

Kochstudio Allgäu - Kochen lernen und Urlaub!

Kochprofi und Künstler – Dieter Mayer

Er ist ein Künstler, ein Meister des Geschmacks, ein handwerklicher Perfektionist der sein zuhause in der Welt der Gourmets und Kochprofis gefunden hat



**Erleben Sie kulinarische Genüsse im wunderschönen Allgäu
Unter professioneller Anleitung das A und O des Kochens erlernen.**

Reisetermine auf Anfrage!

Eigenanreise ins Allgäu

Bezug ihrer Unterkunft (nicht im Preis inkludiert)

Gerne sind wir Ihnen bei der Buchung eines Hotels behilflich.

Sonntag - 1. Tag 1. Kochkurs

Ihre Kochkurse beginnen jeweils um 09.00 Uhr. Die Teilnehmer stellen bei Kaffeespezialitäten und alkoholfreien Getränken vor. Aller Anfang ist schwer, daher beginnt Herr Mayer mit dem Thema: Schneiden lernen wie ein Profi. Danach werden Salatdressings zubereitet, sowie das Herstellen einer braunen Grundsauce, Sauce hollandaise, Sauce bernaïse und Rahmensuppen. Genießen Sie das gemeinsame Mittagessen.

Der Nachmittag steht Ihnen für eigene Aktivitäten zur Verfügung.

Das schreibt die Tourist-Info Sonthofen:

Ob Groß oder Klein, Alt oder Jung - Sonthofen und seine reizvolle Umgebung lässt keine Wünsche offen. Dafür sorgen gut ausgebaute Wanderwegenetze, verschiedenste Sportmöglichkeiten, ein vielfältiges kulturelles Programm, interessante Sehenswürdigkeiten, abwechslungsreiche Gastronomie, hervorragende Wintersportangebote und natürlich - Natur pur.

Montag - 2. Tag 2. Kochkurs

Gönnen Sie sich ein leichtes Frühstück da es bei dem heutigen Kochkurs deftig zugeht. Sie schmoren, braten und bereiten delikate Saucen zu, wie Thymian-Balsamic, Champignon und Senf. Dazu passend Berner Rösti, Gratin, Schupfnudeln. Gemeinsames Mittagessen

Der Nachmittag steht Ihnen für eigene Aktivitäten zur Verfügung.

Dienstag - 3 Tag 3. Kochkurs

Um 09.00 Uhr werden Sie vom Chefkoch erwartet. Unter dem Motto „Bella Italia“ bereiten Sie heute Pasta, Risotto, Gnocchi zu. Aber auch Kartoffelgratin, Berner Rösti, Schupfnudeln, natürlich eine Tomatensauce und was darf nicht fehlen, Pesto. - Guten Appetit!

Mittwoc - 4 Tag 4. Kochkurs

Heute steht das Filetieren von Fischen auf dem Programm. Die Dessertzubereitung lässt keinen Wunsch offen: Cremes, Mousse, Sabayon, Eisparfaits, Fruchtsaucen ...einfach köstlich!

Donnerstag - 5 Tag 5. Kochkurs

Gemeinsame Zubereitung unseres exzellenten Vier-Gang Abschlussmenüs, das wir gemeinsam einnehmen an liebevoll eingedeckten Tischen mit Platzteller, Stoffservietten, Blumen und passender Dekoration. Zum Beginn des Menüs gibt es einen spanischen Cava, begleitend zum Essen passende Weine.

Im Anschluss erhalten die Teilnehmer ein Teilnehmerzertifikat, eine Kochschürze vom Kochstudio-Allgäu sowie die Zusicherung 1



Jahr telefonische Hilfestellung bezüglich der behandelten Kochkursthemen.

Eingeschlossene Leistungen:

- 5 x Kochkurse inklusive Mittagessen mit Getränken Tag 1 - 5
- Beratung und Begleitung durch „Kochstudio - Allgäu“

Nicht eingeschlossene Leistungen:

- Anreise ins Allgäu
- Übernachtungen im Allgäu
- Reiseversicherungen
- Getränke und Mahlzeiten, soweit nicht aufgeführt
- Ausgaben des persönlichen Bedarfs
- Alle nicht genannten Leistungen

Preis pro Person auf Anfrage

Mindestteilnehmerzahl: 2 Personen – maximal 8 Personen

Wir empfehlen den Abschluss einer Reiserücktrittsversicherung.

Zahlungsbedingungen:

20% bei Buchung der Reise.

Restbetrag 6 Wochen vor Reisebeginn.

Stornobedingungen für diese Reise:

bis 31 Tage vor Reiseantritt 25 %

ab 30. Tag bis 14. Tag vor Reiseantritt 50 %

ab 14. Tag bis Tag des Reiseantritts, bzw. bei Nichtantritt der Reise 100 %

Veranstalter:

Bärbel Kurtzahn Reisen, Hamburg

Fotoquellen: Hotels / Dieter Mayer

Unsere Hotelempfehlungen

<http://www.kaisers-hotel-sonthofen.de/>



<http://www.anno-1898.de>

