

# Seminare für Genießer

Unsere Angebote für Hobbyköche





© GBZ

## *Gemeinsam Kochen verbindet!*

Verlassen Sie Ihren gewohnten Arbeitsplatz und bringen Sie Ihr Team näher zusammen. Damit schöpfen Sie nicht nur neue kreative Ideen, sondern motivieren Ihre Kunden oder Mitarbeiter.

Ab 10 Personen führen wir für Sie und Ihre Gäste (Kunden, Mitarbeiter, Freunde) ein individuelles Kochevent durch. Sie haben die Möglichkeit, Thema und Art des Kochkurses mitzugestalten und bringen so Ihren eigenen Stil mit ein. Wir freuen uns auf Sie!

### *Trüffel, schwarzes Gold und Leidenschaft*

10.12.2017 von 15 bis 22 Uhr in Koblenz

125 €

Der edle Kochkurs zum Abschluss des Jahres für Genießer und Kenner. Es werden unterschiedliche Trüffelsorten zubereitet. Das Highlight dieses außergewöhnlichen Events ist natürlich der Genuss eines außergewöhnlichen 5-Gang-Menüs.

### *Lecker Lamm & zauberhafter Ziegenkäse*

18.03.2018 von 15 bis 22 Uhr in Koblenz

85 €

Wer Lamm und Ziegenkäse mag, wird diesen Kochkurs lieben! Denn an diesem Tag dreht sich alles um diese beiden Produkte. Auf der Tagesordnung steht neben der Wurstherstellung mit Lammfleisch auch die Zubereitung eines Lammcarpaccio mit Crème brûlée. Aber auch der Ziegenkäse kommt selbstverständlich nicht zu kurz – lassen Sie sich überraschen!

### *Asiatische Gerichte und Kresse*

15.04.2018 von 15 bis 22 Uhr in Koblenz

85 €

Die asiatische Küche ist nicht nur leicht und gesund, sondern durch ihre Vielzahl an Aromen auch bunt und vielfältig. Dies zeigt auch ein Blick auf die heutige Menükarte: Nigiri-Sushi, Maki-Sushi, Wokgerichte mit Fisch und Fleisch, Dim Sum, Bettlerhuhn, leichte Desserts mit exotischen Früchten.

### *Beef! Grillen & Räuchern mit Kräuterwind!*

27.05.2018 von 15 bis 22 Uhr in Koblenz

85 €

BBQ 4 U! – Grillen und Räuchern mit verschiedenen Fleischschnitten von Rind und Schwein. Als besonderes Highlight probieren wir auch das äußerst feine, in Bio-Qualität gezogene Westerwälder Landschwein. Come on – let's grill!!!

### *Der „wilde“ Kochkurs*

14.10.2018 von 15 bis 22 Uhr in Koblenz

85 €

Aus heimischen Wäldern frisch in die Küche kommen die Zutaten für diesen exquisiten Workshop, denn Wild ist noch immer etwas Besonderes, was es nicht alle Tage gibt. Über diverse Vorspeisen, eine Wildterrine, Kurzbrat- und Schmorgerichte zieht sich die Fährte, die wir zusammen mit leckeren heimischen Pilzen veredeln.

### *Kleine Törtchen, Macarons und Pralinen*

10.11.2018 von 9 bis 16 Uhr in Koblenz

85 €

Lassen Sie sich vom Pâtissier in die Pâtisserie einführen. Heute werden kleine Kuchen, Pralinen und Macarons in Verbindung mit Frucht und Kräutern zubereitet. Thymian, Rosmarin, Salbei, Zitronenverbene und andere Kräuter werden in der süßen Küche zu Highlights.

– Alle unsere Kochkurse schließen mit einem gemeinsamen Menü ab. Getränke inklusive.–

## *Informationen & Anmeldung*



**Tilman Fuchß**

Seminarorganisation

Telefon: 0261 30489-43

E-Mail: fuchss@gbz-koblenz.de

**Weitere Termine und Veranstaltungsorte finden Sie unter [www.gbz-koblenz.de](http://www.gbz-koblenz.de)**



**Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz**

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e. V.

Hohenfelder Straße 12 | 56068 Koblenz

Telefon 0261 30489-43 | [kontakt@gbz-koblenz.de](mailto:kontakt@gbz-koblenz.de) | [www.gbz-koblenz.de](http://www.gbz-koblenz.de)

Vereinsregister Amtsgericht Koblenz VR 2868 | Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790

Vertreten durch den Vorstand

Olaf Gstettner, Vorsitzender | Dr. Sabine Dyas, Geschäftsführerin

Fotos Titelseite: Fotolia.com – Natasha Breen, mahony, jackfrog