

Koch -Events für Firmen und Familien

Kochen - Lunch im Glas mit Köchin Helga Keller

Ein leckeres, gesundes, gut vorzubereitendes Mittagessen. Kalt oder warm, herzhaft oder süß - vegetarisch, vegan - alles ist möglich!

Termin auf Anfrage
Kosten 40 € pro Person zzgl. Lebensmittel, ab 8 Personen



Kochen - Vegane Küche mit Köchin Helga Keller

Rezepte und Tipps rund um das Thema vegane Ernährung und natürlich ein leckeres veganes Menü.

Termin auf Anfrage
Kosten 40 € pro Person zzgl. Lebensmittel, ab 8 Personen

Kochen - Samba für die Zunge - Brasilianische Küche mit Adriana Rocha Da Costa

Ingwer, Koriander, Malaguettapfeffer, Passionsfrucht, Guave, Mango, Paranuss, Cashewnuss und Kokosnuss. Wir bereiten ein tolles Menü zu: Camarao na Maranga, Tapioca, Quidim u.v.m. Kommt Dir das „spanisch“ vor? Dann hilft nur eins, anmelden und ausprobieren!

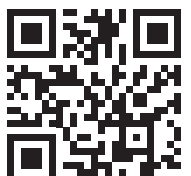
Termin auf Anfrage
Kosten 40 € pro Person zzgl. Lebensmittel, ab 8 Personen



Kochen - Brasilianische Küche mit Adriana Rocha Da Costa

Die Kursleiterin zeigt Dir die brasilianische Küche in ihrer Vielfalt und gibt einen ganz persönlichen Querschnitt durch die verführerische kulinarische Welt ihres Heimatlandes.

Termin auf Anfrage
Kosten 40 € pro Person zzgl. Lebensmittel, ab 8 Personen



Koch-Events für Firmen und Familien

Kulinarische Reise entlang der Seidenstraße (vegan) mit Ernährungsberaterin Petra Niazi

Entdeckt die faszinierenden Aromen der Länder entlang der alten Seidenstraße! Wir gehen auf eine kulinarische Entdeckungsreise von Indien über Afghanistan, den Iran, Syrien und Georgien bis in die Türkei. Gemeinsam bereiten wir köstliche Speisen wie würzige Currys, raffinierte Reis- und Gemüsegerichte sowie aromatische Dips zu, die nicht nur gesund sind, sondern auch den Gaumen erfreuen. Seid gespannt!

Termin auf Anfrage
Kosten 45 € pro Person zzgl. Lebensmittel, ab 6 Personen

Weitere Möglichkeiten:

- indische Küche
- marokkan. Küche
- libanesischen Küche
- afghanische Küche
- syrische Küche
- georgische Küche
- orientalisches backen
- Streetfood



Marokkanische Küche (vegan) mit Ernährungsberaterin Petra Niazi

Taucht ein in die faszinierende Welt der marokkanischen Küche, die im Laufe der Zeit vielen unterschiedlichen Einflüssen unterlag. Lasst Euch verzaubern von den Aromen der Gewürze und frischen Kräutern, die dieses nordafrikanische Land zu bieten hat! Lernt, wie man aromatische Tajines mit saisonalem Gemüse, Couscous, frische Dips sowie köstliche Desserts mit Datteln und Mandeln zaubert. Der marokkanische Minztee rundet das Menü ab.

Termin auf Anfrage
Kosten 45 € pro Person zzgl. Lebensmittel, ab 6 Personen

Orientalische Mezze (vegan) mit Ernährungsberaterin Petra Niazi

Unternehmt eine kulinarische Reise in die Welt aus 1.001 Nacht und lasst Euch von der bunten Vielfalt eines orientalischen Mezze-Buffets verführen! Wir bereiten u. a. Klassiker wie Hummus, Baba Ganoush und Tabouleh zu, die perfekt für gesellige Abende geeignet sind. Erfahrt mehr über die Verwendung von aromatischen Gewürzen und frischen Kräutern, die den Gerichten ihren unverwechselbaren Geschmack verleihen.

Termin auf Anfrage
Kosten 45 € pro Person zzgl. Lebensmittel, ab 6 Personen

