



Anmeldeformular

für die Kochschule

gewünschter Termin und Thema:

- Großer Kochkurs von 15:00 bis 22:00 Uhr oder
 Kleiner Kochkurs 3-4 Stunden

Name: Vorname:

Straße:

Wohnort:

Telefon: Fax:

E-Mail: Alter:

Haben Sie schon vorher an einem Kochkurs teilgenommen?:

Ja Nein Wo:

Zahlungsweise: Lastschrift Anzahl der Personen:
 Banküberweisung

Datum: Unterschrift:

Geschäftsbedingungen:

Nach Ihrer schriftlichen Buchung werden wir Ihnen als Anmeldebestätigung eine Rechnung über die Kursgebühr zu kommen lassen.

Zahlbar innerhalb 14 Tagen.

Bei Stornierungen behalten wir uns Stornogebühren vor. Wir versuchen hier den Platz anderweitig zu vergeben.

Kontoverbindung:

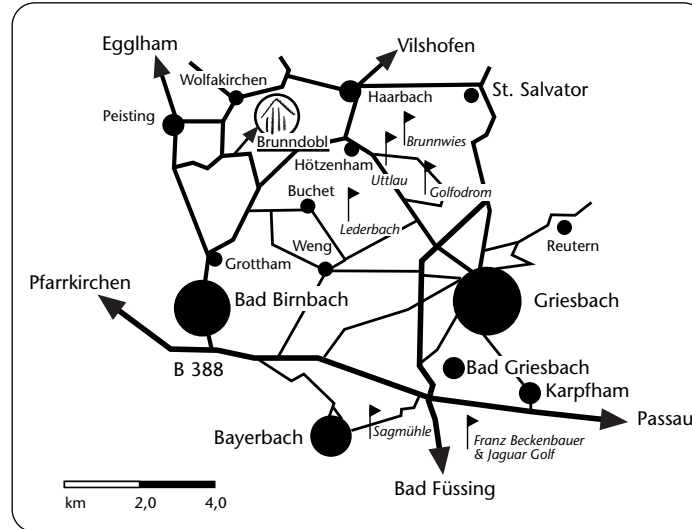
Erwin Rückerl, Sparkasse Rottal Inn, Konto-Nr.: 570 202 689, BLZ: 743 514 30



mediterrane lebensart



Hofgut Anfahrt:



In Bad Birnbach Richtung Vilshofen nach 2km rechts Richtung Haarbach, nach 2,5km links nach Brunndobl, nach ca. 2km in den Feldweg rechts einbiegen!

Von Bad Griesbach auf die Umgehungsstraße, Richtung Vilshofen, bei der Anfahrt Golfplätze, Richtung Utlau, dann Richtung Haarbach, hinter Hötzenham, links Richtung Bad Birnbach, dann rechts nach Brunndobl nach ca. 2km in den Feldweg rechts einbiegen!



HOFGUT · HAFNERLEITEN
mediterrane lebensart

Brunndobl 16, 84364 Bad Birnbach, Tel.: 08563-91511, Fax: 08563-91512
e-mail: post@hofgut.info, Internet: www.hofgut.info



Kochkurs

SEMINAR & WORKSHOP

Erste Kochschule
Niederbayerns



HOFGUT · HAFNERLEITEN
mediterrane lebensart

Kochen

mit Lust und Leidenschaft

Möchten Sie ein Sternemenü stressfrei auf den Tisch bringen? Haben Sie Spaß am Kochen mit Gleichgesinnten? Wollen Sie lernen wie man aus einfachen Zutaten ein raffiniertes Menü zaubert?

Ob Anfänger oder Hobbykoch – lernen Sie unter professioneller Anleitung, in lockerer, privater Atmosphäre Ihre Wünsche in die Tat umzusetzen.

Vom Einkauf bis zur perfekt gedeckten Tafel werden alle Fragen rund ums Kochen und Trinken erörtert. Ihre Partner, Freunde und Bekannte, die selber nicht kochen, können einfach dazu stoßen und testen, was Sie gelernt haben! Sie werden ungeheuer beeindruckt sein. In meiner ersten privaten niederbayerischen Kochschule erwartet Sie eine stimmungsvolle Atmosphäre und viel Spaß!

Guten Appetit, Ihr Erwin Rückerl

REGIONALE & SPEZIALITÄTEN KÜCHE
aus Österreich & Frankreich

DIÄTISCHE KOSTFORMEN
Schmackhaftes aus der Küche, trotz Ernährungsbedingter Krankheiten für betroffene und deren Angehörigen.

SINNESSCHULUNG
- Gekonnt Abschmecken
- Weindegustation
- spielerische Wahrnehmung von Geruchs- und Geschmackssinn

KINDERKOCHKURSE

MÄNNERKOCHKURSE
für Anfänger und Kochclubs
„ Was Einstein seinem Koch erzählte...“

SÜßE KURSE
- Pralinenkurse
- Schokoladenkurse, Zuckerziehen

Kleiner Kochkurs - Spezialkurse:

Dauer: 3-4 Stunden am Vor- oder Nachmittag

Preis – Leistung: Zertifikat, Unterrichtsmaterial, Verkosten und begleitende Getränke 94,- Euro

Teilnehmerzahl: ab 4 Köchen

Wissenswertes:

- Jeden 1ten Sonntag im Monat ist die Kochschule geöffnet. Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Platz. Das jeweilige Thema und die Uhrzeit entnehmen Sie bitte dem Internet www.hofgut.info oder rufen Sie uns an.

- Die Kochschule im Seminar und Eventbereich: Kochkurse – ideal als Teamtraining oder Rahmenprogramm. Reden – essen – lachen – kochen – so lernt man sich kennen. Wir beraten Sie gerne.

- Kochkurs als Geschenk! Unsere Gutscheine, zu jedem Anlass, schmecken jedem!

Themen der Kochkurse:

MEDITERRANE KÜCHE
Antipasti, Pasta, Gnocchi,
Risotto, Fleisch, Fisch, Geflügel,
Wild, Dolci (Desserts)

Praktischer Unterricht
und Vorträge

VEGETARISCHE LECKEREIEN



Großer Kochkurs - Menue:

Beginn: 15:00 Uhr bis ca. 22:00 Uhr für die „Kochenden“
Beginn: 19:00 Uhr bis ca. 22:00 Uhr für die „Genießer“

Preis – Leistung:
„Kochende“: Zertifikat, Unterrichtsmaterial, Menue
und begleitende Getränke 165,- Euro
„Genießer“: Menue & begleitende Getränke 89,- Euro

Teilnehmerzahl:
Inkl. der Köche ab 12 Personen

Ihre Referenten der Kochschule:

ERWIN RÜCKERL
Inhaber und Ausbilder der ersten Kochschule
Niederbayerns. Spezialist für die mediterranen
Kochkurse und geprüfter Diätkoch

KLAUS FRIEDERICH
Chocolatier, Konditormeister, Spezialist für die
Chocoladenmanufaktur und Zuckerartistik



mediterrane lebensart



mediterrane lebensart



mediterrane lebensart