

Event ohne Übernachtung

Kochen wie ein Profi in Italien-Alba-Piemont

Erleben Sie in Alba, im Herzen einer Region, die für ihre bedeutende Weinproduktion (wie z Bsp. Barolo) und ihre kulinarischen Genüsse bekannt ist und...



Programm-Idee

Bei diesem Kochevent mit Mitarbeitern, Kollegen, Kunden oder Freunden werden traditionelle Rezepte mit einem Hauch von Innovation zubereitet, um den authentischen Geschmack der piemontesischen Küche kennen zu lernen. Wir legen besonderen Wert auf die Auswahl der Zutaten von lokalen Lieferanten. Ein Kochkurs in der MasterChef-Küche ist sicherlich eine einzigartige und inspirierende Erfahrung für Menschen/ Gruppen die ihre Kochfähigkeiten verbessern möchten und die Herausforderung des Koches auf professionellem Niveau erleben möchten.

Paket-Nummer: 0524870

Region:	📍	Alba, Italien
Verfügbarkeit:	📅	ganzjährig
Teilnehmer:	👤	25 - 30 Teilnehmer
Dauer:	🕒	4 Stunden
Mögliche Sprachen:	🌐	Deutsch, Englisch
Preis inkl. MwSt:	💰	ab 235,00 € p.P.

Event ohne Übernachtung

Kochen wie ein Profi in Italien-Alba-Piemont

Erleben Sie in Alba, im Herzen einer Region, die für ihre bedeutende Weinproduktion (wie z Bsp. Barolo) und ihre kulinarischen Genüsse bekannt ist und...

Beschreibung

Ziel des Kurses ist es, den Teilnehmern die wichtigsten traditionellen piemontesischen Rezepte mit der Unterstützung von qualifizierten Profiköchen näher zu bringen.

Die Gruppe wird in Teams aufgeteilt, von denen jedes unter Anleitung eines Profikochs ein Gericht aus dem ausgewählten Menü zubereitet (zwei Vorspeisen, ein erster Gang, ein Hauptgericht, ein Dessert)

Am Ende werden die zubereiteten Gerichte der einzelnen Teams gemeinsam im Saal des Restaurants, verkostet. Eine Jury entscheidet, welches Gericht sich besonders hervorhebt und welches Team damit den Titel "Team Gourmet" erhält. Während der Verköstigung werden als Begleitung 3 Gläser Wein aus unserem Gebiet angeboten.

Wichtige Hinweise

Dies ist nur ein Beispiel unseres Angebots, wir können jeglichen Kochevent individuell gestalten.

Leistungen inkl.

- Exklusive Nutzung der professionellen Küche
- Alle für den Kurs benötigten Zutaten
- Professionelle Chefköche
- Verkostung der zubereiteten Gerichte
- 3 Gläser Wein aus der Region
- Kochschürze und Kochmütze zum mit nach Hause nehmen
- Rezepte des gekochten Menüs
- Zertifikat über die Teilnahme

Zusatzleistungen

- Weinedgustation
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. 0524870

