



Klosterküche Kochkurse 2010

„ Essen wie die Mönche“

jeden 4. Donnerstag / Monat 18.30 - 22.00 Uhr

- Kochen mit dem Küchenmeister
- Tipps und Tricks aus der Praxis
- 5 - 6 Gänge Menü
- Gemeinsames Essen mit dem Küchenchef
- Detaillierte Rezepte zum Nachkochen
- Übernachtung im Gästehaus möglich

Termin

28. Januar

25. Februar

25. März

29. April

27. Mai

24. Juni

29. Juli

26. August

30. September

28. Oktober

25. November

30. Dezember

Thema

Kohl – Delikatesse im Winter

Aufläufe–Vitamine unter der Knusperhaube

Ostern – Willkommen zum Festmenü

Hackfleisch – Deftig Schlemmen

Gulasch – jeder Bissen ein Genuss

Gesunde Küche – leicht und gut

Grillen – Würzig – Saftiges vom Rost

Rouladen – So lecker wie bei Muttern

Kürbis – Bunter Mix mit Aroma

Kartoffeln – Gesunder Fitmacher

Weihnachten – Festschmaus

Silvester – mit Freunden genießen

Begrenzte Teilnehmerzahl von 12 Personen Preis 59,00 € pro Person

Bioland
ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Die Klosterküche bereitet alle Speisen aus besten biologischen Zutaten täglich frisch zu.

Klosterbetriebe Plankstetten GmbH, Hr. Anton Klein, Klosterplatz 1, 92334 Berching
Tel. 08462 / 206 -251 **Telefax - 183**

Anmeldung zum Kochkurs

Ja, ich melde mich zum Kochkurs an, Kurs Datum: Personenzahl:

Name: **Übernachtung** gewünscht: ja / nein

Anschrift: Telefon:

..... Email: