DIE FABRIK – Erlebniskochen 2024

Neue Geschmackserlebnisse, eine genussvolle gemeinsame Zeit und jede Menge Tipps & Tricks.

DIE FABRIK
Werksverkauf Sundern

Exklusive Kochkurse

ES GIBT EINEN GRUND ZU FEIERN?

Ob JGA oder ein runder Geburtstag. Die besten Partys steigen bekanntlich immer in der Küche!
Wir bieten exklusive Kochkurse nur für Sie und Ihre Freunde an.

LEISTUNGEN:

Begrüßungsgetränk
3-Gang-Menü nach Absprache
Begleitende Getränke

Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen
Veranstaltungsdauer: 3 ½ Stunden
Preis: 99 € p.P.
Jede weitere angefangene Stunde 15 € p.P.

Kochveranstaltungen

Teambuilding

Tagungen & Events

Kochreferentin Sibylle Rohe-Tekath

Spannende Kochkurse in der KOCHMANUFAKTUR werden zum kulinarischen Event.
Wir bieten regionale, internationale und themenbezogene Küche mit entsprechenden Köstlichkeiten.

Sibylle Rohe-Tekath und weitere Kochreferenten, begleiten mit viel Fachwissen, spannenden Rezepten und der Liebe zum Detail Ihre Gruppe humorvoll durch Ihr persönliches Wunschevent. Ein großzügiges Ambiente und eine hochwertige Ausstattung für 15 bis 50 Personen stehen für ein unvergessliches Erlebnis zur Verfügung.

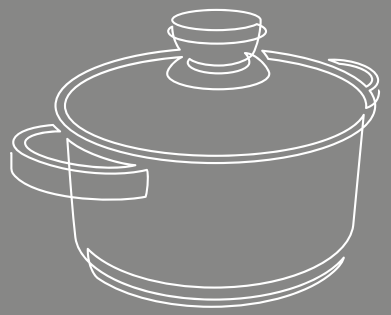
DIE FABRIK · Röhre 21 · D-59846 Sundern · Fon: +49 (0) 2933 982 1412

KOCHKURSE 2024

DIE FABRIK
Werksverkauf Sundern

THEMA	TERMIN	PREIS
VEGAN-VEGETARISCHER GENUSS Kürbis-Avocado-Linsen-Granatapfel-Salat, Falafel-Roulade im Auberginen-Mantel, Amaretto-Pudding	Mi. 21.02. um 18.00 Uhr	59 €
DIE BESTEN CURRYS Chicken Chettinad-Hähnchencurry, Schweinefleisch-Curry mit Erbsen & Eiernudeln, Fisch-Curry mit Tomaten, Koriander & Chapatis	Fr. 01.03. um 18.00 Uhr	79 €
1x KOCHEN - 3 TAGE GENIESSEN Reissalat mit Curry & Nektarinen, Paprikahähnchen auf Kräuterreis mit Möhren-Dattel-Salat, Hähnchen-Wraps mit Erdnüssen	Mi. 13.03. um 18.00 Uhr	69 €
WILLKOMMEN IM FRÜHLING Kohlrabi-Soufflé mit Liebstöckel-Öl, Tagliatelle mit Kabeljau in Petersiliensauce, Erdbeergrütze mit Hugo Zabaione	Mi. 10.04. um 18.00 Uhr	79 €
WOK - LEICHT GEMACHT Austernpilze mit Brokkoli in Austernsauce, Schweinefleisch nach Szechuan-Art, Kohl-Hackfleisch-Wok mit Thaibasilikum	Fr. 26.04. um 18.00 Uhr	79 €
LECKERE SPARGELZEIT Spargelsalat mit Ingwer-Rhabarber-Vinaigrette, Kalbsfilet mit Zitronenspargel & Morchelsauce, Spargel & Rhabarber	Mi. 22.05. um 18.00 Uhr	89 €
SOLO PIZZA Neapolitanischer Pizzateig & Tomatensauce, Pizza Bianca, Pizza Verdura, Pizza Mista	Mi. 29.05. um 18.00 Uhr	69 €
STERNEKÜCHE FÜR ZU HAUSE Beef Tatar mit Wachtelei, Rinderbäckchen mit Süßkartoffel Püree, Lemon Curd Macaron	Mi. 05.06. um 18:00 Uhr	99 €
SOMMERKÜCHE Geschmorter Thymianpfirsich mit Bittersalaten, Pfirsich-Schweinebauch-Spieß mit Dip, Orientalischer Kartoffelsalat mit Gurke, Joghurt und Ducca, Heidelbeer-Kokos-Eisriegel	Mi. 12.06. um 18.00 Uhr	79 €
PASTA - LEBENSLUST PUR Feierliche Caprese mit Prosciutto, Buchtelrad, Linguine mit Röstpaprika & Oliven, Ofenspaghetti mit Polpette, Marinierte Gin-Erdbeeren mit Vanillesauce	Fr. 05.07. um 18.00 Uhr	79 €

THEMA	TERMIN	PREIS
BBQ - MÄNNER KOCHEN ANDERS Wurst Spezial aus dem SEVERIN Wurster, Ofenkartoffelsalat mit Kapern, Artischocken & Joghurt, Porterhousesteak mit BBQ-Salsa & Steinpilzbutter, Butter [3]	Fr. 19.07. um 18.00 Uhr	89 €
ITALIENISCHE LEBENSFREUDE Testaroli mit Erbsen, Bistecca di manzo mit Orangen-Zabaglione, Fruchtiges Beeren-Quark-Tiramisu	Mi. 07.08. um 18.00 Uhr	79 €
FERMENTIEREN Gelbe Bete-Pickles mit Kurkuma, Möhren-Pickles mit Orangensud, Eingelegte grüne Tomaten, Gurken-Pickles, Schalotten & Knoblauch	Mi. 21.08. um 15.00 Uhr	59 €
WILD - BESONDERS FEIN Waldpilz-Bouillon mit Wildbrät-Strudel, Hirschbraten mit Brombeer-Balsamico-Soße & grünem Selleriepüree, Zucchini-Tannenbäumchen, Bratapfel-Crème-Brûlée	Fr. 11.10. um 18.00 Uhr	89 €
SO SCHMECKT DER HERBST Steinpilz-Kartoffel-Suppe und Kürbiskernbrötchen, Gebratene Entenbrust, Kartoffelpüree mit Karamelläpfeln & Röstzwiebeln, Birnen-Haselnuss-Trifle	Mi. 23.10. um 18.00 Uhr	89 €
PFIFFERLINGE Pfifferlinge mit Burrata, Pfifferlinge & Zander mit Kürbiskraut, Pitzauf mit Vanillesauce	Mi 06.11. um 18.00 Uhr	89 €
TRADITIONELLES WINTERMENÜ Winterröllchen auf Spinatsalat, Gefüllte Gänsekeulen mit Rotweinsauce, Rotkohl & Pastinaken-Kartoffel-Kroketten, Lebkuchen-Trifle mit weißer Schoki-Creme	Mi 27.11. um 18.00 Uhr	89 €



Alle Getränke inklusive!
Veranstaltungsdauer ca. 3-4 Stunden
Preise pro Person, Bezahlung vorab per Rechnung

ANMELDUNG

Bitte per E-Mail an: **info@diefabrik-sundern.de**

Änderungen vorbehalten