



**Garantiert  
nichts halbgares**

**MELEVENT**  
www.MELEVENTS.de

# Kochkurse

*Junggesellenabschiede | Firmenevents | Privatfeiern*

## **Perfekte Steaks | Die Work-Fleisch-Balance**

Die Steakhäuser dieser Welt müssen sich warm anziehen denn hier erfahren Sie Alles über die saftigen Prachtexemplare! Wir verarbeiten Dry Aged Beef und andere Delikatessen. Genießen Sie einen Abend voller kulinarischer Delikatessen und kochen Sie sich und Ihre Liebsten in die fleischige Königsklasse!

Pro Person 75,-

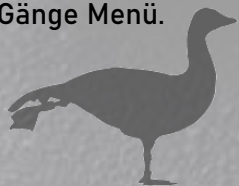
## **Wilde Küche**

Entdecken Sie die spannende Welt des Wilds und lernen Sie gemeinsam mit unserem Profi die Zubereitung von Hirsch, Wildschwein und Co. Dazu gibt es leckere Beilagen, knackige Salate und den passenden Rotwein. Wir kochen gemeinsam ein echt wildes Menü! Zudem lernen Sie interessantes und spannendes über die Unterschiede in der Zubereitung zu "normalem" Fleisch sowie die passenden Beilagen und Saucen.

Pro Person 75,-

## **Gans wie in alten Zeiten**

Es ist eine schmackhafte und leckere Tradition, auf die sich Jung und Alt freuen. Also, laden Sie in der Weihnachtszeit doch einmal Freunde und Bekannte ein und tischen Sie so richtig auf. Bei uns lernen Sie die Tipps und Tricks vom Profi und verspeisen in geselliger Runde ein leckeres 3-Gänge Menü.



Pro Person 80,-

**Für alle Kurse gilt:**

Kursdauer: 4 Std. | Getränke, Wein & Craft Beer inklusive | Teilnehmer: 8-16 Personen



**Garantiert  
nichts halbgares**

**MELEVENT**

[www.MELEVENTS.de](http://www.MELEVENTS.de)

# Kochkurse

*Junggesellenabschiede | Firmenevents | Privatfeiern*

## **Fisch Kochkurs**

Süß- oder Salzwasserfisch, Rund- oder Plattfisch, Lachs oder Scholle. Viele Fragen – und in diesem Kurs bekommen Sie die Antworten rund um die schwimmenden Meeresbewohner. Vom Ganzen zum Filet, von rund bis platt und von der Nordsee bis zum Pazifik...

Pro Person 70,-

## **Basic Kochkurs**

In diesem Basis-Kochkurs vermitteln wir Basiswissen zum Thema Kochen, verschaffen einen Überblick über die wichtigsten Arbeitsgeräte und Zutaten und geben hilfreiche Tipps für den Einkauf, Kombinationsmöglichkeiten und kleine „Angebertips – ganz nach dem Motto – Jeder kann kochen

Pro Person 65,-

## **Semi Profi**

Die Basics sind soweit geläufig? Dann wird es Zeit nach den Sternen zu greifen! Wir legen einen Gang zu und kochen wie die Profis! Aber keine Angst, es darf auch mal etwas schiefgehen. Gemeinsam kochen wir ein Menü für echte Gourmets.

Pro Person 75,-

**Für alle Kurse gilt:**

Kursdauer: 4 Std. | Getränke, Wein & Craft Beer inklusive | Teilnehmer: 8-16 Personen



**Garantiert  
nichts halbgares**

**MELEVENT**  
www.MELEVENTS.de

# Kochkurse

*Junggesellenabschiede | Firmenevents | Privatfeiern*

## Italienische Küche

„Mangiare“ ist mehr als nur der Begriff für „Essen“ – er ist ein Lebensgefühl. In Italien sind Kochen und Essen die höchsten Ausdrucksformen der italienischen Lebenskultur. Aber was ist das Besondere an der landestypischen Küche? Wir lüften für Sie das Geheimnis in diesem leckeren Kochkurs. Wer Italien liebt wird auch diesen Kochkurs lieben. Die klassisch italienische Küche modern interpretiert...

Pro Person 75,-

## Aufregend Vegetarisch

...mehr als „nur“ Gemüse... Die vegetarische Küche ist schon lange mehr als nur ein Trend. Sie ist lecker, abwechslungsreich und vor allem extrem kreativ! Ob überzeugter Vegetarier oder einfach nur Neugierig; bei uns gibt es mehr als nur Salat und Nudeln mit Pesto. Mit viel Spaß entsteht ein frisches Menü, welches wir dann in geselliger Runde verspeisen

Pro Person 65,-

**Sie Interessieren sich für ein anderes Kochthema? Kein Problem!**

**Wir erstellen Ihnen gern ein Angebot nach Ihren Wünschen.**

**Für alle Kurse gilt:**

Kursdauer: 4 Std. | Getränke, Wein & Craft Beer inklusive | Teilnehmer: 8-16 Personen