

# Kochkurse 2023 - 2. Halbjahr

## **Bier trifft Steak - Freeses beliebter Kurs für Bier und Steakliebhaber**

**Termin: Donnerstag, 14.09.23 – 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)**

## **Die mediterrane Küche – lecker, leicht und vielseitig**

**Termin: Dienstag, 26.09.23 – 18:30 Uhr**

Wir lieben die mediterrane Küche! Darum können wir schon jetzt sagen: Es wird extrem lecker werden. Zahlreiche Antipasti, Fisch, Lammfleischspezialitäten und weitere Gerichte werden gekocht. Natürlich wird auch ein Dessert gezaubert. Ihr Gaumen wird vor Freude klatschen. Wir freuen uns auf diesen Kurs bei uns in der Küche.

**Preis je Teilnehmer: 79,00 € (plus Getränke)**

## **Alles hat einen Gin! Food-Paring mit einzigartigem Gin und Leckereien!**

**Termin: Dienstag, 10.10. 23, 18:30 Uhr**

Zusammen mit Feinkost Vatterodt aus Vechta werden Alexander Siefert und Ulrich Vatterodt besondere Gin-Sorten vorstellen. Sie können selber ihren Gin mixen und erfahren alles zum Thema Gin.

Beim Food Pairing werden auf den ersten Blick widersprüchliche Geschmacksrichtungen kombiniert, die sich jedoch zu einem harmonischen Ganzen verbinden. Alles passt zum Gin – es geht alles, solange es niemanden umbringt!

**Preis je Teilnehmer: 59,90 € (inkl. Gin)**

## **Wild und Bier – tolle Wildgerichte aus der Region und außergewöhnliche Biere**

**Termin: Donnerstag, 09.11.23 – 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)**

### **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](http://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 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](mailto:info@essideen.net)

Internet: [www.essideen.net](http://www.essideen.net)

---

Buchen und bezahlen können sie die Kurse bequem auf

[www.fix-von-freese.de](http://www.fix-von-freese.de)