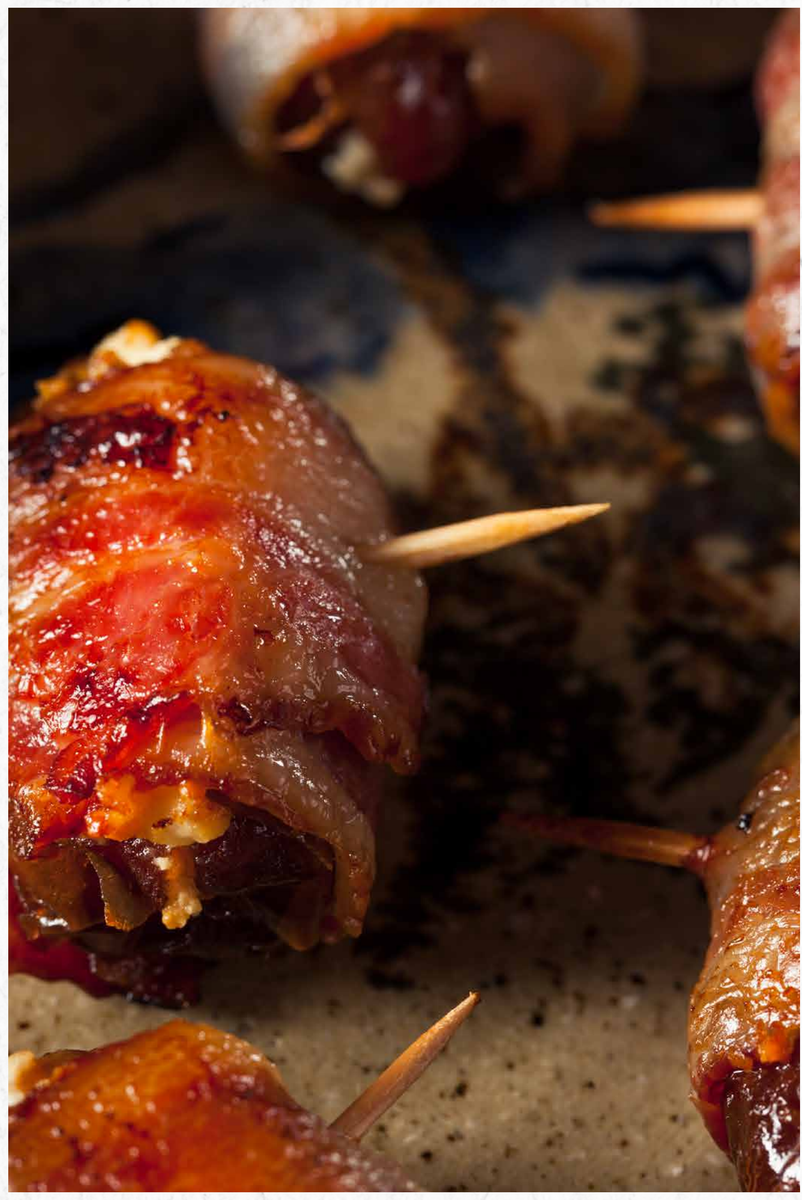
Viva las TAPAS

Für alle Genießer mit grenzenlosem Fernweh empfehle ich meinen brandneuen Tapas-Kurs, der Sie binnen Stunden in eine spanische Bodega mitten in Madrid versetzt.

Mit Datteln im Speckmantel, Patatas bravas, Pimientos de Padron, Tortillas und vielem mehr verzaubert werden. Klingt das nicht traumhaft?

Warten Sie nicht länger sehnsüchtig auf den nächsten Urlaub, sondern verwandeln Sie hier und jetzt Ihre eigene Küche in eine wuselige, spanische Tapas-Bar. Am Ende des Abends können Sie sicher sein, dass Sie jeden Handgriff selbst ausgeführt und sich ein eigenes kleines Tapas-Menü gezaubert haben. Zum Abschluss des Kurses wird alles gemeinsam mit Getränke-Begleitung verkostet.

So steht der nächsten Tapas-Party mit Familie und Freunden nichts mehr im Wege.

Anlässe: Zusammentreffen von Freunden und Bekannten, Geburtstagsfest, Teamevent, Junggesellen/-innen-Abschied, Kennenlern-Event für eine Gruppe, als Gutschein für einen besonderen Anlass usw...
Ort: Ratschen Restaurant, Ihre private Küche oder eine externe Location.
Teilnehmerzahl: Abhängig von der Location und Küche – von 8 bis 15 Personen.

MATEO LÓPEZ
cooking mastery