

T G Gourmet

Kochkurs Workshops bei und mit TV-Koch TORSTEN GÖTZ.

Die Gourmet-Workshops eignen sich für ambitionierte Hobbyköche, Foodies und solche, die es werden wollen.

Kein blosses Nachkochen steht auf dem Programm, sondern aktiver und lehrreicher

Wissenstransfer, immer mit charmantem Witz, ganz TORSTEN GÖTZ LIVE eben.

Gesellig und unkompliziert, dabei aber immer voller Informationen führt Sie

TORSTEN GÖTZ entspannt und professionell durch den Workshop.

Jedes Gericht wird nach Zubereitung und regem „Fachsimpeln“ gemeinsam

in DER WERKSTATT mit der passenden WEINBEGLEITUNG degustiert...

Workshop-Termine 2020

Di. 10.03.2020 workshop1 „Vegetarisch – vegan oder doch Fleisch?“

Wir zeigen Ihnen, wie Sie extrem lecker und aromareich auch einmal ohne Fleisch kochen können.

Erleben Sie die Gewürz- und Produktvielfalt mit welcher Sie auch Fleischtiger begeistern können.

Beginn: 18:30 Uhr, Workshop, Apéro, Dinner, Weinbegleitung, Wasser, Kaffee: 165.- CHF p.P.

Di. 12.05.2020 workshop2 „Klassiker neu interpretiert“

Wir alle haben schöne Erinnerungen an Gerichte wie Côte de Boeuf oder Frikassee de Volaille oder Entrecôte double uvm. Wir zeigen Ihnen wie Sie diese traditionellen Gerichte modern und neu interpretieren können.

Beginn: 18:30 Uhr, Workshop, Apéro, Dinner, Weinbegleitung, Wasser, Kaffee: 175.- CHF p.P.

Do. 03.09.2020 workshop3 „Fancy Food“

Erleben Sie die aktuellen Trends, die neuen Aromaphilosophien und tauchen Sie mit uns ein in die neue «Fancy» Food Welt. Überraschen Sie als Gastgeber einmal mit absolut trendigem Food.

Beginn: 18:30 Uhr, Workshop, Apéro, Dinner, Weinbegleitung, Wasser, Kaffee 170- CHF p.P.

Die. 17.11.2020 workshop4 „Winterzauber oder was koche ich an den Festtagen“

Erlasene und hochstehende Produkte, wie z.B. Trüffel veredeln Ihr bevorstehendes Festtagsmenu.

Sie erfahren Tipps & Tricks, wie Sie die Vorbereitung optimieren können und Sie mit Ihrem Menu, ohne Stress brillieren werden.

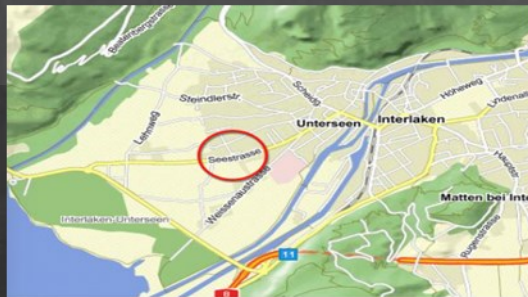
Beginn: 18:30 Uhr, Workshop, Apéro, Dinner, Weinbegleitung, Wasser, Kaffee: 185.- CHF p.P.

TGourmet

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
- Bitte beachten Sie, dass ein Kochkurs in der Regel um 18:30 Uhr beginnt und um ca. 23h 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. Mindestanzahl pro Kurs sind mind. 8 Personen.

Legende & 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

www.facebook.com/goetz.torsten



@torstengoetz_official

KULINARISCHE GENUSS-WERKSTATT - Breite Ib - 3800 Unterseen - Tel.: +41 (0)33 822 07 22 - Fax: +41 (0)33 822 07 33
info@torsten-goetz.ch - www.torsten-goetz.ch - www.facebook.com/goetz.torsten