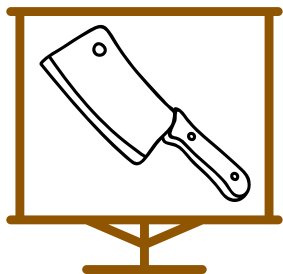


Fleischkochkurs



24.07.26

18:00 UHR

139 EUR p.P.

“nose to tail” - einfach mal alles probieren.

Ein Kochkurs für die Fleischliebenden unter Euch! Was kann eigentlich aus einer Rinderhälfte alles gezaubert werden? Wir gehen gemeinsam über das bekannte Filet, Roastbeef oder die Rippchen hinaus und machen Euch u.a. mit Nierenzapfen, Flanksteak oder Fledermaussteak bekannt. Dazu kochen wir gemeinsam klassische Beilagen und zeigen Euch die kleinen Tricks und Kniffe, damit es auch Zuhause wie im Restaurant gelingt. Richard plant einen Schlachttag kurz vorher für uns, um uns eine frische Hälfte Weiderind zu liefern.

Ab 18:00 Uhr starten wir gemeinsam mit allen Vorbereitungen, bevor es um 20:00 Uhr ans Genießen geht!

Ladet Eure Liebsten nur zum Essen ein: Falls jemand zum Menü nachkommt, berechnen wir hier nur 79 EUR p.P.

Im Preis enthalten sind alle Speisen und Getränke (Wasser, Softs, Bier, Wein und Kaffee).