

2026 KOCHKURSE

mit Frank Schreiber



- | | |
|----------------------|--------------------------------------|
| 24. Januar | Wild-Menü... modern und vital |
| 21. Februar | Pasta & Meer... |
| 21. März | Frühlingsmenü mit Kalb |
| 25. April | Vegetarisch mal anders... |
| 19. September | Fisch-Menü im Spätsommer |
| 10. Oktober | Wild-Menü im Herbst |
| 07. November | Winterliches Menü mit Gans |

Bahnhofstraße 3 | 03238 Finsterwalde
www.goldenerhahn.com | info@goldenerhahn.com

KOCHKURS-INFORMATIONEN

- Aperitif ab 13:30 Uhr
 - Kochkursbeginn 14:00 Uhr / Ende 17:00 Uhr
 - Menübeginn ca. 17:30 Uhr
-
- max. 10 Teilnehmer, mindestens 6 Personen
 - Kursdauer ca. 3 Stunden + 2 Stunden für das Menü
 - Begrüßung mit Aperitif und kurzer Einleitung
 - inklusive Rezeptheft
 - inklusive anschließendes Kochkurs- Menü
 - inklusive passendem Wein, Mineralwasser, Kaffee
 - Spaß und eine ganze Menge guter Tipps und Tricks
 - Eine Stornierung ist bis spätestens 5 Tage vor Kursbeginn möglich.
 - Wir behalten uns vor, bei geringer Belegung eines Kurses diesen abzusagen.



Kochkurs-Preis pro Teilnehmer 180,- EUR

für Ihre Gäste - Kochkurs-Menü 80,- EUR
inklusive Wasser und Kaffee