




Gräfenbrücker Eventhof 14
 genuss · wissen · bewegung




Gräfenbrücker Eventhof 14
 genuss · wissen · bewegung

Kochkurse

Termine 2023

Herzlich Willkommen in unserer Mit-Mach-Küche!

Fragen und Anmeldung unter:

Telefon: 0172 / 5797439 (Franziska Töpel)
 Telefon: 0172 / 8196002 (Konstanze Töpel)

Email: info@graefenbruecker-eventhof.de

*Alle Kursdetails und weitere Informationen auf:
www.graefenbruecker-eventhof.de



Wir freuen uns auf Sie!
Ihre Franziska & Konstanze Töpel

Gräfenbrücker Eventhof · Franziska Töpel
 Gräfenbrück 14
 07570 Weida

GENUSS PUR VERSCHENKEN!
 Bestellen Sie
 unsere **GUTSCHEINE**
 mit
**GENUSS &
 GESCHMACK**

Mit-Mach- Küche





Unsere Genusskurse

Exklusives „Rindfleisch-Tasting“ – » Tasting-Kurs «
Termin: 23.06. | 22.09.2023 | 4 Rinderrassen im Geschmackstest mit Showzerlegung
Beginn: 17 Uhr, Preis pro Person: 100,00 €*
» [Infos & Termine für Food-artistic-Fachkurse unter www.obst-gemueseschnitzen.de](http://www.obst-gemueseschnitzen.de)

„Schnupperkurs im Obst- und Gemüseschnitzen“ – » food artistic «
Termin: 29.01.2023
Zeit: 14-18 Uhr, Preis pro Person: 50,00 €*
» [Infos & Termine für Food-artistic-Fachkurse unter www.obst-gemueseschnitzen.de](http://www.obst-gemueseschnitzen.de)

„Steak is easy!“ – » Steak-Brat- und Grillkurs «
Termin: 17.03. | 12.05. | 09.06. | 01.09.2023
Zeit: 17-21 Uhr, Preis pro Person: 75,00 €*
» [Infos & Termine für Food-artistic-Fachkurse unter www.obst-gemueseschnitzen.de](http://www.obst-gemueseschnitzen.de)

„Lebensmittel - Ist es besser zu wissen, was drin ist?“ » Gesund essen, nachhaltig leben! « **Seit 2020!**
Termin: 31.03.2023
Zeit: 17-21 Uhr, Preis pro Person: 65,00 €*
» [Infos & Termine für Food-artistic-Fachkurse unter www.obst-gemueseschnitzen.de](http://www.obst-gemueseschnitzen.de)

„Survival-Training“ – » Wo und wie wächst Fleisch in der freien Natur? Tierschutzgerechter Taubenschlachtkurs & Zubereitung ohne die Kinderseele zu gefährden « **Seit 2020!**
Termin: 25.06.2023
Zeit: 14-18 Uhr, Preis pro Person: 45,00 €*
für Eltern und Kinder bzw. Jugendliche ab 12 Jahre
» [Infos & Termine für Food-artistic-Fachkurse unter www.obst-gemueseschnitzen.de](http://www.obst-gemueseschnitzen.de)

„Kochen für die jungen Wilden“ – » Kinderkochkurs «
Termin: 05.03.2023
Zeit: 11-14 Uhr, Preis pro Person: 45,00 €*
Alter: 8-14 Jahre
» [Infos & Termine für Food-artistic-Fachkurse unter www.obst-gemueseschnitzen.de](http://www.obst-gemueseschnitzen.de)



„Dreierlei von heimischen Fischen“ – » Karpfen, Zander, Hecht und Forelle je nach Angebot « **Seit 2021!**
Termin: 29.09.2023
Zeit: 17-21 Uhr, Preis pro Person: 65,00 €*
» [Infos & Termine für Food-artistic-Fachkurse unter www.obst-gemueseschnitzen.de](http://www.obst-gemueseschnitzen.de)

„Jetzt wird's WILD!“ – » Wild-Kochkurs «
Termin: 24.02. | 20.10.2023
Zeit: 17-21 Uhr, Preis pro Person: 70,00 €*
» [Infos & Termine für Food-artistic-Fachkurse unter www.obst-gemueseschnitzen.de](http://www.obst-gemueseschnitzen.de)

„Ente bzw. Gans gut! Alles gut!“ – » Geflügel-Kochkurs «
Termin: 27.10.2023
Zeit: 17-21 Uhr, Preis pro Person: 75,00 €*
» [Infos & Termine für Food-artistic-Fachkurse unter www.obst-gemueseschnitzen.de](http://www.obst-gemueseschnitzen.de)

» Unsere individuellen Kochkurse «

Ab 10 Personen können Sie gern einen unserer Kochkurse als individuellen Kochkurs buchen. Oder wir organisieren einen Kochkurs nach Ihren Wünschen, z. B. auch als Teamevent. Fragen Sie uns gern!

...Und am Ende
genussvoll tafeln!



» Weitere kurzfristige Genusskurse finden Sie auf www.graefenbruecker-eventhof.de

GENUSS PUR VERSCHENKEN!
Bestellen Sie
unsere **GUTSCHEINE**
mit
**GENUSS &
GESCHMACK**