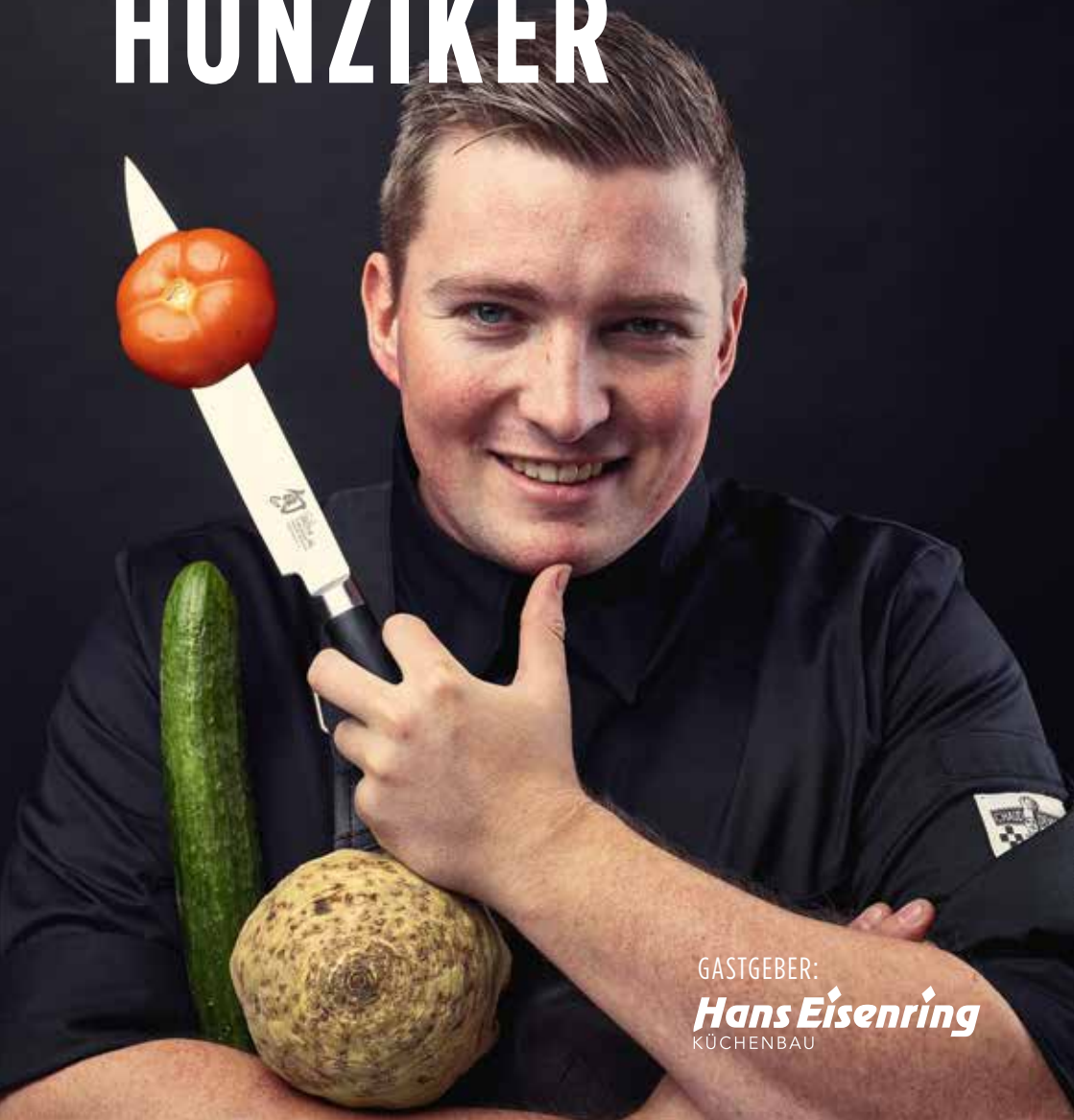


KOCHKURSE MIT DEM
VIZE KOCH-OLYMPIASIEGER

NORMAN HUNZIKER



GASTGEBER:

Hans Eisenring
KÜCHENBAU

ERLEBEN SIE KOCHEN NEU UND KOMMEN SIE IN DEN GENUSS VON TIPPS UND TRICKS VOM PROFI. IN EINMALIGER ATMOSPHERE EINER HANS EISENRING PROFIKÜCHE KÖNNEN SIE SICH INSPIRIEREN LASSEN UND ALS KRÖNENDEN ABSCHLUSS DAS SELBST GEKOCHTE MENÜ GENIESSEN.

FRISCHE FRÜHLINGSKÜCHE

26. & 27. APRIL SOWIE 3. & 4. MAI 2018

Jeweils 18.00 bis ca. 21.30 Uhr, CHF 198.— pro Teilnehmer

Was wäre der Frühling ohne Spargel! Ob grün oder weiss, bringen sie den Frühling auf den Teller. Lassen Sie sich inspirieren von der Zubereitung moderner Spargelgerichte, erfahren Sie den richtigen Umgang mit Spargeln und probieren Sie neue Rezepte aus.

DER PROFI

Der 22-jährige Jungkoch Norman Hunziker aus dem bernischen Arch ist aufstrebender Newcomer und innovativer Querdenker zugleich. Er hat bereits diverse Auszeichnungen gewonnen und ist amtierender Vize Koch-Olympiasieger. Heute bietet er Food Styling für Werbefotos, Rezeptentwicklung für Firmen sowie Caterings der Extraklasse an uns ist als Privatkoch in der ganzen Schweiz und im Ausland unterwegs.



WEITERE KURSE

WURST & BROT

14. & 15. SOWIE 28. & 29. JUNI 2018

Sie stellen selber Bratwürste her, grillieren auf dem Holzkohle-Grill von Big Green Egg, bereiten passende Beilagen zu und backen Brot.

ES WIRD WILD

23. & 24. SOWIE 30. & 31. AUGUST 2018

Sie kreieren verschiedenste Wildgerichte - vom Klassiker bis hin zu modernen Kompositionen.

ADVENTSKÜCHE

8. & 9. NOVEMBER SOWIE 4. & 5. DEZEMBER 2018

Lassen Sie sich für köstliche Weihnachts- und Silvestermenüs inspirieren.

WAS ERWARTET SIE?

- Start mit einem Welcome-Drink
- Begrüssung und Vorstellen der Thematik, Rezepte und Zutaten
- Kochen in kleinen Gruppen, gemeinsames Geniessen und Beantworten von Fragen durch den Profi
- Kleines Präsent zum Abschluss

DER GASTGEBER

Die Hans Eisenring AG steht seit 1988 für kundenorientierten Küchenbau, qualitativ hochwertige Produkte und umfassende Beratungs- und Service-Dienstleistungen. Das inhabergeführte Familienunternehmen beschäftigt über 200 Mitarbeitende in den Bereichen Küchenbau, Naturstein und Service Center an mehreren Standorten in der Deutschschweiz.

Die Kurse finden in der Küchenausstellung der Hans Eisenring AG in Oensingen statt. Sie kochen in einer modernen, voll ausgestatteten Profiküche.

HANS EISENRING AG

AUSSTELLUNG CRISTALLITH, Ostringstrasse 17, 1. OG, 4702 Oensingen

Beschränkte Platzzahl!

Alle Informationen finden Sie unter www.meet-eat.ch

