



Erlebnis-Kochkurs mit Sternekoch Jens Rittmeyer **In der Küche des Restaurant N°4**

Doppel-Saucen-Kochkurs

Der Saucen-Kochkurs für echte „Saucen-Nerds“ und solche Hobbyköche, die keine Schmerzen kennen

Samstag, 22. Juni 2019 & Sonntag, 23. Juni 2019

Kochen ist Handwerk, Kochen ist Leidenschaft und Kochen ist ein geschmackvolles, wie auch geselliges Erlebnis.

Lassen Sie sich von unserem Sternekoch Jens Rittmeyer in das Handwerk Kochen einweisen, lernen Sie mehr über seine besondere Leidenschaft zu seinen herausragenden und sehr aufwendig zubereiteten Saucen kennen und erleben Sie den Chef hautnah in seiner Küche.

Fassen Sie mit an - schneiden, rühren und schwenken Sie die Zutaten, verfolgen Sie, wie Geschmack sich entwickelt und lernen Sie, auf vielfältige Art und Weise, Gemüse und Kräuter, Fleisch und Fisch, zu einer feinen Sauce zu verarbeiten.

Dieser Kochkurs ist etwas für echte Saucen-Nerds & Kochfreunde die Spaß und Zeit haben, Saucen wie die Profis zu kochen. Wenn man so will, ein Saucenkochkurs 2.0.

Wir wollen in lockerer Atmosphäre richtig tief in die Materie eintauchen und wenden uns mit diesem Kurs an die echten Saucenliebhaber.



Der „**Doppel-Saucen-Kochkurs**“ – startet am Samstag, 22. Juni 2019, 14:00 Uhr. Unser Sternekoch Jens Rittmeyer empfängt Sie mit einem erfrischenden Kräuter-Cocktail im Gewölbe des Navigare NSB*hotel* und nimmt Sie im Anschluss mit in sein Reich für den ersten Teil des zweitägigen Kochkurses.

Im Anschluss an den ersten Kochkurs genießen Sie ein mehrgängiges Menü mit Ihrem Gastgeber und lassen den Abend mit ihm entspannt bei netten Gesprächen ausklingen.

Am Sonntag, 23. Juni 2019, geht es weiter mit der Entwicklung der am Vortag hergestellten Saucen und wir zeigen auf, was sogenannte Express-Saucen können und nicht können. Sprich, der Unterschied der verschiedenen Saucen als auch die Weiterführung des Saucen-Reifens stehen hier im Vordergrund.

Am Abend gibt es das legendäre Saucen-Menü. Lassen Sie sich überraschen.

In unserem „**Doppel-Saucen-Kochkurs**“ sind folgende Leistungen enthalten:

- ~ Kräuter-Cocktail zur Begrüßung
- ~ sämtliche Waren und Produkte für die beiden Kochkurse
- ~ Kochen unter persönlicher Anleitung von Sternekoch Jens Rittmeyer und seinem Assistenten an zwei Tagen
- ~ alkoholfreie Getränke, Kaffeespezialitäten und Gebäck während der beiden Kochkurse
- ~ alkoholfreie Getränke und begleitende Weine für die beiden Abendmenüs am 1. Abend und am 2. Abend
- ~ eine Rezeptmappe
- ~ eine Koch-Latzschürze mit N°4-Logo
- ~ eine Übernachtung einschließlich Frühstücksbuffet im Navigare NSB*hotel*
- ~ fünf Saucen des Kochkurses



Teilnehmerzahl: mind. 6 Personen, max. 12 Personen

Dauer: pro Kurstag ca. 7 - 8 Stunden
(einschließlich der abendlichen Dinner)

Preis: EUR 695,00 pro Person (Zahlung via Vorkasse)

Partner: Möchte Ihr Partner an beiden abendlichen Menüs teilnehmen, so berechnen wir folgende Leistungen: EUR 315,00 pro Person für Menü mit Getränkebegleitung (Wein, Wasser, Kaffee)

Stornierungsbedingungen:

- bis 3 Tage vor dem ersten Kurstag ist eine Stornierung kostenfrei möglich
- bis 24 Stunden vor dem ersten Kurstag berechnen wir eine Unkostenpauschale von EUR 50,00 pro Person
- innerhalb von 24 Stunden vor dem ersten Kurstag und am Tag des Kochkurses werden 70% der Kochkursgebühren berechnet
- Sollte die Mindestteilnehmerzahl von 6 Personen bis eine Woche vor dem ersten Kurstag nicht erreicht sein, so behalten wir uns vor, den Kochkurs zu einem anderen Zeitpunkt zu verschieben.

Buchung und weitere Informationen:

Telefon: 04161 7490 0

Telefax: 04161 7490 303

E-Mail: gastronomie@hotel-navigare.com