



## Unsere Kochkurse 2022

mit dem Thema

# Maultaschen „Herrgotts B'scheisser'le“

Wir garantieren Ihnen keine Klassiker, sondern absolut Neue Rezept-Entwicklungen

Beginn der Kochkurse jeweils um 9.30 Uhr

Ende der Kochkurse jeweils ca. 15.ºº Uhr

Je Teilnehmer an den Kochkursen fallen 109,00 Gebühren an.

### Bei allen Kochkursen gelten folgende inklusiv Leistungen:

- Häppchen, Kaffee und/oder Sekt zur Begrüßung, - Rezeptmappe, - Kochschürze (Leih-Basis),
- Maultaschen in 3 Gängen, - Maultaschen-Diplom, - Alle Soft-Getränke, Heißgetränke, Bier, Hauswein, während des Kochkurses und zum Essen, - 1 Digestif zum Abschluß, inkl. 7 % / 19 % MwSt.

Gerne können Sie Ihre Liebste oder Ihren Liebsten zum Menü der jeweiligen Kochkurse dazu einladen. Unser Preis hierfür liegt bei 45,00 je Person, all inclusive (siehe oben, ohne Häppchen, Kaffee und/oder Sekt zur Begrüßung, Schürze und ohne Rezeptheft)

Gerne können Sie unsere Kochkurse auch als „Geschlossene Veranstaltung“ buchen. Frei, nach Ihrem Termin- und Thema-Wunsch. – Fragen Sie uns.

\*\*\*\*\*

Infos auch unter: 07391-77 05 30 oder [www.hotel-zum-ochsen-ehingen.de](http://www.hotel-zum-ochsen-ehingen.de)

Ihre Gastgeber

Kirsten Glaser & Hans-Peter Huber

Küchenmeister Christoph Herold und das gesamte Team.