

Unsere Kochkurse 2018

NEU 2018 Shuttle Service

An jedem unserer Kochkurstermine steht unser Shuttle Bus um 18.30 Uhr am Lingener Hauptbahnhof und bringt Sie kostenlos zu uns! Im Anschluss (ca. 22.45 Uhr) fahren wir Sie natürlich auch wieder dorthin zurück!

- | | |
|------------|---|
| Donnerstag | 22.03.2018 / 19.00 Uhr
Bar- Celona noch 6 freie Plätze
Unser Tapas- Menü mit 12 Gängen lässt keine Wünsche mehr offen!
Geniessen Sie mit uns spanische Ess- Kultur.
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer |
| Montag | 26.03.2018 / 19.00 Uhr noch 4 freie Plätze
einfach, günstig, lecker/ der 1. Lingener Studenten- Kochkurs
Wir kochen mit Euch 4 frische Gerichte mit regionalen Zutaten, die Ihr auch in Euren 4 Wänden umsetzen könnt!
Die Rezepte bekommt Ihr natürlich mit nach Hause.
Preis: 25,00 EUR pro Teilnehmer
20% Rabatt auf alle Getränke |
| Donnerstag | 05.04.2018 / 19.00 Uhr ausgebucht
Frische Frühlingsküche
Kochen Sie mit uns unwiderstehlich leichte Gerichte mit frischen Kräutern und heimischen Produkten.
Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 80,00 EUR pro Teilnehmer |
| Donnerstag | 12.04.2018 / 19.00 Uhr ausgebucht
Sous Vide- Kochen im Vacuum
Der simple Trick der Sterneküche!
Wir zeigen Ihnen nicht nur wie es geht, sondern auch was Sie beachten müssen, was nicht geht und wie Sie auch zu Hause spektakuläre Ergebnisse erzielen können.
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 80,00 EUR pro Teilnehmer |
| Donnerstag | 19.04.2018 / 19.00 Uhr ausgebucht
Spargel
Das königliche Gemüse findet Einzug in unsere Kochwerkstatt!
Erfahren Sie alles über das Elfenbein der Küche und kochen Sie mit uns ein unvergessliches Spargelmenü.
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 80,00 EUR pro Teilnehmer |

- Montag 23.04.2018 / 19.00 Uhr **ausgebucht**
einfach, günstig, lecker/ der 2. Lingener Studenten-Kochkurs
 Wir kochen mit Euch 4 frische Gerichte mit regionalen Zutaten, die Ihr auch in Euren 4 Wänden umsetzen könnt!
 Die Rezepte bekommt Ihr natürlich mit nach Hause.
 Preis: 25,00 EUR pro Teilnehmer
 20% Rabatt auf alle Getränke
- Mittwoch 25.04.2018 / 19.00 Uhr **ausgebucht**
Heimatliebe
 Regional statt International
 Produkte wie Spargel von hiesigen Feldern, buntes Bentheimer und emsländisches Galloway Rind finden Einzug in unsere Kochwerkstatt.
 Gourmet- Menü mit mehreren Gängen
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 85,00 EUR pro Teilnehmer
- Donnerstag 03.05.2018/ 19.00 Uhr **ausgebucht**
BBQ- Classics
 Wir weihen Euch in die Geheimnisse des BBQ ein!
 Neben dem herstellen von Marinaden, Dips und Chutneys, erfahrt Ihr jede Menge zum Thema direktes und indirektes Grillen, Räuchern und den sogenannten Long Jobs.
 Menü und Beef- Tasting
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 09.05.2018/ 19.00 Uhr **ausgebucht**
BBQ- Classics
 Wir weihen Euch in die Geheimnisse des BBQ ein!
 Neben dem herstellen von Marinaden, Dips und Chutneys, erfahrt Ihr jede Menge zum Thema direktes und indirektes Grillen, Räuchern und den sogenannten Long Jobs.
 Menü und Beef- Tasting
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Montag 14.05.2018 / 19.00 Uhr **ausgebucht**
einfach, günstig, lecker/ der 3. Lingener Studenten-Kochkurs
 Wir kochen mit Euch 4 frische Gerichte mit regionalen Zutaten, die Ihr auch in Euren 4 Wänden umsetzen könnt!
 Die Rezepte bekommt Ihr natürlich mit nach Hause.
 Preis: 25,00 EUR pro Teilnehmer
 20% Rabatt auf alle Getränke
- Donnerstag 17.05.2018/ 19.00 Uhr **ausgebucht**
BBQ- Classics
 Wir weihen Euch in die Geheimnisse des BBQ ein!
 Neben dem herstellen von Marinaden, Dips und Chutneys, erfahrt Ihr jede Menge zum Thema direktes und indirektes Grillen, Räuchern und den sogenannten Long Jobs.
 Menü und Beef- Tasting
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer

- Freitag & Samstag 25.+ 26.05.2018/ 19.00 Uhr **nur noch 4 freie Plätze**
LONGJOB der BBQ- Kochkurs der Extraklasse
 Wir starten am Freitag Abend mit Rubs, Glaces und einigen Saucen und beenden den Abend mit leckeren Steaks vom Grill, frischem Grevensteiner und jeder Menge Fachsimpelei.
 Geschlafen werden kann im eigenen Wohnwagen, im Zelt oder auf unsrerer Sonnenterrasse!
 Am Samstag starten wir um 06.00 Uhr mit einem gemeinsamen Ranger- Frühstück und beginnen dann mit unserem BBQ- Abenteuer!
 Ein Tag voller leckerer Fleischgerichte, kühlen Getränken und guter Laune.
 Kleine Anmerkung: Vegetarier und Mimosen dürfen gern zu Hause bleiben!
 180,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 13.06.2018/ 19.00 Uhr **ausgebucht**
BBQ- Classics
 Wir weihen Euch in die Geheimnisse des BBQ ein!
 Neben dem herstellen von Marinaden, Dips und Chutneys, erfahrt Ihr jede Menge zum Thema direktes und indirektes Grillen, Räuchern und den sogenannten Long Jobs.
 Menü und Beef- Tasting
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 20.06.2018/ 19.00 Uhr **neuer Kurs**
BBQ- Classics
 Wir weihen Euch in die Geheimnisse des BBQ ein!
 Neben dem herstellen von Marinaden, Dips und Chutneys, erfahrt Ihr jede Menge zum Thema direktes und indirektes Grillen, Räuchern und den sogenannten Long Jobs.
 Menü und Beef- Tasting
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Donnerstag 09.08.2018/ 19.00 Uhr **neuer Kurs**
Karibik
 So schmeckt Urlaub!
 Wenn mehrere Landesküchen miteinander verschmelzen nennt man das Fusionsküche. Der Mix aus regionalen Zutaten und internationalen Gewürzen und Produkten, macht diese Küche unwiderstehlich.
 Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 15.08.2018/ 19.00 Uhr **neuer Kurs**
Katalonien
 Die Küche in Katalonien präsentiert sich wie die Katalanen- sponatn, komplex und eigenwillig. Spanisch mal anders!
 Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer

- Mittwoch 22.08.2018/ 19.00 Uhr
Beef Buddies **neuer Kurs**
 Wagyu, US- Beef, Iberico und Dry Age sind unsere Hauptdarsteller bei diesem Kochkurs. Der Name ist Programm!
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 110,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 29.08.2018/ 19.00 Uhr
Bistro France **neuer Kurs**
 Die Einfachheit der französischen Bistro-Küche ist zugleich Ihre Stärke. Schmackhafte, kreative und bodenständige Gerichte, die selbst Sterneköche begeistern.
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Donnerstag 06.09.2018/ 18.30 Uhr
Südafrika **neuer Kurs**
 Die unglaublichen Kombinationen europäischer Küche mit afrikanischen Gewürzen, lokalem Gemüse, Früchten und der dreiste Mix aus süß und salzig machen süchtig.
 Gourmet- Menü mit mehreren Gängen
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 19.09.2018/ 19.00 Uhr **neuer Kurs**
Japan
 Frische Zutaten sind das A und O der japanischen Küche, die viel mehr zu bieten hat als nur Sushi!
 Keine Küche ist so vielseitig und abwechslungsreich, wie die aus dem Land der aufgehenden Sonne.
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 26.09.2018 / 19.00 Uhr **neuer Kurs**
Alles Käse
 Holger Laschet und Hildegard Hemmen kochen mit Ihnen ein 5- Gang Menü zum Thema Käse! Dazu gibt es Tipps und Tricks zum Thema Kochen mit Käse und natürlich jede Menge Spass beim Kochen.
 Gourmet-Menü mit mehreren Gängen
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Donnerstag 18.10.2018/ 19.00 Uhr
Orient **neuer Kurs**
 Köstlichkeiten aus 1001 Nacht! Eine Vielfalt an Gewürzen, endlose Aromen und die Einfachheit dieser kreativen Küche werden Sie begeistern!
 Kochen und erleben Sie mit uns den Zauber des Orients.
 Gourmet- Menü mit mehreren Gängen
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer

- Donnerstag 25.10.2018/ 19.00 Uhr **neuer Kurs**
Blutige Anfänger
 Der Männerkochkurs rund um das Thema Fleisch!
 Was will „Mann“ mehr ?
 Gourmet- Menü mit mehreren Gängen
 Essen, Getränke, Kochschürze, Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 01.11.2018/ 19.00 Uhr **neuer Kurs**
Soulfood
 Die Südstaatenküche mit „Seele“
 Die bunte Mixtur aus Cajun, kreolischer und karibischer Küche
 wird auch Sie verzaubern.
 Gourmet- Menü mit mehreren Gängen
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Donnerstag 08.11.2018/ 19.00 Uhr **neuer Kurs**
Weihnachtsküche
 Probe kochen für die Festtage! Wir zeigen Ihnen Tricks und Kniffe, wie Sie
 Ihr Weihnachts- Menü wunderbar vorbereiten und servieren können.
 Gourmet- Küche kann so einfach sein!
 Gourmet- Menü mit mehreren Gängen
 Essen, Getränke, Kochschürze, Rezepte inklusive.
- Freitag 09.11.2018/ 19.00 Uhr **neuer Kurs**
Weihnachtsküche
 Probe kochen für die Festtage! Wir zeigen Ihnen Tricks und Kniffe, wie Sie
 Ihr Weihnachts- Menü wunderbar vorbereiten und servieren können.
 Gourmet- Küche kann so einfach sein!
 Gourmet- Menü mit mehreren Gängen
 Essen, Getränke, Kochschürze, Rezepte inklusive.
- Mittwoch 14.06.2018 / 19.00 Uhr **neuer Kurs**
BBQ-Classics
 Wir weihen Euch in die Geheimnisse des BBQ ein!
 Neben dem Herstellen von Marinaden, Dips und Chutneys, erfahrt Ihr jede
 Menge zum Thema direktes und indirektes Grillen, Räuchern und den
 sogenannten Long Jobs
 Menü+Beef-Tasting
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer
- Mittwoch 13.11.2018/ 19.00 Uhr **neuer Kurs**
New Nordic
 Innovativ, pur und unmittelbar- das ist die moderne Küche Skandinaviens.
 Faszinierende Gerichte, neue Zubereitungsarten und Gerichte und der
 subtile Gegensatz von süß und salzig, machen diesen Kochkurs zu einem
 ganz Besonderen.
 Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
 Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer

Donnerstag 15.11.2018 / 19.00 Uhr **neuer Kurs**
Fingerfood de Luxe
Fingerfood und Snacks für den Silvesterabend, Ihre nächste Party oder einen Abend mit Freunden! Kochen Sie mit uns ein buntes Feuerwerk an Köstlichkeiten.
Reichhaltiges Fingerfood- Buffet
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer

Mittwoch 27.12.2018/ 19.00 Uhr **neuer Kurs**
Fingerfood de Luxe
Fingerfood und Snacks für den Silvesterabend, Ihre nächste Party oder einen Abend mit Freunden! Kochen Sie mit uns ein buntes Feuerwerk an Köstlichkeiten.
Reichhaltiges Fingerfood- Buffet
Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.
Preis: 90,00 EUR pro Teilnehmer

Freuen Sie sich jetzt schon auf das Frühjahr 2019 mit Kochkurs-Themen wie Wild, Pasta, Bergküche und natürlich BEEF !

Reservierung: per Email: info@hola-catering.de oder info@kochwerkstatt-lingen.de
per Telefon: 05906-9669755 **Mobil:** 0173-2456176

Wichtige Infos:

1. Wunschtermin und Personenzahl angeben
2. Namen und Adresse vollständig angeben
3. Wir prüfen die Verfügbarkeit und antworten ihnen innerhalb von 48 Std.
3. Sie erhalten dann auf dem Postwege, Gutscheine für die reservierte Veranstaltung
4. Die beigefügte Rechnung überweisen Sie bitte innerhalb von 10 Tagen

Stornierung

- Bis 72 Std vor Beginn der Veranstaltung erstatten wir Ihnen 100% des Teilnehmerbetrages
- Bis 24 Std. vor Beginn der Veranstaltung erstatten wir Ihnen 50% des Teilnehmerbetrages
- Bei späteren Absagen erfolgt keine Erstattung