

Kochkurse 2024

„Vegan & Vegetarisch mit Pfiff“

kleine Gerichte & Kreationen für Zuhause zum Nachkochen in 4 Gängen

Ihre Gäste werden begeistert sein!

*inkl. Aperitif, Rezeptmappe, Krone-Kochschürze, alkoholfreie Cocktails & Weinbegleitung, Selterswasser
& Heißgetränk zum Abschluss*

Donnerstag 01. Februar 2024 ab 18:00 Uhr

Donnerstag 21. März 2024 ab 18:00 Uhr

1 Erwachsener 79.00 €

„Kalifornische Küche“

weltoffen, kreativ & lecker

von Caesar Sald bis Zitronenkuchen & Malibu Dream

das volle Programm in 3 Gängen mit Cocktailkurs

*inkl. Aperitif, Rezeptmappe, Krone-Kochschürze, Cocktails oder Bier oder Softgetränk, Selterswasser &
Heißgetränk zum Abschluss*

Donnerstag 04. April 2024 ab 18:00 Uhr

Donnerstag 25. April 2024 ab 18:00 Uhr

1 Erwachsener 99.00 €

„Short Rib & Co – das Beste vom Riesensmoker“

Barbecue vom Oklahoma Joe

5 Klassiker-Grillgerichte & Dips/Soßen & Beilagen

*inkl. Aperitif, Rezeptmappe, Krone-Kochschürze, korrespondierende Weine oder Bier oder Softgetränk,
Selterswasser & Heißgetränk zum Abschluss*

Donnerstag 11. Juli 2024 ab 18:00 Uhr

Donnerstag 29. August 2024 ab 18:00 Uhr

1 Erwachsener 88.00 €

Ablauf Kochkurs Erwachsene:

- „Cometgether“ in unserer Krone-Küche mit Aperitif
 - Einweisung / Besprechung des Menüs & Team-Aufteilung
 - Präsent: Rezeptmappe & Krone-Kochschürze zum Mitnehmen
 - Gemeinsames Kochen mit Kochkursleiter & *teilweise mit Cocktailkurs*
 - Erlernen von vielen Tipps & Tricks für zuhause zum Nachkochen
 - Inklusiv-Getränke: 1 Glas Wein / Bier / Softgetränk / *teilweise mit Cocktail* pro Gang, Selterswasser & 1 Heißgetränk zum Abschluss
 - Gemeinsames Essen an der gedeckten Tafel im Restaurant (Biergarten)
 - Kochkurs-Dauer: ca. 4 h
- Gerne können Sie auch ab 8 Personen als kleine Gruppe mit der Familie, Freunden oder Kollegen einen exklusiven Wunschtermin mit eigenen Inhalten mit unserem Küchenteam absprechen. Auch Kochkurse bei Ihnen zu Hause sind möglich!