

# 2027 KOCHKURSE

mit Frank Schreiber



|               |                                             |
|---------------|---------------------------------------------|
| 23. Januar    | <b>Vegetarisch · herzhaft &amp; elegant</b> |
| 20. Februar   | <b>Winterfisch und Wohlfühlküche</b>        |
| 13. März      | <b>Frühlingsküche · Fein &amp; Festlich</b> |
| 17. April     | <b>Spargel mal anders... &amp; Kalb</b>     |
| 21. August    | <b>Vegan · Fülle des Sommers</b>            |
| 18. September | <b>Meeresfrüchte treffen die Lausitz</b>    |
| 09. Oktober   | <b>Wildküche - modern</b>                   |
| 06. November  | <b>Gans &amp; Winteraromen</b>              |

## **2027 - Das Jubiläumsjahr**

30 Jahre Küchenchef im Goldenen Hahn

30 Jahre Kochweltmeister mit der Jugendnationalmannschaft

165 Jahre Goldener Hahn Finsterwalde

Bahnhofstraße 3 | 03238 Finsterwalde  
[www.goldenerhahn.com](http://www.goldenerhahn.com) | [info@goldenerhahn.com](mailto: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  
inklusive aller aufgezählten Leistungen

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