



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

*„Es weihnachtet sehr“*

***Samstag, den 07. Dezember 2019***

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

Auch genug vom jährlichen Weihnachtseinerlei – jedes Jahr dasselbe Mahl ?....

Lassen Sie sich von unserem Sternekoch Jens Rittmeyer in das Handwerk Kochen einweisen, erfahren Sie wie man Weihnachten auch einmal stressfrei für seine Lieben kochen kann und wie man Weihnachten besonders delikat isst...

Wir kreieren ein Weihnachtsmenü, welches gleichermaßen einfach, wie besonders ist. Lernen Sie mit wenigen Handgriffen Besonderheiten kennen, die Ihr Weihnachten entspannter und geschmacksvoller machen.

Haben Sie keine Scheu vor knuspriger Ente, Thüringer Klöße, Kastanienvelouté und Christstollen Parfait...

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 weihnachtliche Zutaten kreativ und entspannt zu verarbeiten.

Sternekoch Jens Rittmeyer lässt Sie an seinem Wissen teilhaben und kreiert gemeinsam mit Ihnen in lockerer Atmosphäre ein 5-Gänge Menü rund um die Hauptdarsteller des Kochkurses, dieses Mal - die bekanntesten weihnachtlichen internationalen Protagonisten.



Der Erlebnis-Kochkurs **Kochkurs „Es weihnachtet sehr“** startet um 14:00 Uhr. Unser Sternekoch Jens Rittmeyer empfängt Sie mit einem erfrischenden Kräuter-Cocktail im Gewölbe des Navigare NSBhotels und nimmt Sie im Anschluss mit in sein Reich für einen ca. 4 stündigen Kochkurs.

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

In unserem Erlebnis- Kochkurs **Kochkurs „Es weihnachtet sehr“** sind folgende Leistungen enthalten:

- ~Kräuter-Cocktail zur Begrüßung
- ~sämtliche Waren des Kochkurses
- ~Kochen unter persönlicher Anleitung von Sternekoch Jens Rittmeyer und seinem Assistenten
- ~alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten während des Kochkurses
- ~alkoholfreie Getränke und begleitende Weine für das Abendmenü
- ~eine Rezeptmappe
- ~eine Kochlatzschürze mit N°4 Logo

<u>Teilnehmerzahl:</u>	mind.6, maximal 12
<u>Dauer:</u>	ca. 7 -8 Stunden (inkl. dem abendlichen Dinner)
<u>Preis:</u>	EUR 295,00 pro Person
<u>Partner:</u>	Möchte Ihr Partner am abendlichen Menü teilnehmen, so berechnen wir folgende Leistungen: EUR 165,00 pro Person für das Menü und Getränkebegleitung (Wein, Wasser, Kaffee)

Stornierungsbedingungen:

- 3 Tage vorher kostenfrei
- bis 24 Stunden vorher Unkostenbeitrag von EUR 50,00
- nach 24 Stunden und am Tag des Kochkurses: 70% der Kochkursgebühren
- Sollte die Mindestteilnehmerzahl nicht bis 1 Woche vor dem Termin erreicht sein, behalten wir uns vor den Kochkurs zu verschieben.

Buchungen und weitere Informationen:

Telefon: 04161 7490 0  
Telefax: 04161 7490 303  
E-Mail: [gastronomie@hotel-navigare.com](mailto:gastronomie@hotel-navigare.com)