



Event- und Themenkochkurse 2024

mit unserem Koch Klaus Klein



Eintöpfe und Salate für die Faschingsparty

Samstag, 27. Januar 2024, von 14:00 bis 19:00 Uhr

Kreieren Sie leckere Eintöpfe für Ihre Feiern, Partys oder zum Mitnehmen, auf der Basis von hausgemachter Brühe, bunt, gesund und schmackhaft; Ebenfalls beliebt für Feiern und auch als Mitbringsel: Bunte und ausgefallene Salate mit Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst

Teilnehmergebühr: 25,00€ zzgl. ca. 10-15€ für Lebensmittel

Knödel, Klöße, Gnocchi

Samstag, 30. März 2024, von 14:00 bis 19:00 Uhr

Nicht nur als herkömmliche Beilage und klassisch gefüllt. Klöße sind auch Vielseitig und schmackhaft als Hauptgericht mit Sauce oder mal als Roulade oder zum Dessert als Süßspeise.

Teilnehmergebühr: 25,00€ zzgl. ca. 10-15€ für Lebensmittel

Reis von Djuvec bis Basmati

Samstag, 13. April 2024, von 14:00 bis 19:00 Uhr

Lernen Sie verschiedene Reissorten und deren Zubereitungsarten kennen. Seien Sie offen für die bunte Palette von Möglichkeiten, Reis als Vorspeise, Hauptgang oder Dessert zu genießen.

Teilnehmergebühr: 25,00€ zzgl. ca. 10-15€ für Lebensmittel

Spargel-komplette Vielfalt im Menü

Samstag, 18. Mai 2024, von 14:00 bis 19:00 Uhr

„Königliches Gemüse“, „Frühlingsluft in Stangen“ oder „essbares Elfenbein“: Spargel zählt für viele zum Lieblingsessen im Frühling. Das Gemüse hat einen vollen Geschmack, ist arm an Kalorien, reich an Vitaminen und einfach nur köstlich. In diesem Kurs zaubern die Teilnehmenden mit diesem vielseitigen Gemüse ein feines Menü. Dazu gibt es praktische Tipps, wie man Spargel richtig einkauft, schält und kocht. -Vorspeise, Zwischengericht, Hauptgang und Dessert- alles mit Spargel

Teilnehmergebühr: 25,00€ zzgl. ca. 10-15€ für Lebensmittel



Toskana-eine besondere Region, eine besondere Küche

Samstag, 07. September 2024, von 14:00 bis 19:00 Uhr

Lernen Sie, wie man echte handgemachte toskanische Nudeln mit besonderem Flair herstellt. Genießen Sie Fleisch eingelegt in Weißwein und Gnocchi einmal ganz anders. Wie immer wird es auch etwas ganz Spezielles aus der Region als Süßspeise geben.

Teilnehmergebühr: 25,00€ zzgl. ca. 10-15€ für Lebensmittel

Kürbiszeit, Kastanienzeit

Samstag, 19. Oktober 2024, von 14:00 bis 19:00 Uhr

Entdecken Sie die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten von Kürbis und Kastanien in sättigenden Suppen, herzhafter Wurst, bunten Nudeln, und originellen Brotmischungen, phantasievollen Kuchen, alles aus und mit Kürbis und Kastanien

Teilnehmergebühr: 25,00€ zzgl. ca. 10-15€ für Lebensmittel

Elsass- Käse, Fisch, Fleisch und Sauerkraut zum Wein

Samstag, 23. November 2024, von 14:00 bis 19:00 Uhr

Entdecken Sie die kulinarische Vielfalt des Elsass zusammengefasst in einem kleinen Menü Das Elsass lockt mit vielerlei kulinarischen Genüssen. Wein und insbesondere Crémant sind bereits Aushängeschilder dieser wunderschönen Region im Herzen Europas. Aber auch kulinarisch bietet das Elsass eine große Vielfalt. Dabei ist auch die Verwandtschaft zum Schwarzwald nicht zu leugnen. Die Teilnehmenden bereiten unter anderem Baeckeofe, Schäufele, Sauerkraut und Zander zu.

Teilnehmergebühr: 25,00€ zzgl. ca. 10-15€ für Lebensmittel

Weitere Infos und Anmeldung:

CEB e.V. Hilbringen • Industriestraße 6-8 • 66663 Merzig

Tel. (06861) 9308-44 • info@ceb-merzig.de •

www.ceb-merzig.de

