

ROSE

Biomanufaktur



Exklusiv-Kochkurs mit Simon oder Inge Tress

Erleben Sie mit Ihrer Gruppe einen exklusiven Kochkurs mit Simon oder Inge Tress: Wir begrüßen Sie zu einem Aperitif im Kräutergarten, danach geht es in die stilvoll gestaltete ROSE-Biomanufaktur. Der Kamin brennt. Simon oder Inge Tress bespricht mit Ihnen anhand Ihrer Kursunterlagen das Bio-Feinschmecker-Menü, welches nun gemeinsam gekocht wird.

Gang für Gang wird nun gemeinsam zubereitet und an der großen Tafel mit korrespondierenden Bioweinen genossen.

Wählen Sie Ihr Thema aus:

Italienische Küche ♦ Vollwertküche ♦ Männerkochkurs ♦ Allerhand vom Alblamm
Alles Alb: Dinkel-Linsen-Kräuter ♦ Rund um den Fisch ♦ Schwäbisch Cross Over
Ladykracher: Was Frauen lieben ♦ Das Beste der Schwäbischen Alb in 4-Gängen

Paketpreis ab 10 Personen:

Inkl.: Aperitif, Kochkurs mit Menü aus Biozutaten,
Kursunterlagen, korrespondierende Weine, Mineralwasser, Kaffee
€ 89,00 pro Person

Ab 0:00 Uhr berechnen wir einen Nachtpauschale
von € 32,00/Stunde.

Exklusivkochkurs mit Übernachtung

Inkl.: Aperitif, Kochkurs mit Menü aus Biozutaten,
Kursunterlagen, korrespondierende Weine, Mineralwasser, Kaffee,
vitales Frühstücksbuffet und Übernachtung im Doppelzimmer
€ 139,00 pro Person

**Bitte senden Sie Ihre Terminanfrage an:
info@tress-gastronomie.de**