

Unsere Kochkursübersicht 2021

Shuttle Service

An jedem unserer Kochkurs-Termine steht unser Shuttle Bus auf Anfrage 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 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 9-12 Personen statt.

Dank eines umfangreichen Hygienekonzeptes dürfen wir diese Veranstaltungen trotz der aktuellen Pandemie durchführen (eventuelle Regierungs-Verordnungen wie z.B. Lock Down ausgenommen)

- | | |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dienstag | 12.01.2021 / 19.00 Uhr
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 |
| Mittwoch | 13.01.2021 / 19.00 Uhr
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 | 19.01.2021 / 19.00 Uhr
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 | 20.01.2021 / 19.00 Uhr
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 |

- Dienstag 26.01.2021 / 19.00 Uhr
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 27.01.2021 / 19.00 Uhr
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 03.02.2021 / 19.00 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
- Donnerstag 04.02.2021 / 19.00 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
- Mittwoch 10.02.2021 / 19.00 Uhr
NEW NORDIC CUSINE
Die neue nordische Küche ist eine Rückbesinnung auf Produkte die das direkte Umfeld des Nordens zu bieten hat. Ursprüngliches und Modernes aus Wald, Garten und Meer treffen hier aufeinander
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer

- Mittwoch 17.02.2021 / 19.00 Uhr
CALIFORNIA-SUSHI
Kalifornien ist seit Jahren eine der Sushi-Hochburgen in der japanische Einwanderer Ihrer Kreativität freien lauf lassen.
Diese Sushi-Variationen sind alles andere als Langweilig
Sushi Buffet mit Fisch, Fleisch und Gemüse
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Donnerstag 18.02.2021 / 19.00 Uhr
CALIFORNIA-SUSHI
Kalifornien ist seit Jahren eine der Sushi-Hochburgen in der japanische Einwanderer Ihrer Kreativität freien lauf lassen.
Diese Sushi-Variationen sind alles andere als Langweilig
Sushi Buffet mit Fisch, Fleisch und Gemüse
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Dienstag 23.02.2021 / 19.00 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
- Mittwoch 24.02.2021 / 19.00 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
- Mittwoch 03.03.2021 / 19.00 Uhr
ISRAEL
Eine Trendküche voller Einflüsse !
Mediterrane, libanesische, irakische, arabische und jüdische Küche vereinen sich zu einem Geschmackskunstwerk das neue Impulse setzt.
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer

- Mittwoch 10.03.2021 / 19.00 Uhr
CON MOLTO AMORE
Italienische Mama-Küche zum Verlieben
Pizza, Pasta, Risotto und Gelato nach den Rezepten der Nonna
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Donnerstag 11.03.2021 / 19.00 Uhr
CON MOLTO AMORE
Italienische Mama-Küche zum Verlieben
Pizza, Pasta, Risotto und Gelato nach den Rezepten der Nonna
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 17.03.2021/ 19.00 Uhr
Diet & Dat
Regionale Produkte von emsländischen Produzenten modern Interpretiert.
Das Gute ist manchmal ganz nah ! Iberico aus Freren, Wagyu aus Breddenberg und Spargel aus Bawinkel sind nur einige der Darsteller in diesem Genuss-Kochkurs
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Dienstag 23.03.2021 / 19.00 Uhr
BOMBAY-die Gewürzküche Indiens
Die Küche Indiens begeistert durch faszinierende Aromen, Kräutern und Gewürzen. Fleisch, Fisch und Gemüse völlig neu erleben.
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 24.03.2021 / 19.00 Uhr
BOMBAY-die Gewürzküche Indiens
Die Küche Indiens begeistert durch faszinierende Aromen, Kräutern und Gewürzen. Fleisch, Fisch und Gemüse völlig neu erleben.
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer

- Dienstag 13.04.2021 / 19.00 Uhr
SOUS-VIDE
Der simple Trick der Sterneköche!
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
- Dienstag 20.04.2021 / 19.00 Uhr
SPARGEL
Das gesunde Trendgemüse wächst direkt vor unserer Haustür.
Grund genug euch diesem Gemüse einen Kochkurs zu widmen und es auf verschiedenste Weisen in Szene zu setzen.
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Dienstag 27.04.2021 / 19.00 Uhr
SPARGEL
Das gesunde Trendgemüse wächst direkt vor unserer Haustür.
Grund genug euch diesem Gemüse einen Kochkurs zu widmen und es auf verschiedenste Weisen in Szene zu setzen.
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Dienstag 04.05.2021 / 19.00 Uhr /++++verschoben aus 2020+++++++ ausgebucht
SPARGEL
Das gesunde Trendgemüse wächst direkt vor unserer Haustür.
Grund genug euch diesem Gemüse einen Kochkurs zu widmen und es auf verschiedenste Weisen in Szene zu setzen.
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 05.05.2021 / 19.00 Uhr /++++verschoben aus 2020+++++++ ausgebucht
SPARGEL
Das gesunde Trendgemüse wächst direkt vor unserer Haustür.
Grund genug euch diesem Gemüse einen Kochkurs zu widmen und es auf verschiedenste Weisen in Szene zu setzen.
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer

Donnerstag 06.05.2021 / 19.00 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

Freitag 07.05.2021 / 19.00 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

Mittwoch & Donnerstag (Vatertag)
Start: Mittwoch 12.05.2021. 18.00 Uhr
Ende: Donnerstag 13.05.2021 16.00 Uhr

LONGJOB -der BBQ-Kochkurs der Extraklasse!
Wir starten am Samstag 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 Samstag starten wir um 09.00 Uhr mit einem gemeinsamen
Ranger-Frühstück und führen dann unser BBQ-Abenteuer fort!
Zwei Tage leckere Fleischgerichte, kühle Getränke und gute Laune.
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
180,00 € EUR pro Teilnehmer

Mittwoch 02.06.2021 / 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. Steak Tasting
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer

- Donnerstag 03.06.2021 / 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. Steak Tasting
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 09.06.2021 / 19.00 Uhr
Summer Trends
Wenn sich mehrere Küchentrends vermischen nennt man das Fusion-Food.
Lasst euch entführen in die Welt von Buddha Bowl, Satè und Co.
Kochen Sie mit uns den Sommermix 2021.
Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Donnerstag 10.06.2021 / 19.00 Uhr
Summer Trends
Wenn sich mehrere Küchentrends vermischen nennt man das Fusion-Food.
Lasst euch entführen in die Welt von Buddha Bowl, Satè und Co.
Kochen Sie mit uns den Sommermix 2021.
Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Dienstag 15.06.2021 / 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. Steak Tasting
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 23.06.2021 / 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. Steak Tasting
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer

Mittwoch

30.06.2021 / 19.00 Uhr

KITCHEN IMPOSSIBLE

Wir kochen vier internationale Gerichte aus der bekannten TV-Unterhaltungssendung- lasst Euch überraschen.

Menü mit mehreren Gängen

Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 90,00 EUR pro Teilnehme

Sommerpause

(in der zweiten Septemberwoche starten wir wieder mit den Kochkursen. Veranstaltungen und Catering sind von der Sommerpause nicht betroffen. Das Programm für die zweite Jahreshälfte erscheint im März 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