



Kochschule „vom Garten auf den Teller“

Die Kochschule ist ein schönes Event, mit dem wir Ihnen unsere Küche und die Philosophie dahinter vorstellen möchten.

Nach 12 Jahren in Italien und vielen Stationen in renommierten Häusern wie z.B. dem "CIBREO" der "OSTERIA DI PASSIGNANO" dem "LOUIS XV" von Alain Ducasse in Montecarlo und der "ENOTECA PINCHIORRI" in Florenz, hat sich Thomas Hübner entschieden mit seiner Familie zurück nach Deutschland zu kommen.

Thomas hat für Sie vier interessante Themen ausgewählt. Verraten werden Ihnen lediglich drei Stichpunkte. Hinter jedem Thema steckt ein individuelles Menü, welches wir gemeinsam bei Kaffee besprechen und planen – somit liegt es ganz bei Ihnen, was am Ende auf Ihre Tellern kommt. Wir starten Wir möchten Sie bei der Zubereitung unterstützen, zeigen Ihnen wie leicht es sein kann aus Ihrer eigenen Küche das Beste herauszuholen und mit wenig Aufwand ein tolles Menü (auch für mehrere Gäste) zuzubereiten. Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, reservieren sie sich gleich ein Ticket für eines der unten aufgeführten Themen. Die Kochschulen finden immer an einem Samstagvormittag statt - wir starten um 11 Uhr.

Falls Sie keines der unten stehenden Themen anspricht, stellen wir Ihnen gern ein individuelles Kochschul - Erlebnis zusammen, das Sie mit mind. 6 – max. 12 Personen separat buchen können (anfragen bitte an info@alte-ueberfahrt.de).

So jetzt zu dem Teil, der besonders wichtig ist - unsere Themen.

Sie kochen zusammen mit Thomas ein 3-Gänge-Menü und zusätzlich einen Küchengruß, den Sie aus drei Komponenten selbst im Team und kreativ herstellen dürfen.



Themen

beginn 13.30Uhr

(voraussetzung zur Teilnahme ist ein funktionstüchtiges Fahrrad)

am 18 Juli 2020

Salat / Auster / Zander / Himbeere

am 15. August 2020

Salat / Bohne / Forelle / Wildpflaume

Für den ganzen Tag veranschlagen wir

159€

13.30Uhr Treffpunkt am Schloßgarten Petzow.
Gemüse, Kräuter und allerlei zum Essen sammeln.

Vespa im Schloßgarten mit Cidre und frischem Sauerteigbrot.

16.30Uhr verarbeiten des gesammelten Gemüses und zubereiten der Gerichte im
Restaurant Alte Überfahrt.

Vespa, 4-Gänge-Menü, 1 Glas Crémant Weinbegleitung zum Menü, Wasser und
Kaffee.

(Die Kochschule findet nur bei einer mind. Teilnehmer Zahl von 10
Personen statt von 13.30 – 22.30Uhr)