



Kochkurse

Kochen mit Steffen Disch

Küchenchef Raben Horben
10 Jahre Michelin Stern

im KURO MORI

SONNTAG, 3.09.2023, 15 h

“ASIATISCHE AROMENKÜCHE“

Sashimi, Sushi, Tom Kha Gai, Dim Sum ...

Preis 280 € - Begleitperson ab 18 h – 140 €

im RABEN HORBEN

MITTWOCH, 23.08.2023, 17 h

“BBQ MEETS STERNEKÜCHE“

Gemüse mal anders / Beef / Iberico
aus dem “Big Green Egg Smoker”

Preis 280 € - Begleitperson ab 20 h – 140 €

MITTWOCH, 11.10.2023, 17 h

**“SAUCEN, FONDS, SUPPEN – TIPPS UND
TRICKS AUS DER STERNEKÜCHE“**

Preis 280 € - Begleitperson ab 20 h – 140 €

MITTWOCH, 6.12.2023, 17 h

“FISCH & KRUSTENTIERE“

Preis 320 € - Begleitperson ab 20 h – 140 €

EVENT LOCATION

Nutzen Sie unsere Räumlichkeiten in Freiburg
und in Horben:

- Private Dinings
- Firmenveranstaltungen
- Kochevents / Weidegustationen

Kochen mit Hannes Eberhard

Küchenchef Kuro Mori
10 Jahre Küchenchef im Alkimia*, Barcelona

im KURO MORI

Sonntag, 17.09.2023, 15 h

**“KURO MORI – SCHWARZWALD TRIFFT
ASIEN“**

Preis 230 € - Begleitperson ab 18 h – 140 €

Sonntag, 15.10.2023, 15 h

**“KURO MORI – SCHWARZWALD TRIFFT
ASIEN“**

Preis 230 € - Begleitperson ab 18 h – 140 €

Ablauf der Kochkurse

Besprechung der Themen & gemeinsames Kochen
– anschließend Abendessen mit begleitenden
Weinen

Veranstaltungen

Gerne können Sie bei uns auch exklusiv Ihren
eigenen Kochkurs mit Freunden oder Kollegen zu
dem von Ihnen gewünschten Thema oder Ihrer
eigens ausgewählten Speisenfolge buchen.
Hierzu können Sie mit uns individuell einen
Termin vereinbaren.

- oder als Firmenevent in Ihrer Firma
Coaching / Moderation / Küchenevent

auch Sonntags im Kuro Mori möglich

Auch geeignet als Party- und Firmenevent im
kleinen Kreis bis 20 Personen.

Als Kochkurs oder einfach im lockeren Kreis aus
unserer offenen Küche bekochen lassen.

„Kochen / Feiern / Spaß haben“

www.steffendis.ch

info@kuro-mori.de

info@raben-horben.de