

## KOCHKURS

Unser neuer KOCHSTALL im ehemaligen Pferdestall ist ein Mitmach-Koch-Lern-Zuguck-Genuss-Ort, indem das Kochen und die Gäste endlich nah zusammenrücken.

Ein Kochkurs ist ein unvergessliches Erlebnis für Genießer und alle, die es werden wollen. Verlassen Sie den Pfad des klassischen Restaurantbesuchs und legen Sie selbst Hand an. Gemeinsam schneiden, brutzeln, garnieren und servieren - unser Kochkurs fördert Kreativität und Teamgeist. Lassen Sie nichts anbrennen und freuen Sie sich auf ein leckeres Teamevent mit begeistertem Nachgeschmack.

Unser Küchenchef entwirft ein tolles, saisonales Menü (3 Gänge). Maßgebend ist der eigene Anbau - natürlich Bio!

Ob mediterran, bayerisch oder vielleicht kreolisch. Gern können wir gemeinsam im Vorfeld die Richtung bestimmen.

Zu Beginn empfangen wir Ihre Gäste mit einem Aperitif und stillen den ersten kleinen Hunger mit einer Brotzeit. Dann heißt es Schürzen an und los geht's!

Sie kochen gemeinsam mit den Profis am großen Küchenblock. Unser Team schaut Ihnen über die Schulter, gibt Tipps und fachsimpelt mit Ihnen über die Rezepte und Zutaten.

Nach getaner Arbeit genießen alle den Abend im Kochstall und natürlich das selbst zubereitete Essen.

Im Preis inklusive sind Getränke wie Mineralwasser, Softdrinks, Bier, Hausweine rot/weiß sowie Kaffee für eine Dauer von maximal 4 Stunden.

Preis € 145,00 pro Person

Buchbar ab 10 Personen. Maximal 20 Personen.

Sollten weniger Personen teilnehmen, werden dennoch 10 abgerechnet.

Mitternachtszuschlag: € 160,00 pro angefangene Stunde.



## CHEFS TABLE

Der neue KOCHSTALL im ehemaligen Pferdestall ist ein Mitmach-Koch-Lern-Zuguck-Genuss-Ort, indem das Kochen und die Gäste endlich nah zusammenrücken.

Unser Chefs Table ist ein interaktives Erlebnis für kulinarische Genießer und verspricht eine ungezwungene und zugleich besondere Atmosphäre.

Unser Küchenteam kocht vor Ihnen am großen Küchenblock. Sie schauen dem Team über die Schulter, legen beim Anrichten selbst Hand an oder schnuppern einfach nur nach den köstlichen Düften.

Zu Beginn stillen wir Ihren ersten kleinen Hunger mit einer Brotzeitplatte. Danach bereitet unser Küchenteam 6 kleine Gerichte für Sie zu. Gern kann im Vorfeld die kulinarische Richtung bestimmt werden.

Im Preis inklusive sind Getränke wie Mineralwasser, Softdrinks, Bier, Hausweine rot/weiß sowie Kaffee für eine Dauer von maximal 4 Stunden.

Preis € 118,00 pro Person

Buchbar ab 15 Personen.  
Sollten weniger Personen teilnehmen, werden dennoch 15 abgerechnet.

Ab 30 Personen € 110,00 p. P.

Ab 50 Personen € 100,00 p. P.

Mitternachtszuschlag: € 160,00 pro angefangene Stunde.



*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.*

*Wir sind Bio-zertifiziert (DE-Öko-006)! All unsere Menüzutaten und Getränke stammen, soweit nicht anders gekennzeichnet, aus Betrieben mit Bio-Zertifizierung und zum Teil aus unserer eigenen Bio-Landwirtschaft (DE-Öko-003). Fische sind hiervon ausgenommen, jedoch aus nachhaltigen Fischfang.*