



KOCHSCHULE

IM KAISERSAAL

Küchenchef Christopher Weigel, 30 Jahre jung, wechselte vom Kai3 im Hotel Budersand auf Sylt in die Landeshauptstadt Thüringens und bietet den Gästen des Sterne-Restaurants Clara seit Oktober 2021 eine produkt- reduzierte Aromenküche, die auf viele frische Kräuter und ein ausgefeiltes Zusammenspiel von Regionalität, Saisonalität und Einflüssen aus der ganzen Welt setzt. Vor seiner Station auf Sylt kochte er in verschiedenen renommierten Hamburger Restaurants. Mit gerade einmal 23 Jahren führte Christopher Weigel bereits als Küchenchef Regie im ehemaligen Hamburger Restaurant „Nordlicht“, für das er zahlreiche Auszeichnungen erkochte.

In den Kochkursen des Spitzenkochs tauchen Sie tief in die Welt der Gourmetküche ein und lernen auf vergnügliche Weise zahlreiche Tricks und Kniffe der Profis kennen und anzuwenden. Sie erfahren mehr über die verschiedenen Zubereitungsarten oder den fachkundigen Einsatz von Küchenwerkzeugen und -geräten und erwerben tiefgründiges Produktwissen. Mitmachen ist dabei ausdrücklich erwünscht.

Zwischendurch reichen wir Ihnen eine kleine Stärkung und verkosten gemeinsam edle Weine.

Unsere Kochkurse drehen sich jeweils um ein spezielles Thema, das sich dann auch am Abend durch das viergängige Menü zieht. Dieses servieren wir Ihnen inklusive aller begleitenden Getränke dann im Restaurant Clara. Gern können Sie auch etwaigen Begleitpersonen am Abend Plätze reservieren.

Freuen Sie sich auf ein lehrreiches, vergnügliches und köstliches Erlebnis, das Sie noch lange in Erinnerung behalten werden!

Ablauf:

Kochkurs: 12:00 Uhr bis ca. 17:00 Uhr
Menü: ab ca. 19:00 Uhr

Inklusivleistungen:

- 5ständiger Kochkurs
- Kleiner Imbiss
- 2 Weinverkostungen
- Softgetränke & Kaffee beim Kochkurs
- Vier-Gang-Menü am Abend
- Aperitif & begleitende Getränke zum Menü
- Kochschürze als Souvenir
- Rezepte des Tages

Unsere Kochkurse sind genau das Richtige für alle mit „kochender Leidenschaft“ - ideal auch als Geschenk!

THEMEN UND TERMINE

05.02.2022

AROMATISCHE WELTREISE

180 EUR je Teilnehmer

100 EUR je Zusatzgast am Abend

12.03.2022

FRÜHLINGERWACHEN

180 EUR je Teilnehmer

100 EUR je Zusatzgast am Abend

02.04.2022

OSTERN KULINARISCH GENIESSEN

180 EUR je Teilnehmer

100 EUR je Zusatzgast am Abend

16.04.2022

AROMATISCHE WELTREISE

180 EUR je Teilnehmer

100 EUR je Zusatzgast am Abend

07.05.2022

GEMÜSEKÜCHE – LECKER VEGETARISCH

180 EUR je Teilnehmer

100 EUR je Zusatzgast am Abend

11.06.2022

AUS DEN TIEFEN DER MEERE

180 EUR je Teilnehmer

100 EUR je Zusatzgast am Abend

TICKETS & GUTSCHEINE:
www.kaisersaal-shop.de

Kochschule im Kaisersaal | Futterstraße 15/16 | 99084 Erfurt

Tel.: 0361 - 56 88 202 | Fax: 0361 – 56 88 112

www.kochkurse-erfurt.de

Betreiber: Kaisersaal Gastronomie- & Veranstaltungs GmbH

Futterstraße 15/16 | 99084 Erfurt | www.kaisersaal.de |

Geschäftsführer: Thomas Günther | AG Jena, HRB 106497