



BÄRLAUCH-KOCHKURS

Bärlauch, der wilde Knoblauch, ist in aller Munde! Nutzen Sie die Gelegenheit und lernen Sie leckere Gerichte mit diesem herrlich aromatischen und äußerst gesunden Gewächs kennen.

→ 11. Mai 2010, 18.00 Uhr

GRILLEN MAL ANDERS

Üblicherweise ist das Grillen verbrennen von Fleisch über heftiger Glut in frischer Luft und zur Pflege der Geselligkeit. SCHADE! Weil das feurige Freiluft-Event durchaus geeignet ist, kulinarisch zu verführen – wenn man nur die richtigen Rezepte zur Hand hat. Wir geben sie Ihnen!

→ 8. Juni 2010, 18.00 Uhr

ALLE TERMINE IM ÜBERBLICK

12. Januar 2010, 18.00 Uhr

MÄNNERKOCHKURS

9. Februar 2010, 18.00 Uhr

MEERESFRÜCHTE- & FISCH-KOCHKURS

9. März 2010, 18.00 Uhr

VEGETARISCHER KOCHKURS

13. April 2010, 18.00 Uhr

FRÜHLINGSMENU-KOCHKURS

11. Mai 2010, 18.00 Uhr

BÄRLAUCHKOCHKURS

8. Juni 2010, 18.00 Uhr

GRILLEN MAL ANDERS

**INDIVIDUELLE TERMINE
SIND AUCH NACH
ABSPRACHE MÖGLICH!**

PREISE & KONDITIONEN

Die Kochkurse beinhalten alle nötigen Lebensmittel, Kochkursleitung, ein Glas Prosecco zur Begrüßung, alle Getränke zum Essen sowie eine Kochschürze für den Abend. Zum Schluss erhalten Sie alle Rezepte zum Nachkochen.

Kursbeginn ist jeweils um 18.00 Uhr
Dauer des Kurses ca. 3 bis 4 Stunden.
Pro Kurs maximal 10 Personen.

EUR 80,- pro Person und Kurs

Reservierung und Bezahlung bis 5 Tage vor Beginn des Kurses. Da wir alle Waren frisch bestellen, haben Sie bitte Verständnis, dass wir bei einer Stornierung innerhalb der letzten 5 Tage vor Beginn des Kurses 50 % des Preises einbehalten.

Zur Linde
GASTHAUS
RESTAURANT

KOCHKURSE 2010



MÄNNERKOCKKURS

Ran an die Töpfe, Männer! Sie würden Ihre Lieben gerne mit einem köstlichen und einmaligen Abendessen verzaubern? Doch Kochen gehört nicht gerade zu Ihren Spezialitäten? Bei unserem Männer-Kochkurs erfahren Sie, wie Sie ein mehrgängiges Menü zaubern und erhalten wichtige Tipps und Tricks aus der Gourmetküche.

→ 12. Januar 2010, 18.00 Uhr

MEERESFRÜCHTE & FISCH-KOCKKURS

Frischen Fisch auf den Tisch! Dass Fisch gesund ist, weiß jeder. Aber immer nur in Stäbchenform? Tauchen Sie mit uns ab in Neptuns Reich und ziehen Sie die Schätze des Meeres an Ihre Angel. Der Meeresfrüchte & Fisch-Kochkurs verspricht höchste kulinarische Genüsse und hält viel mee(h)r verborgen als nur Fisch.

→ 9. Februar 2010, 18.00 Uhr



VEGETARISCHER KOCKKURS

Raffinierte Gerichte ohne Fleisch. Lassen Sie Gemüse und Co. die Hauptrolle auf Ihrem Teller spielen. Die Zeit des verstaubten Images der Vegetarier ist glücklicherweise vorbei.

Entdecken Sie die Vielfalt vegetarischer Köstlichkeiten und verbinden Sie einfach Gesundheitsbewusstsein und Genuss.

→ 9. März 2010, 18.00 Uhr

FRÜHLINGSMENU-KOCKKURS

Frühlingsküche ist die Küche der Sehnsucht – einen kalten, grauen Winter haben wir hinter uns und wünschen uns frische Farbe auf den Teller. Jetzt ist es endlich soweit: Die Märkte bieten junges Gemüse, Kräuter und andere gute Dinge. Wir liefern die passenden Rezepte dazu.

→ 13. April 2010, 18.00 Uhr



Zur Linde
GASTHAUS
RESTAURANT

Hauptstraße 30 · 54497 Morbach-Gonzerath
Telefon 0 65 33/34 14 · Telefax 0 65 33/12 21
info@zur-linde-schmitz.de · www.zur-linde-schmitz.de