

Kochkurse im LYSSNORD

mit Daniel Krebs (16 Gault Millau)

KochenGeniessenLernen

KOCHEN Gemeinsam bereiten wir unter einem Thema eine Menüfolge oder einzelne Gerichte zu. Sie schauen über die Schulter, fragen viel und packen tatkräftig mit an. Dabei entlocken Sie den Profis so manche Tipps & Tricks.

GENIESSEN: Anschliessend genießen wir gemeinsam am schön gedeckten Tisch, bei einem guten Wein, das selbst Kreierte.

LERNEN: Wie bereite ich Meeresfrüchte zu? Was ist Espuma? Wie zaubere ich ein mehrgängiges Menü für meine Gäste auf den Tisch, ohne den ganzen Abend in der Küche zu verbringen? Viele Fragen, eine Antwort: Die Kochkurse im LYSSNORD.

Firmenkochkurse / Gruppenkochkurse

Teamgeist und Zusammenarbeit gewinnen in Unternehmen zunehmend an Bedeutung. Wenn Sie auf der Suche nach etwas Neuem sind, um das „Wir-Gefühl“ Ihrer Mitarbeiter zu stärken, um Erfolge zu belohnen oder zu motivieren, dann liegen Sie mit unserem Firmenkochkurs genau richtig.

Ob **Überraschungs-, Themen-, Motivations-** oder **Erlebniskochkurs**, aus den zahlreichen Möglichkeiten finden wir mit Ihnen zusammen das passende Programm. Der Preis pro Person richtet sich nach Menuinhalt und Zutaten, Richtpreise ab CHF 100, nach oben offen

Unser Küchenchef Daniel Krebs steht Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung und berät Sie gerne. Wir freuen uns auf eine genüssliche Zusammenarbeit!



Kochkurse sind nur auf Reservation hin möglich, damit wir Sie bestens umsorgen können. Sie erreichen uns unter folgenden Koordinaten:

LYSSNORD
GASTRO FACTORY

LyssNord / Schachenweg 24 / 3250 Lyss
T: +41 32 374 47 77 / F: +41 32 374 47 91
info@lyssnord.ch / www.lyssnord.ch

Kochkurse im LYSSNORD

mit Daniel Krebs (16 Gault Millau)

KochenGeniessenLernen

KOCHEN Gemeinsam bereiten wir unter einem Thema eine Menüfolge oder einzelne Gerichte zu. Sie schauen über die Schulter, fragen viel und packen tatkräftig mit an. Dabei entlocken Sie den Profis so manche Tipps & Tricks.

GENIESSEN: Anschliessend genießen wir gemeinsam am schön gedeckten Tisch, bei einem guten Wein, das selbst Kreierte.

LERNEN: Wie bereite ich Meeresfrüchte zu? Was ist Espuma? Wie zaubere ich ein mehrgängiges Menü für meine Gäste auf den Tisch, ohne den ganzen Abend in der Küche zu verbringen? Viele Fragen, eine Antwort: Die Kochkurse im LYSSNORD.

Kochabende – „last friday“ mit Tipps & Tricks aus der Küche

Zwei- bis dreimal pro Jahr gestalten wir einen „last friday“ als Kochabend. „last fridays“ sind die letzten Freitage im Monat, an welchen Sie ein Gourmet-Menü mit Attraktionen geniessen können, konsultieren Sie dazu unsere Agenda. An den Kochabenden verbinden wir Genuss mit dem Lerneffekt aus der Küche. Während einem mehrgängigen Menü weicht Sie der Küchenchef in die Geheimnisse der Zubereitung und der Herkunft der Lebensmittel ein. Sie erhalten Gelegenheit, mit direktem Einblick in die Küche, erste praktische Erfahrungen zu machen. Zu jedem Kochabend gehört ein Rezept aus dem LYSSNORD Fundus, welches Sie Zuhause nachkochen können. Die Menüfolge wird begleitet von Tipps & Tricks zur Herstellung. Der Genuss wird abgerundet mit der passenden Weinempfehlung. Die Kochabende beginnen jeweils um 18.30 Uhr mit einem kleinen Apéro, der Menuebesprechung und Aufteilung der Arbeiten. Gegen 23.00 Uhr beenden wir den Abend nach Dessert und Kaffee.

Provisorische Daten für die „last Friday“ Kochabende, Details entnehmen Sie der Agenda:

Freitag, 30. März 2012
Freitag, 31. August 2012

Kochkurse sind nur auf Reservation hin möglich, damit wir Sie bestens umsorgen können. Sie erreichen uns unter folgenden Koordinaten:

LYSSNORD
GASTRO FACTORY

LyssNord / Schachenweg 24 / 3250 Lyss
T: +41 32 374 47 77 / F: +41 32 374 47 91
info@lyssnord.ch / www.lyssnord.ch