

## **Erlebnisköchelein Winter 2015**

Wintergenüsse - Wintergemüse neu entdeckt, **Beginn 17.00 Uhr**

**30. Januar**

**ausgebucht**

**19. Februar**

**14. März**

**15. März**

**ausgebucht**

Kochabend für Zwei - Das Schokoladenmenü, **Beginn 16.00 Uhr**

**14. Februar**

Lamm und Ei - Das Ostermenü, **Beginn 15.00 Uhr**

**07. März**

**ausgebucht**

**21. März**

**28. März**

Kochabend ohne Fructose und Lactose, **Beginn 15.00 Uhr**

**28. Februar**

**08. März** ... aber die Soße - Seminar zur Herstellung klassischer Grundsoßen ohne Tüte, **Beginn 15.00 Uhr**

www.am-alten-fernweg.de, tel. Anmeldung. 037325/27060 // 0172/3745829 //  
Mail trinkler@foodconception.de

---

### **Erlebnisköchelein Wintergenüsse Preis 60,00 €/Person**

Mangold, Rote Beete, Pakchoi sehen etwas seltsam aus und kaum einer weiß etwas damit anzufangen. An diesem Abend stellen wir Ihnen klassische gesunde Wintergemüse sowie deren Zubereitung vor. Entdecken Sie die gesunde Geschmacksvielfalt und leckere Rezeptideen in der kalten Jahreszeit in einem selbst zubereiteten 4-Gänge-Menü!

### **Das Schokoladenmenü Preis 75,00 €/Person**

Kochen mit Schokolade? Ja das geht. Entdecken Sie Wissenswertes rund um die Schokolade und herzhaftes sowie süße Rezeptideen in einem gemeinsam zubereiteten 4-Gänge-Menü!

## **Ohne Fructose und Lactose**

**Preis 45,00 €/Person**

Dieser Kochabend beginnt mit einem Fachvortrag zum Thema Fructose- und Lactoseintoleranz. Als Diplom Ökotrophologin steht Ihnen die Chefin des Hauses während der gesamten Veranstaltung fachkundig zur Verfügung.

Wir kochen ein vollwertiges 4-Gänge-Menü unter Berücksichtigung Ihrer Intoleranzen. Entdecken Sie neue Rezeptideen gemeinsam in einer Gruppe Gleichgesinnter .

## **... aber die Soße**

**Preis 60,00 €/Person**

Die Soße, wohl das wichtigste beim sächsischen Gericht, ohne Pülverchen und Zusätze fachgerecht kochen? Entdecken Sie die klassische Zubereitung von Grundsoßen an diesem Tag. Gemeinsam köcheln, sautieren, flambieren wir, um anschließend die Ergebnisse ausgiebig zu verkosten.

## **Lamm und Ei**

**Preis 75,00 €/Person**

Entdecken Sie unseren Vorschlag für ein leckeres leichtes 4-Gänge-Ostermenü rund um Lammfleisch und Eier vom Landgut Naundorf.

## **Anmeldung und Veranstaltungsablauf:**

Nach Anmeldung erhalten Sie eine Rechnung mit Bitte um **Vorkasse**. Ihre Anmeldung ist bis 1 Woche vor Veranstaltung stornierbar unter Rückzahlung des Preises.

Partner die nicht mit kochen möchten können als Menü Gäste jeweils zum halben Preis angemeldet werden. Die Kochabende sind auch als Gruppe buchbar, soweit freie Plätze vorhanden sind. Gruppen ab 10 Teilnehmern können auch andere Termine buchen.

Bitte teilen Sie uns rechtzeitig mit, wenn Sie vegetarisch oder vegan speisen bzw. Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten haben.

Im Preis inbegriffen sind i.d.R. ein 4-Gänge-Menü, alle Getränke, Rezeptheft, Begrüßungsdrink und kleiner Snack sowie die professionelle fachliche Anleitung und ernährungswissenschaftliche Betreuung.

Wir verwenden für unsere Erlebnisköcheleien ausschließlich Bio-Produkte aus möglichst regionaler Erzeugung.

Eventuelle Änderungen werden über unsere Webseite unter <http://am-alten-fernweg.de/website/termine.php> bekannt gegeben.

Die Telefonnummer sowie Mailadresse finden Sie hier:

<http://am-alten-fernweg.de/website/kontakt.php>

Außerdem ist dort ein Lageplan und die Adresse des Hofes zu finden.