



Kochkurse

im KURO MORI

Kochen mit Steffen Disch
Küchenchef Raben Horben
10 Jahre Michelin Stern

SONNTAG, 12.02.2022, 15 h
„SAUCEN, FONDS, SUPPEN – TIPS UND TRICKS AUS DER STERNEKÜCHE“

Preis 280 € - Begleitperson ab 18 h – 140 €

SONNTAG, 30.04.2022, 15 h
„FRÜHLINGSKÜCHE“ – LEICHTE FRÜHLINGSGERICHTE

Preis 280 € - Begleitperson ab 18 h – 140 €

SONNTAG, 14.05.2022, 15 h
„SPARGEL UND KRÄUTER“ – WIE WERDEN EINFACHE GERICHTE ZU EINEM HIGHLIGHT?

Preis 280 € - Begleitperson ab 18 h – 140 €

EVENT LOCATION

Nutzen Sie unsere Räumlichkeiten in Freiburg und Horben:

- Private Dinings
- Firmenveranstaltungen
- Kochevents / Weingustationen
- Teambuildingevents
- 12 – 120 Personen

www.steffendisch.de
info@kuro-mori.de
info@raben-horben.de

im KURO MORI

Kochen mit Hannes Eberhard
Küchenchef Kuro Mori
10 Jahre Küchenchef im Alkimia*, Barcelona

Sonntag, 20.11.2022, 15 h
„KURO MORI – SCHWARZWALD TRIFFT ASIEN“

Preis 230 € - Begleitperson ab 18 h – 140 €

Sonntag, 11.12.2022, 15 h
„KATALANISCHE KÜCHE – DAS BESTE AUS DEM MEER UND DEN BERGEN“

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

immer Sonntags 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.steffendisch.de
info@kuro-mori.de
info@raben-horben.de