

# LET'S COOK TOGETHER

## KOCHSEMINAR / GRILL & BARBECUE WORKSHOP

### Kochen kann jeder, Gegrilltes lieben alle

Wer selbst kocht liegt voll im Trend. Immer mehr Profiköche geben ihr Wissen weiter, verraten Tricks und Tipps und wecken eine neue Lust am Essen.

Der Profi als Trainer: CHRISTIAN KINDL passionierter Koch, dipl. Küchenmeister und Grill-Profi bietet für Anfänger und Fortgeschrittene ein buntes Programm, das Kochen und Grillieren zum Vergnügen werden lässt.

Die Vielfalt des Kochens, der Kreativität des Geschmacks und der Zutaten sind keine Grenzen gesetzt. Für individuelle Gruppen und Teams wird der kulinarische Werdegang eines 4 Gang Menüs aktiv mitgestaltet. Beim anschließenden gemeinsamen Essen können die Teilnehmer in entspannter Atmosphäre ihre „Meisterleistung“ genießen.

Dieses Kocherlebnis kann im Rahmen eines Mitarbeiteranlass, als Motivations- oder Teambuilding gebucht werden.

### das & das

Die Kochseminare beginnen um 17.30 Uhr und dauern ca. 4 Stunden. In den Kursgebühren enthalten sind jeweils alle Getränke wie, Aperitif, Wein, Kaffee und Wasser sowie die kompletten Menüs. Kochschürzen werden den Seminarteilnehmern gestellt. Jeder Teilnehmer erhält eine Rezeptmappe.

### preise

Kochkursseminare ab 120.- sfr.

Grill & Barbecue Workshops ab 140.- sfr-

### themen

wir kochen ein saisonales feinschmecker menü \* **das STEAK – warenkunde zubereitung\***  
vom bruzler zum grillprofi\* **partysnacks & fingerfood** \* durch das jahr mit feuer glut und rauch \* **kulinarische köstlichkeiten als geschenk !**