

## **Pralinentraum**

Nach einem Begrüßungsgetränk und einer kulinarischen Einführung in das Thema Schokolade, geht es auch gleich los.

Sie stellen selber nach einfachen Rezepturen köstliche Pralinen her und können diese nach ihren Wünschen gestalten z.B. Blätterkrokant, Vanilletrüffel, Marzipan- und Eierlikörpralinen.

Naschen und Experimentieren ist hier ausdrücklich erwünscht und auch für das leibliche Wohl zwischen durch ist gesorgt.

Alle hergestellten Pralinen können natürlich im Anschluss mit nach Hause genommen werden.



### **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)