

2025

# KOCHKURSE

mit Frank Schreiber



25. Januar **AUSGEBUCHT** Karpfen / Reh / Haselnuss
22. Februar Pasta / Vegetarisch / Sorbets
22. März **AUSGEBUCHT** Saibling / Lamm / Schokolade
05. April **AUSGEBUCHT** Spargel / Wachtel / Rhabarber
13. September Tomate / Stör / Brombeeren
25. Oktober Kürbis / Ente / Trauben
15. November Bete / Gans / Quitte



Bahnhofstraße 3 | 03238 Finsterwalde  
[www.goldenerhahn.com](http://www.goldenerhahn.com) | [info@goldenerhahn.com](mailto:info@goldenerhahn.com)

# KOCHKURS-INFORMATIONEN

- Aperitif ab 13:30 Uhr
- Kochkursbeginn 14:00 Uhr / Ende 17:00 Uhr
- Menübeginn ca. 17:30 Uhr

- max. 10 Teilnehmer, mindestens 6 Personen
- Kursdauer ca. 3 Stunden + 2 Stunden für das Menü
- Begrüßung mit Aperitif und kurzer Einleitung
- inklusive Rezeptheft
- inklusive anschließendes Kochkurs- Menü
- inklusive passendem Wein, Mineralwasser, Kaffee
- Spaß und eine ganze Menge guter Tipps und Tricks
- Eine Stornierung ist bis spätestens 5 Tage vor Kursbeginn möglich.
- Wir behalten uns vor, bei geringer Belegung eines Kurses diesen abzusagen.



Kochkurs-Preis pro Teilnehmer 170,- EUR  
für Ihre Gäste - Kochkurs-Menü 80,- EUR  
inklusive Wasser und Kaffee