

Klosterküche Kochkurse 2018

Wir sind
Partner von

Bioland

Küchenmeister Anton Klein kocht mit Ihnen
von 18.30 - ca. 22.30 Uhr Gerichte
mit ausschließlich ökologischen Lebensmitteln und Zutaten,
die überwiegend aus unseren Klosterbetrieben stammen.
4 - 5 Gänge Menü, Tipps und Tricks aus der Praxis, detaillierte
Rezepte zum Nachkochen, gemeinsames Essen und Genießen.

- | | | |
|-----------------|---------------|------------------------------|
| ■ 25. Januar | Reis | „Edle Variationen“ |
| ■ 22. Februar | Körner | „Aus Ofen und Pfanne“ |
| ■ 22. März | Ostern | „Großer Genuss“ |
| ■ 26. April | Afrika | „Essen in der 3. Welt“ |
| ■ 24. Mai | Schnitzel | „Nichts geht über Schnitzel“ |
| ■ 28. Juni | Pizza, Quiche | „Genießen wie im Urlaub“ |
| ■ 26. Juli | Grillen | „Feine Röst-Aromen“ |
| ■ 23. August | Sommergemüse | „Lecker und leicht“ |
| ■ 27. September | Aufläufe | „Fantasievolle Ideen“ |
| ■ 25. Oktober | Kartoffel | „Unwiderstehlich lecker“ |
| ■ 22. November | Currys | „Ideen für Feinschmecker“ |
| ■ 20. Dezember | Weihnachten | „Festtagstafel“ |



Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.
Übernachtungsmöglichkeit in unserem
Gästehaus St. Gregor.
Kursgebühr: 59,00 € pro Person und Kurs

Anmeldung
Telefon: 0 84 62/206-251
Telefax: 0 84 62/206-183
kueche@kloster-plankstetten.de

Klosterbetriebe Plankstetten GmbH
Klosterplatz 1, 92334 Berching
Telefon: 0 84 62/206-251
www.kloster-plankstetten.de

