

Kochkurse mit Franz Feckl

Gerne bieten wir auch Koch-Events für individuelle Anlässe, wie z.B. Geburtstage und Firmenfeiern mit anschließendem Essen für ca. 12 Personen.
Wir freuen uns Sie persönlich zu beraten!



FECKL'S
APART

Freitags-Kochkurs: (min. 8 Personen)

- 20.01.2012: Thema „Wild auf Wild“
- 10.02.2012: Thema „Feines vom Meer“
- 02.03.2012: Thema „Lamm und Zicklein“
- 27.04.2012: Thema „Spargel“
- 04.05.2012: Thema „Steaks“
- 22.06.2012: Thema „Leichte Sommerküche“
- 13.07.2012: Thema „Mediterranes“
- 14.09.2012: Thema „Sommertrüffel mit Fisch und Fleisch“
- 26.10.2012: Thema „Krusten und Schalentiere“
- 09.11.2012: Thema „Fonds und Saucen“ mit Menü
- 07.12.2012: Thema „Ente und Gans“

- Beginn 15.30 Uhr: Einführung und Menüabsprache
- * **Überraschungsmenü** *
- ab 16.00 Uhr Vorbereitung
- ab 19.00 Uhr Aperitif
- ab 19.30 Uhr 5-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen
- Ende ca. 22.30 Uhr

- Preis inklusiv aller Getränke

- **nur 180 Euro** (+ Partner ab 19 Uhr: 75 Euro)

Gerne auf Wunsch:

Übernachtung in einer Suite im Feckl's Apart (inkl. Shuttle-Service)

+ 80 Euro für 2 Personen ohne Frühstück

Samstags-Kochkurs: (min. 8 Personen)

- 28.01.2012: Thema „Wild auf Wild“
- 04.02.2012: Thema „Feines vom Meer“
- 10.03.2012: Thema „Lamm und Zicklein“
- 21.04.2012: Thema „Spargel“
- 12.05.2012: Thema „Steaks“
- 30.06.2012: Thema „Leichte Sommerküche“
- 07.07.2012: Thema „Mediterranes“
- 15.09.2012: Thema „Sommertrüffel mit Fisch und Fleisch“
- 20.10.2012: Thema „Krusten und Schalentiere“
- 24.11.2012: Thema „Fonds und Saucen“ mit Menü
- 01.12.2012: Thema „Ente und Gans“

- Beginn 09.30 Uhr: Einführung und Menüabsprache
- * **Regionales-Menü** *
- ab 10.00 Uhr Vorbereitung
- ab 12.30 Uhr Aperitif + 3-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen
- Ende ca. 15.00 Uhr

- Preis inklusiv aller Getränke

- **nur 120 Euro** (+ Partner ab 12.30 Uhr: 55 Euro)

Gerne auf Wunsch:

Übernachtung in einer Suite im Feckl's Apart (inkl. Shuttle-Service)

+ 80 Euro für 2 Personen ohne Frühstück