

## After Work Cooking

Nach einem stressigen Arbeitstag auch noch kochen?

Erleben Sie in unserem After Work Kochkurs wie Sie mit wenigen Handgriffen ein leckeres nahrhaftes Gericht zaubern und damit schneller in den wohlverdienten Feierabend starten.

Lassen den Abend bei einem entspannten Essen ausklingen und knüpfen Sie neue Kontakte.

Um Ihnen eine große Vielfalt an berufsaltagstauglichen Gerichten anzubieten, wechseln diese jedes Mal.

Hier ein paar Beispiele:

- Tomaten-Büffelmozzarella mit Zitrone, Basilikum und Pinienkerne
- Couscous mit Gemüse, Granatapfel, Petersilie & Minze
- Kürbiscremesuppe mit steirischem Öl und Kürbiskernen
- Asiatische Gemüsepfanne mit Kokos-Currysauce
- Pappardelle in Weißweinsauce mit Lachs, Spinat und Tomate
- Gebraten Maispoularde mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
- Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis



### Bei allen Kochkursen inklusive

- 3-Gänge-Menü
- Getränke  
(alkoholisch & anti-alkoholisch)
- hochwertige Kochschürze
- Mappe mit Rezepten

Integriert in die traumhaften Ausstellungsräume von Küchen Walther, entsteht die richtige Atmosphäre zum Kochen und Genießen. In der modernen Location können Sie auf aktuellen Geräte von namhaften Herstellern wie Gaggenau, Bosch und Siemens zurückgreifen.

Im Vordergrund der Kochkurse stehen immer die Qualität der Lebensmittel, die kreative Verarbeitung und jede Menge Spaß!

Unsere Kochkurse finden ausschließlich unter der Leitung renommierter Spitzenköchen/innen wie z.B. Pino Vichera - Eugénie Bause - Nancy Dubourg - Hannes Dankel - Krischan Löser - Mary Daute statt.

Die aktuellen Termine für diese Kochkurse entnehmen Sie bitte unserer Internetseite:  
[www.Walthers-Kochwelten.de](http://www.Walthers-Kochwelten.de)