 Personen statt.

Dank eines umfangreichen Hygienekonzeptes dürfen wir diese Veranstaltungen trotz der aktuellen Pandemie zur Zeit ohne Abstand und Mund-Nasen-Bedeckung durchführen

Da die Veranstaltungen aber auch im Innenraum stattfinden und wir Speisen zubereiten, hätten wir gerne von jedem Teilnehmer einen negativen Schnelltest auch wenn die niedersächsische Verordnung dies momentan nicht vorsieht.

Das gilt auch für Durchgeimpfte und Genesene, da auch die mit ganz viel Pech noch ansteckend sein können.

Es geht hierbei um die Sicherheit aller Teilnehmer ! Wir bitten dafür um Verständnis.

Reservierung: per Email: info@kochwerkstatt-lingen.de

NEU Onlinebuchung: ab dem 01.08.2021

www.kochwerkstatt-lingen.shop

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

- | | | |
|------------|---|---------------------------|
| Donnerstag | 15.07.2021 / 19.00 Uhr-23.00 Uhr BEST Of MEAT Iberico, Kikok und Wagyu werden sicher nicht fehlen in diesem Kochkurs für Fleisch-Liebhaber. Das solltet Ihr nicht verpassen. Treu dem Motto: Es darf auch gerne mal Regional sein Gourmet-Menü mit mehreren Gängen Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive. Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer | ausgebucht |
| Dienstag | 20.07.2021 / 19.00 Uhr-23.00 Uhr BURGER de Luxe Burger Kreationen aus aller Welt erwarten euch in diesem Kochkurs. Von Gua Bao über Lauge, Wagyu, Dry Age und Garnele ist alles dabei was die Herzen von Burger-Fans höher schlagen lässt. Burger-Menü mit mehreren Gängen Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive. Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer | noch Restplätze vorhanden |
| Mittwoch | 21.07.2021 / 19.00 Uhr-23.00 Uhr PLANCHA -die heiße Platte Die Grill-Trend aus Spanien bekommt eine immer größere Fangemeinde. Wir zeigen Euch wie vielseitig dieser Grill ist, was „Sublimieren“ bedeutet und warum Ihr an diesem Trend als „BBQ-Lovers“ gar nicht vorbei kommt. Gourmet-Menü mit mehreren Gängen Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive. Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer | ausgebucht |
| Mittwoch | 28.07.2021 / 18.30 Uhr-22.30 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. Steak Tasting Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive. Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer | NEU |
| Mittwoch | 04.08.2021 / 18.30 Uhr-22.30 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. Steak Tasting Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive. Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer | NEU |

- Donnerstag 02.09.2021 / **18.30 Uhr-22.30 Uhr** noch Restplätze vorhanden
AHOI-Fisch mal anders
 Ikarimi-Lachs, Skrei und Hummer sind die Hauptdarsteller unserer trendigen Bistroküche.
 Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Dienstag 07.09.2021 / **18.30 Uhr-22.30 Uhr** noch Restplätze vorhanden
PASTA-italienische Handwerkskunst
 Wir schwingen mit Euch das Nudelholz und zaubern mit Euch ein exzellentes 4-Gang Menü rund um das Thema Pasta
 Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 08.09.2021 / **18.30 Uhr-22.30 Uhr** **NEU**
BEST Of MEAT
 Iberico, Kikok und Wagyu werden sicher nicht fehlen in diesem Kochkurs für Fleisch-Liebhaber. Das solltet Ihr nicht verpassen.
 Treu dem Motto: Es darf auch gerne mal Regional sein
 Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Donnerstag 09.09.2021 / **18.30 Uhr-22.30 Uhr** noch Restplätze vorhanden
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. Steak Tasting
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 15.09.2021 / **18.30 Uhr-22.30 Uhr** noch Restplätze vorhanden
TAPAS
 Wir holen das Urlaubsfeeling in unsere Kochwerkstatt-Küche, denn in jedem dieser kleinen Köstlichkeiten steckt ein Stück spanischer Lebensfreude
 Gourmet-Menü mit mehreren Gänge
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer

- Donnerstag 16.09.2021 / 18.30 Uhr-22.30 Uhr **NEU**
TAPAS
 Wir holen das Urlaubsfeeling in unsere Kochwerkstatt-Küche, denn in jedem dieser kleinen Köstlichkeiten steckt ein Stück spanischer Lebensfreude
 Gourmet-Menü mit mehreren Gänge
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 22.09.2021 / 18.30 Uhr-22.30 Uhr **NEU**
BEST Of MEAT
 Iberico, Kikok und Wagyu werden sicher nicht fehlen in diesem Kochkurs für Fleisch-Liebhaber. Das solltet Ihr nicht verpassen.
 Treu dem Motto: Es darf auch gerne mal Regional sein
 Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 29.09.2021 / 18.30 Uhr-22.30 Uhr **NEU**
Asiatische Küche
 Ein kulinarischer Geschmacksausflug durch die asiatische Küche, mit viel Würze, Exotic und einen Hauch Schärfe.
 Frisch, Lecker, Anders
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehme
- Dienstag 05.10.2021/ 18.30 Uhr-22.30 Uhr **noch Restplätze vorhanden**
Diet & Dat
 Regionale Produkte von heimischen Produzenten modern Interpretiert.
 Das Gute ist manchmal ganz nah.
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 13.10.2021 / 18.30 Uhr-22.30 Uhr **NEU**
Meine Lieblingsgerichte
 Fisch, Fleisch und Meeresfrüchte stehen auf dem Einkaufszettel !
 Mehr wird nicht verraten, aber langweilig wird es bestimmt nicht.
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer

- Mittwoch 03.11.2021 / **18.30 Uhr-22.30 Uhr** **NEU**
Weihnachtsküche
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 10.11.2021 / **18.30 Uhr-22.30 Uhr** **NEU**
Weihnachtsküche II
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
- Donnerstag 11.11.2021 / **18.30 Uhr-22.30 Uhr** **NEU**
Weihnachtsküche III
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

Winterpause

**(in der zweiten Januarwoche starten wir wieder mit den Kochkursen.
Veranstaltungen und Catering sind von der Weihnachtspause nicht betroffen.
Das Programm für 2022 erscheint im Oktober 2021)**

**Reservierung: per Email: info@kochwerkstatt-lingen.de
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