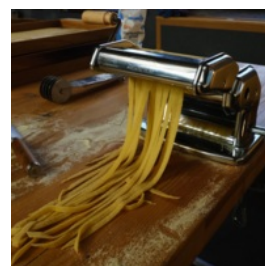
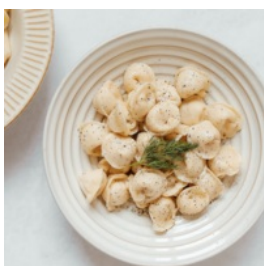


Event ohne Übernachtung

Pasta Kochkurs: Tortellini, Ravioli und Co.

Für alle Pasta Fans, die auf der Suche nach einem Teamevent mit kulinarischem Einschlag sind, ist unser Nudel Kochkurs genau das Richtige. Bereitet...



Programm-Idee

Um sich nicht zwischen Teambuilding, Event und einem Essen entscheiden zu müssen, verbinden wir bei uns im Kochstudio auf charmante Art und Weise alles zu einem All Inclusive Teamevent. Gemeinsames Kochen sorgt für eine angenehme Gesprächsatmosphäre und ein leckeres Dinner im Anschluss an Ihren Kochkurs. Feine Getränke runden das Paket ab.

Paket-Nummer: 0522901

Region:	📍	10781 Berlin
Verfügbarkeit:	📅	ganzjährig
Teilnehmer:	👤	8 - 50 Teilnehmer
Dauer:	🕒	3.5 Stunden
Mögliche Sprachen:	🌐	Deutsch, Englisch
Preis inkl. MwSt:	💰	ab 119,00 € p.P.

Event ohne Übernachtung

Pasta Kochkurs: Tortellini, Ravioli und Co.

Für alle Pasta Fans, die auf der Suche nach einem Teamevent mit kulinarischem Einschlag sind, ist unser Nudel Kochkurs genau das Richtige. Bereitet...

Beschreibung

Sie wollten schon immer wissen, wie der perfekte Nudelteig zu Hause gelingt und man die leckeren Teigplatten füllt, formt und anrichtet? Dann sind Sie in unserem Pasta Kochkurs genau richtig: Wir bereiten mit Ihnen Tortellini, Ravioli und Tagliatelle zu und ergänzen die Nudeln um köstliche Soßen, Vor- und Nachspeisen.

In unserem Pasta Kochkurs lernen Sie im Team, mit welchen Zutaten und Gewürzen sich köstliche Nudeln und Pasta-Gerichte zubereiten lassen. Unter Anleitung unserer erfahrenen Pasta-Köchin werden Sie die Klassiker der Nudelküche selbst zubereiten. Mit wertvollen Tipps und Tricks gelingen die köstlichen selbstgemachten Nudeln in Zukunft auch zu Hause.

Zusammen klären wir Ihre Fragen:

- Welche Zutaten kommen in den Teig und worauf muss ich achten?
- Wie würze ich die Füllung für Tortellini, Ravioli und Co.?
- Worauf kommt es beim Formen der Nudeln an?
- Welche Soße passt perfekt zu welcher Pasta und welche Zutaten sind unverzichtbar?
- Was möchtest Du sonst noch wissen?

Unsere Zutaten-Philosophie:

Wir stellen sicher, dass unsere Kochkurse nicht nur köstliche Gerichte produzieren, sondern auch im Einklang mit unseren Werten stehen. Deshalb verwenden wir ausschließlich frische, qualitativ hochwertige und nachhaltige Zutaten, die größtenteils von regionalen Bio-Produzenten stammen. Dabei arbeiten wir eng mit lokalen Händlern und Herstellern zusammen.

Der Ablauf:

Zuerst versorgen wir die Teilnehmer*innen mit einem ersten Getränk und Sie können unser Kochstudio kennenlernen. Nach einer kurzen Einführung in die Zutaten, die für die perfekten Pasta Gerichte benötigt werden und das Equipment, das zum Zubereiten, Formen und Kochen gebraucht wird, geht es los!

Wir zeigen Ihnen anhand verschiedener Nudelsorten und Rezepte, die Besonderheiten und Raffineszen der Pasta Küche. Unsere Mission wird sein, Ihnen Fähigkeiten, Tricks und Tipps zur Zubereitung verschiedener Nudelsorten und ihrer Begleiter zu vermitteln. Im Vordergrund stehen selbst ausprobieren, Hand anlegen und naschen.

Natürlich folgt der Arbeit das Vergnügen und gemeinsam verspeisen Sie das, was Sie zusammen gekocht haben. Bei leckeren Getränken können Sie sich selbst von der Qualität der Vorspeise, der Nudeln und des Desserts überzeugen.

Folgende Gerichte erwarten Sie und Ihr Team:

- Verschiedene Antipasti und Salate der Saison als Vorspeise
- Zweierlei Tortellini oder Ravioli, z.B. gefüllt mit Süßkartoffel-Walnuss, Kürbis-Salbei oder Kräuter, Ricotta, Zitrone
- Tagliatelle mit saisonalen Soßen, z.B. Salbeibutter, Rahm oder frisches Pesto
- Gewürztes Mandelkuchlein oder dunkle Schokoladen Tarte mit Kompott, dazu Eis oder Mascarpone Creme

Anbieter-Bewertungen

4 abgegebene Bewertungen	★★★★★	4.79 von 5 Sternen
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★★	4.50 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	★★★★★	4.75 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	★★★★★	4.50 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen

Event ohne Übernachtung

Pasta Kochkurs: Tortellini, Ravioli und Co.

Für alle Pasta Fans, die auf der Suche nach einem Teamevent mit kulinarischem Einschlag sind, ist unser Nudel Kochkurs genau das Richtige. Bereitet...

Leistungen inkl.

- 3-4 stündiger aufregender Kochkurs für Eure Gruppe
- Eine erfahrene Pasta Köchin, die mit Rat und Tat zur Seite steht
- Alle Getränke (Limonade, Softs, Bier und Wein)
- Tolle Rezepte und die Fähigkeit, diese zu Hause nachzukochen

Zusatzleistungen

- Wein- oder Cocktailbegleitung
Preis: auf Anfrage

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0522901

