

Private KURSE

Ablauf: Für die privaten Kochkurse stellen Sie eine Gruppe mit Personen zusammen, die gerne kochen, genießen oder einfach gerne Zeit in einer entspannten Runde verbringen und ich kümmere mich um den Rest. Ich bringe die Zutaten mit, stelle das Programm zusammen, kreiere die Rezepte und bringe Ihnen meine Tipps und Tricks näher.

Wir starten mit einem Prosecco und einem kleinen Snack vorab. Beides bringe ich gerne mit. Anschließend kochen wir gemeinsam für ca. 4 Stunden die verschiedenen Speisen und stellen ein tolles kost-Buffet zusammen. Da mir Vielfalt bei meinen Kursen sehr wichtig ist, sind die verschiedensten Speisen mitinbegriffen. Ich übernehme dann die letzten Aufräumarbeiten und verabschiede mich anschließend. Sie können dann alles in gemütlicher Runde gemeinsam verkosten.

Anlässe: Zusammentreffen von Freunden und Bekannten, Geburtstagsfest, Teamevent, Junggesellen/-innen-Abschied, Kennenlern-Event für eine Gruppe, als Gutschein für einen besonderen Anlass usw...

Thema: Das Thema für die privaten Kurse passe ich gerne individuell an die jeweilige Gruppe an.

Ort: Ratschen Restaurant, Ihre private Küche oder eine externe Location.

Teilnehmerzahl: Abhängig von der Location und Küche – von 8 bis 15 Personen.

Preis: Das ist pauschal nicht zu beantworten, da sich der Preis am Thema, der Teilnehmerzahl und der Vielfalt ausrichtet (variiert zwischen 110-130€ pro Person)

