

KOCHKURS "KLEINE STEAKSCHULE"

TEAMEVENT MIT UNSEREM KÜCHENCHEF

Was ist eigentlich Rib-eye, T-Bone oder Sous-Vide-Garen? Heute lernen Sie nicht nur, wie man Steaks zubereiten kann, sondern auch, auf was man beim Einkauf und der Vorbereitung alles achten muss.

Wir starten den Abend an unserer Hotelbar. Zum Aperitif mixen wir uns mit unterschiedlichen Spirituosen und Zutaten einen individuellen Team-Cocktail.

Im Anschluss wechseln wir in die Küche. Anhand eines Warenkorbes erarbeitet sich die Gruppe ihr eigenes Menü für den Abend. Schwerpunkt des Hauptgangs ist dabei ein kleiner Steak-Workshop. Unser Koch erklärt, welche Steak-Zuschnitte es gibt und wie man Sie am besten zubereitet. Natürlich lassen wir dabei auch den „süßen Hunger“ nicht zu kurz kommen.

Während des Kochens erhält das Team viele Tipps rund um die Zubereitung der Speisen und eine Anleitung zum Nachmachen für Zuhause. Begleitend zu den Gerichten werden die passenden Weine vorgestellt und verkostigt. Zu einem guten Abendessen gehören nicht nur ein schönes Menü und Wein, sondern auch ein gedeckter Tisch. Diesen darf die Gruppe nach Anleitung eindecken und natürlich dürfen auch die Menükarten nicht fehlen.

Inklusivleistungen:

- 3-Gänge-Menü mit kleiner Steakschule
- Mineralwasser & Säfte für die Dauer des Kochkurses
- Ein Begleitwein pro Gang
- Tipps & Tricks durch einen ausgebildeten Koch
- Kleines Rezeptheft zum Nachmachen zuhause
- ASAM-Schürze

5 bis 15 Teilnehmer
Dauer ca. 3 Stunden
120,00€ pro Person

