



Großes Kochevent

mit Spezialitäten

04. Februar 2012

11. Februar 2012

**Jeweils um 14:00 Uhr im
Landgasthaus Hangensteiner Hof**

„vom Fass“

Weißes Tomatenmousse
auf Ruculasalat mit Wellnessdressing

Rahmsüppchen von frischer Brunnenkresse

Gekräutertes Perlhuhnbrüstchen
auf Mangold und Kartoffelgratin

Rhabarberparfait an Erdbeersalat



Im Kochkurs enthalten:

Begrüßungscocktail, Kochrezepte, Einkaufsliste, Schürze als Gastgeschenk.
Gemeinsames vorbereiten und kochen des Menüs, Aperitif und Verkostung des Menüs
im Gasträum. Auf Wunsch mit Weinempfehlung.
Kochkurs mit Abendessen und Aperitif: € 49,90 (mit ½ Ltr. Weinempfehlung € 59,90)
Begleitperson zum Abendessen + Aperitif: € 29,90 (mit ½ Ltr. Weinempf. € 39,90)

Schnippeln, bruzzeln und Spaß haben stehen auf dem Küchenplan!
Ideal auch als **Geschenk**, zur **Teambildung** oder als
Betriebsausflug.

Nähere Info:

Landgasthaus Hangensteiner Hof 07041 - 3746
oder im „vom Fass“-Mühlacker 07041- 8173710