

Kochkurse 2024

1.Halbjahr

Bier trifft Steak – Freeses beliebter Kurs für Bier und Steakliebhaber

Termine

A. Donnerstag, 22.02.24 – 18:30 Uhr

B. Donnerstag, 07.03.24 – 18:30 Uhr

Auf diesem besonderen Kurs werden fünf hochwertige Steaks zubereitet und mit einer passenden Beilage und leckerem Bier. Sie erfahren, wie man ein perfektes Steak zubereitet und wie sie gelingen. Zu den Steaks werden spezielle Bierstile verkostet, die von unserer Bierexpertin Petra Pekeler unterhaltsam und informativ präsentiert werden. Neben amüsanten Anekdoten über Bier- und Braukunst wird auch über den aktuellen regionalen Craft-Bier Trend berichtet. Ein Abend der garantiert zu 100% mit Genuss und Humor gefüllt sein wird.

Preis je Teilnehmer: 75,00 Euro (inkl. der Biere)

Der Wurstmacher-Kurs! Mach deine eigene Bratwurst.

Termine:

A. Montag, 08.April 24 – 18.00 Uhr

B. Montag, 13.Mai 24 – 18:00 Uhr

Auf diesem Kurs werden wir einen ganzen Abend gemeinsam Wurst herstellen. Wir erfahren etwas über Fleischqualitäten, Fleischzuschnitt über Würzungen und die spätere Zubereitung. Jeder Teilnehmer bekommt seine persönliche Bratwurst mit nach Hause. Dieser Abend wird sicherlich lang in Erinnerung bleiben wird.

Preis je Teilnehmer: 70,00 Euro (inkl. deiner Wurst)

Steaks and More – wir glühen für dich!

Termin: **Dienstag, 04.06.24 – 18:30 Uhr**

Ein Grillabend für Freunde außergewöhnlicher Steaks. Fleischermeister Ludger Freese erklärt die Fleischreifung, unterschiedliche Garmethoden und zeigt den Weg zum perfekten Steak. Dabei wird sehr unterhaltsam über Fleisch und Steaks gesprochen, begleitet von dem einem oder anderen Bierchen. Es werden sehr interessante Steaks vom Schwein, Rind, Geflügel und Lamm aufgelegt. Auch einige passende Beilagen werden vorgestellt und verköstigt.

Preis je Teilnehmer: 89,00 Euro

Ladies-Night ein besonderer Abend für besondere Frauen.

Termin: **Donnerstag, 11.07.24 – 18:30 Uhr**

Dieser Kochabend wird bei sonnigem Wetter draußen im Garten stattfinden – oder wenn Petrus es nicht zulässt in der Küche. Wir präsentieren leichte Sommergerichte, kreative Snacks, Finger Food, Salate und Tipps, wie man Gäste im kleinen Kreis begeistern kann. Ein entspannter Abend, bei dem wir zeigen, wie man zukünftige Gäste verwöhnen kann. (Die Teilnehmerzahl ist begrenzt)

Preis je Teilnehmer: 65,00 Euro

Ablauf des Abends:

Nach dem Begrüßungsgetränk geht's in die Küche. Dort kochen wir „LIVE“ vor – sie müssen nicht aktiv mitarbeiten.

Alle Rezepte werden zum Mitnehmen ausgehändigt. Mir ist bekannt, dass während der Veranstaltung gefilmt und fotografiert wird. Diese Bilder werden möglicherweise für öffentliche Medien oder betriebliche Veröffentlichungen genutzt.

In der Küche gibt es schon die ersten Leckereien, denn zuschauen macht hungrig. Bei Veranstaltungen in der Küche werden alle Gerichte am Buffet serviert. Getränke servieren wir nach Ihren Wünschen und stellen diese zusätzlich in Rechnung. (Ausnahme: Bier trifft Steak)
Alle Preise sind inkl. MwSt.

Anmeldung:

Die Teilnahme erfolgt über eine Voranmeldung. Die Tickets können ganz einfach auf dem Ticketportal www.fix-von-freese.de bestellt und bezahlt werden. Dazu bitte auf der Seite anmelden, auf „Kurse“ gehen, den Kurs auswählen, die Teilnehmerzahl angeben und buchen.

Geschenkgutscheine können auch ausgestellt werden

Sollte der Kochkurs wegen zu geringer Teilnehmerzahl (Mindestteilnehmer: 6 Personen) ausfallen, so wird die gesamte Kursgebühr erstattet.

Muss der Kurs wegen Krankheit oder Corona ausfallen, so behalten die Tickets ihre Gültigkeit.

Sie haben Fragen oder Wünsche?

Wenn Fragen oder Wünsche offen sind, dann melden Sie sich. Ob Allergien oder eine Unverträglichkeit – wir können im Vorfeld alles klären. Die Abende sind immer sehr humorvoll gestaltet – denn Spaß gehört beim Kochen dazu. Während des Kurses sprechen wir uns mit einem vornehmen „Du“ an. Genuss steht bei uns im Vordergrund.

Privater Kochabend:

Möchten Sie einen privaten Kochabend für Ihre Firma, Vereine, Gruppe oder Geburtstagsfeier organisieren, so sprechen Sie uns rechtzeitig an. Viele Firmen nutzen solche Events zur Teambuilding. Die privaten Abende können **nicht** an einem Wochenendtermin stattfinden (Ausbuchung unseres Partyservice / Restaurantbetrieb). Die Kurse können auch im Livestream online veranstaltet werden.

Kontakt:

Freese Essideen – Restaurant & Partyservice

Inh.: Carola Freese

Goldenstedter Str.9

49429 Visbek

Tel.: +49 4445 7513

Mail: info@essideen.net

Internet: www.essideen.net
