



Peters-Kochwerkstatt

CATERING - KOCHKURSE - WEINSEMINARE

Inhaber: Peter Bissinger

Küchenmeister, gelernter Pâtissier und Restaurationsfachmann – das ist Peter Bissinger. Klingt ganz normal. Ist es aber nicht!

→ Lassen Sie sich auf eine erlebnisreiche Kochreise ein und entdecken Sie eine neue Stufe des Geschmacks. ←



Kochkurse im Einklang mit der aktuellen Jahreszeit. Auch als erlebnisreiches Teambuilding Event buchbar.

Weinproben inkl. Essen.

Feiern bis 40 Personen.

Kochen außer Haus von 2-200 Personen.

Kleine Geburtstage und andere kleine Feierlichkeiten.



[zur Website]

Peters-Kochwerkstatt • Inhaber: Peter Bissinger

Hauptstraße 9 • 71272 Renningen

Mobil: 0176 24881936

event@peter-bissinger.de • www.peter-bissinger.de

KÜCHENPARTY

"Kochen ist Leidenschaft und Kultur"

Kochkurs: Wir bereiten zusammen ein 4-5-Gängemenü mit den dazugehörigen auserlesenen Weinen zu. Dazu gibt es praktische Tipps und theoretisches Wissen.

Weinabend (zum genießen): Hier begleitet Sie der Sommelier durch den Abend und Herr Bissinger kocht für Sie.

Wir starten bei einem Glas Sekt.

**Beginn: 18:30 Uhr / Dauer: 3-4 Std.
Kosten je Termin und Person: 95,- €**



10. Januar 2024: Kochkurs "Handgemachte Pasta"

Pasta in verschiedenen Formen und Arten herstellen und zubereiten. Leckeres und Schönes selbst kreieren.

2. Februar 2024: "Sizilianischer Weinabend"

Verschiedene Weine aus Sizilien. Entdecken Sie den vollen Geschmack zwischen Weinen und passenden Speisen.

6. Februar 2024: Kochkurs "Rund um Fisch"

Fisch richtig und lecker zubereiten.

6. März 2024: Kochkurs "Frischer wilder Bärlauch"

Wir kochen zusammen ein kulinarisches Menü. Hier dreht sich alles rund um den Bärlauch.

29. März 2024: "Karfreitag Fischmenü"

Sitzen und genießen. Lassen Sie sich bei einem leckeren Menü mit Getränken von uns verwöhnen. Zum Empfang reichen wir ein Glas Sekt. Reservieren Sie rechtzeitig.

67,- € pro Person

2. April 2024: Kochkurs "Rund ums Lamm"

Wir zeigen Ihnen einige Möglichkeiten, Verfahren und Methoden, um ein leckeres Menü mit Lamm zuzubereiten.

12. Mai 2024: "Muttertag Spargelmenü"

Sitzen und genießen. Menü rund um den Spargel mit Getränken. Reservieren Sie rechtzeitig. / 55,- € pro Person

15. Mai 2024: "Spargel trifft Erdbeere"

Wie man die beiden Komponenten kreativ kombiniert. Mit Tricks und Kniffen ganz leicht ein Menü zubereiten.

Mehr Infos!
↓



Bei allen Terminen gilt: 8-10 Personen / Kochkurs: Es werden alle benötigten Utensilien gestellt (z. B. Kochschürze, Messer, ...) / Preise inkl. der gesetzl. USt.

Reservierungen und Buchungen

Mobil: 0176 24881936

E-Mail: event@peter-bissinger.de

www.peter-bissinger.de