

Wir freuen uns sehr, folgendes Highlight auf dem Kronshof anbieten zu können:

## **Kochen wie ein Profi!**

**Kochkurs mit den Sterneköchen Sonja & Peter Frühsammer  
vom 02.01. bis 06.01.2018**

Nachdem wir im Januar 2017 diesen Kurs erstmalig hier bei uns mit großem Erfolg durchgeführt haben, freuen wir uns darauf, ihn 2018 wieder anbieten zu können.

Wir erleben ein kulinarisches Abenteuer und lernen in diesem Kochkurs, wie man die leckersten Speisen auch am heimischen Herd im Handumdrehen selbst zubereiten kann. Sonja und Peter stehen mit hilfreichen Tipps und Tricks zur Seite. Gemeinsam bereiten wir die Menüs nach unseren Wünschen aus den besten Produkten der Jahreszeit zu und lernen, die Zubereitung perfekt zu organisieren.

Nach getaner Arbeit genießen wir alle gemeinsam das Ergebnis unserer Mühen. Mit viel Spaß vermitteln Sonja und Peter ihr Können und haben so manchen Tipp aus der Sterneküche parat. Außerdem führt Peter uns in das Auswählen von passenden Weinen für die jeweiligen Menüs ein. Höhepunkt des Kurses ist das Gala-Dinner am Samstag... Wer schon einmal dabei war, weiß Bescheid – das wird ein wahrer Gaumenschmaus!

Für mitgereiste und nicht mitkochende Familienmitglieder gibt es einige wenige Plätze für „Mitesser/Mitgenießer“. Diese werden dann an der Lebensmittelumlage beteiligt und zahlen einen kleinen Zuschlag. Ihre Mithilfe beim anschließenden Abwasch ist auch erwünscht. Da diese Plätze limitiert sind, bitte unbedingt sofort auf der Anmeldung vermerken.

### Wie läuft das alles ab?

Wir kochen immer nachmittags, so dass am Vormittag genügend Zeit bleibt für unsere anderen Hobbies, wie z.B. das Reiten. Reitstunden oder ähnliches können individual vereinbart werden.

Am Dienstag, den 02.01., treffen wir uns um 18.00 Uhr zur Vorbesprechung und ausführlichen Planung unserer Menüs. Hier können wir gemeinschaftlich festlegen, was genau gekocht werden soll. Sonja und Peter haben ein Glas Wein und ein wenig Fingerfood für uns vorbereitet.

Mittwoch und Donnerstag treffen wir uns jeweils um 15.00 Uhr, um gemeinsam zu kochen und im Anschluss in geselliger Runde das Zubereitete gemeinsam zu genießen.

Freitag ist kochfrei.

Am Samstag geht's dann schon ein wenig früher los, da treffen wir uns bereits um 14.00 Uhr, denn heute steht das große GALA-Menü auf dem Programm.

### Und die Kosten?

Die Kosten für den Kurs betragen pro Person € 210,00 zuzüglich der Lebensmittelpauschale in Höhe von ungefähr € 170,00. „Mitesser/Mitgenießer“ zahlen € 30,00 zzgl. der Lebensmittelumlage. Der Kochkurs wird direkt mit den Köchen abgerechnet.