

# Klosterküche Kochkurse 2020

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.

- |                 |                 |                            |
|-----------------|-----------------|----------------------------|
| ■ 23. Januar    | Eierspeisen     | „Mal etwas anderes“        |
| ■ 27. Februar   | Hackfleisch     | „Ruck, Zuck auf dem Tisch“ |
| ■ 26. März      | Teige           | „Leichter als man denkt“   |
| ■ 23. April     | Knödel, Spätzle | „Deftig und Raffiniert“    |
| ■ 28. Mai       | Schnitzel       | „Was für ein Genuss“       |
| ■ 25. Juni      | Happen/Dips     | „Auf zum Picknick“         |
| ■ 23. Juli      | Grillen         | „Ein schöner Grillabend“   |
| ■ 27. August    | Asien           | „Mit einem Hauch Exotik“   |
| ■ 24. September | Tomaten         | „Leckere Tomatengerichte“  |
| ■ 22. Oktober   | Kartoffeln      | „Den Herbst genießen“      |
| ■ 26. November  | Eintöpfe        | „Für Leib und Seele“       |
| ■ 17. Dezember  | Lamm            | „Aus Ofen und Pfanne“      |



Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Übernachtungsmöglichkeit in unserem  
Gästehaus St. Gregor.

Kursgebühr: 59,00 € pro Person und Kurs

Anmeldung

[klosterbetriebe@kloster-plankstetten.de](mailto:klosterbetriebe@kloster-plankstetten.de)  
oder per Telefon 08462/206-251



**Klosterbetriebe Plankstetten GmbH**

Klosterplatz 1, 92334 Berching

Telefon: 0 84 62/206-251

[www.kloster-plankstetten.de](http://www.kloster-plankstetten.de)