

## Kochschule №1

- Frauen verfeinert eure Kunst
- Männer lernt das Kochen
- Die Tricks von Profiköchen abschauen
- Einfach mal Spaß haben
- Firmen-, Vereins- und Familienfeiern
- Zusammen im Team arbeiten
- Neue Techniken kennenlernen
- Neues ausprobieren
- Beim Kochen tolle Küchen testen

## Fünf-Sterne Kochvergnügen.

Gönnen Sie sich ein Vergnügen besonderer Art: Lassen Sie sich von Profiköchen in die hohe Kunst des Kochens einführen.

Lernen Sie in KÜCHEN-BAUER'S Kochschule auf unterhaltsame Art die Tricks der Profis kennen - in einem tollen Ambiente und mit modernster Küchentechnik.

### Kochen lernen - kennen lernen.

Kochen ist immer eine unterhaltsame Sache, im wahrsten Sinne des Wortes. Tauschen Sie Erfahrungen aus, lernen Sie nette Menschen kennen. In KÜCHEN-BAUER'S Kochschule macht das Kochen Lernen richtig Spaß!

## Kochkurse im Frühjahr 2012

Datum	Beginn	Koch	Thema	Menü	€
Samstag 11.02.2012	09:00	Thomas Brockenauer	Tapas	Sago Erdnüsse Salat mit Shrimps ***	69,00 mit Markt- besuch
				Winterliche Suppe mit knuspriger Rolle ***	
				Auberginen Auflauf mit Fischspießchen ***	
				Involtini mit Kräuter-Polenta ***	
				Crema Catalana	
Freitag 16.03.2012	19:00	Michael Kante	Männer- kochen	Rote Beeteschaumsüppchen mit Meerrettichnockerl ***	65,00
				Schweinefilet im Kräutermantel auf Gemüsebeet & gefüllten Kartoffeln ***	
				warmes Schokoladenmousse mit Beerenkompot und Vanilleeis	
Freitag 20.04.2012	19:00	Michael Kante	Gourmet Menü	Bunter Kräutersalat mit Petersilienwurzel mousse ***	65,00
				Lammkaree unter der Kräuterkruste mit Rosmarinjus an provencalischem Gemüse & Kartoffel-Lauchgratin ***	
				Apfeltarte mit Rum-Rosineneis	
Samstag 12.05.2012	09:00	Thomas Brockenauer	BBQ	Gazpacho mit Chili-Creme fraiche ***	69,00 mit Markt- besuch
				Gegrilltes mit Caesar Salad ***	
				Chocolate Fudge Brownie mit warmen Erdbeeren	

Gebühr inkl. selbst gekochtem Menü und Getränke (Tischwein, Wasser & Kaffee)

Die Kurse werden von Profiköchen geleitet. Jeder Kursteilnehmer arbeitet voll mit. Schürze und Werkzeug werden gestellt.

Eine tolle Idee für jeden Geburtstag, als Firmenfeier, als Kunden-Event oder mit Freunden.

Wir haben Platz für bis zu 16 Personen. Buchen Sie einfach einen freien Abend.

### KONTAKT:

Bodelschwinghstraße 10 63739 Aschaffenburg T 06021 45805 0 F 06021 45805 20  
kochschule@kuechen-bauer.de www.kuechen-bauer.de

### Geschäftsbedingungen:

Die Reservierungen sind verbindlich. Bei einer Stornierung bis 14 Tage vor dem Termin fallen 50% des Kurspreises an, danach ist keine Stornierung mehr möglich, allerdings eine Übertragung auf einen anderen Teilnehmer. Die Teilnahme an den Kochkursen erfolgt auf eigenes Risiko. Der Veranstalter übernimmt für evtl. Schäden keine Haftung. Dies gilt ebenfalls für fahrlässige Schäden. Sollte in Ausnahmefällen der angekündigte Referent verhindert sein, behalten wir uns vor, diesen durch einen qualitativ gleichwertigen Koch zu ersetzen. Wertgutscheine sind bei der Anmeldung für einen Kochkurs abzugeben, nicht erst am Kursabend.

