

Kochkurse 2023 1. Halbjahr

Bier trifft Steak – ein Abend für Bier- und Steakliebhaber

A. Donnerstag, 02. Feb 23, ab 18:30 Uhr
B. Donnerstag, 23. März 23, ab 18:30 Uhr

Auf diesem besonderen Kurs werden fünf hochwertige Steaks zubereitet und mit passenden Beilagen und leckerem Bier. Sie erfahren, wie man ein perfektes Steak zubereitet und wie sie gelingen. Zu den Steaks werden sechs spezielle Bierstile verkostet, die von Bierexpertin Petra Pekeler unterhaltsam und informativ präsentiert werden. Neben amüsanten Anekdoten über Bier- und Braukunst wird auch auf über den aktuellen Craft-Bier Trend berichtet. Ein Abend voller Genuss!

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

Wild und Bier – Tolle Wildgerichte aus der Region und außergewöhnliche Biere

Donnerstag - 16.03.23, ab 18.30 Uhr

Verschiedenes Wildfleisch ins moderne Licht gerückt. Alles wird raffiniert gegrillt, geschmort und gebraten. Dazu reichen wir kleine Beilagen und stellen alle Rezepte zur Verfügung. Zum Wildfleisch präsentiert unsere Bierexpertin Petra Pekeler spezielle Biere, die perfekt zu Wildgerichten passt. „Selten einen so unterhaltsamen und genussvollen Abend erlebt!“, so ein Teilnehmer dieses Kurses.

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

Es geht um die Wurst – ich mach` mir meine eigene Wurst

A. Montag, 23. Jan.23 ab 18:00 Uhr
B. Montag, 17. April 23 ab 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

Steaks, Steaks, Steaks - wir beschränken uns!

Donnerstag, 25. Mai 23, ab 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 verkostigt.

Preis je Teilnehmer: 79,00 Euro

Ladies-Summer-Night – der Überraschungskochkurs für Damen

Donnerstag. 22. Juni 23, ab 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

Genuss unter Segel – Freeses beliebter kulinarischer Segeltörn.

3-tägiger Segeltörn vom: 02.06. – 04.06.23

Infos auf: www.genuss-unter-segel.de

Achtung: Für 2023 bereits ausgebucht!

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. Später richten wir alle Gerichte zu einem Buffet an. Getränke servieren wir nach Ihren Wünschen und stellen diese zusätzlich in Rechnung. Alle Preise sind inkl. MwSt.

Anmeldung:

Die Teilnahme erfolgt über eine Voranmeldung. Die Tickets können ganz einfach auf dem Portal www.fix-von-freese.de bestellt und bezahlt werden. Dazu auf der Seite anmelden, auf Termine 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 der Corona-Pandemie 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 Teambildung. 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

Buchen und bezahlen können sie die Kurse bequem auf www.fix-von-freese.de

