

# Das Kochkurs Programm 2018 bei TV Koch Torsten Götz

Sehr gerne biete ich Ihnen professionelle Tipps und Tricks für Ihren nächsten privaten Anlass und freue mich auf GENUSSvolle Gespräche, sowie wunderbare und aktive Kochabende mit Ihnen am Herd in der GENUSS-WERKSTATT verbringen zu dürfen..

Für das 2018 habe ich für Sie die folgenden 4 exklusiven und tollen Kochkurse zusammengestellt.

**Donnerstag, den 26. April 2018**

## **„Asian Experiences zu Gast in der KGW – Part V“**

Erneut lassen wir die würzige Asia Küche aufleben.

Begleiten Sie uns auf eine weitere KULINARISCHE Reise nach Fernost mit einem hervorragenden Aroma Menu. Erleben Sie erneut das authentische Asien und die moderne Cross Over Küche, mit welcher Sie zu Hause überraschen werden.

Kochkursbeginn: **18:30 Uhr**

Kochkurs, Apéro & Dinner: **175.- CHF p.P.**

**Donnerstag, den 24. Mai 2018**

## **„Sommerliche Mittelmeerküche“**

Was gibt es Schöneres als mit Gästen im Sommer ein paar GENUSSvolle Stunden zu geniessen?

Trumpfen Sie auf mit neuen mediterranen Köstlichkeiten.

Erfahren Sie mehr über die leicht bekömmliche Aromavielfalt des Südens.

Begleiten Sie uns auf dieser KULINARIK Reise ans Mittelmeer.

Kochkursbeginn: **18:30 Uhr**

Kochkurs, Apéro & Dinner: **175.- CHF p.P.**

**Donnerstag, den 20. September 2018**

## **„Wildes ums Wild & das Wildgeflügel“**

Wilde Kreationen wieder einmal modern inspiriert. Wild aus den heimischen Wäldern.

Erfahren und erleben Sie die moderne und etwas wilde Wildküche des Torsten Götz.

Kochkursbeginn: **18:30 Uhr**

Kochkurs, Apéro & Dinner: **175.- CHF p.P.**

**Donnerstag, den 08. November 2018**

## **„Winterzauber mit Trüffel Part III“**

Mit welchen Kreationen möchten Sie an den Festtagen Ihre Liebsten verwöhnen?

Erleben Sie, dass ein erlesenes Festtagsmenu nicht nur aus purem Stress bestehen muss. Mit edlen Zutaten überraschen heisst das Motto. Und Sie erfahren Tipps & Tricks von Torsten Götz, wie Sie die Vorbereitung optimieren können und Sie mit Ihrem Menu stressfrei brillieren.

Kochkursbeginn: **18:30 Uhr**

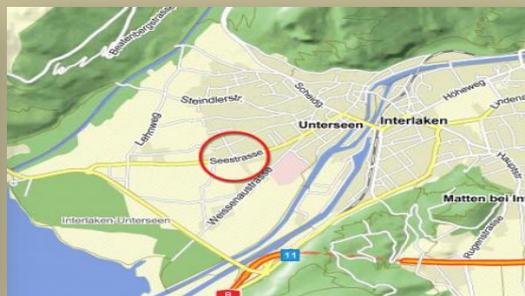
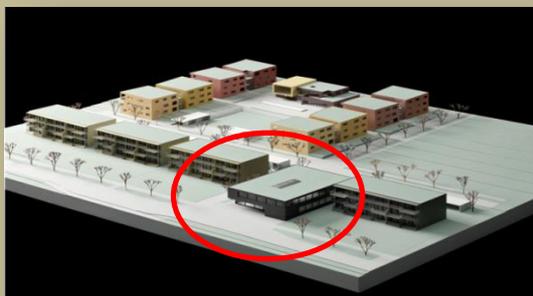
Kochkurs, Apéro & Dinner: **185.- CHF p.P.**



## In den Kochkursen inbegriffen sind folgende Leistungen:

- Apéro mit erlesenen Häppchen zur Einstimmung
- 4 Gang Kochkurs Menu mit aktivem Coaching durch GENUSS-Botschafter und TV Koch Torsten Götz
- Zu jedem Gang den passenden Wein, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Kaffee/Espresso und Gebäck (Weitere Konsumation wie z.B. Digestif oder Longdrinks etc. sind nicht in der Kurspauschale enthalten und werden separat verrechnet)
- Kursdokumentation & Rezepturen
- Kochschürze zum Gebrauch (Kauf einer TG Latzschürze „limited edition“ schwarz möglich für CHF 48.-)
- Bitte beachten Sie, dass ein Kochkurs in der Regel um 18:30 Uhr beginnt und um ca. 23/23:30 Uhr endet.
- Jeder Kochkurs ist auf eine Teilnehmeranzahl von **max. 18 Personen** beschränkt.
- Die Kurskosten müssen im Vorfeld eines Kurses beglichen werden, danach gilt Ihre Reservation als definitiv.
- Änderungen und/oder Verschiebungen im Kursprogramm behalten wir uns vor.

### ■ Lageplan & Parking:



Es steht Ihnen eine beschränkte Anzahl an Parkplätzen direkt an der Rückseite des Gebäudes zur Verfügung. Weitere Parkplätze können 100m von der KULINARISCHEN GENUSS-WERKSTATT entfernt auf dem Spitalareal (kostenpflichtig) benutzt werden.

Buslinien 105 & 21 – Haltestelle direkt vor dem Haus.

**Bitte beachten Sie, dass auf dem gesamten Breite Areal ein Zonen - Halteverbot gilt!**

Für weitere Informationen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

### Torsten Götz

GENUSS BOTSCHAFTER

TV Koch KitchenCase & Rübis+Stübis

Food Coach

**KULINARIK im Brauhaus by TG**

TG BEkocht in Bern/Ittigen

[www.facebook.com/goetz.torsten](http://www.facebook.com/goetz.torsten)

