

Kochkurse Januar - Dezember 2025

Januar	Fr. 17.01.2025 18.00 Uhr	Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen! Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem Menü	120,- €
	Sa. 18.01.2025 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignisreichen Abend! Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menü zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal geniessen durften. Eine andere Art der Party-Feier!	110,- €
	Mo. 20.01.2025 18.00 Uhr	Kochen wie bei Mamma! Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche! Aus Piemont, Ligurien, Emilien..... Das Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegt in der Höhe Qualität der Grundzutaten!	110,- €
	Do. 23.01.2025 18.00 Uhr	Ein Piemontesischer Abend Lassen Sie sich entführen von der geschmacksvolle Küche Piemont's! z.B.: Zucchini-Flan auf Himbeer-Balsamico-Spiegel Gegrillte Paprika mit „Bagna Cauda“ „Tajarin“ (selbstgemachte piemontesische Pasta) mit Fenchel-Salciccia „Bunet“ Piemontesische Flan-Speise	110,- €
	Fr. 24.01.2025 18.00 Uhr	Himmlische Vegane Inspirationen! Wir vermeiden bei diesem Menü Fleisch, Milchprodukte, Gluten und raffinierten Zucker. Durch kreative Zubereitungsarten stellen wir farbenfrohe Gerichte her, die glücklich, satt und zufrieden machen!	110,- €
Februar	Di. 04.02.2025 18.00 Uhr	Pasta Basta! Leidenschaft trifft auf Tradition! Mit Pasta verbindet man Fröhlichkeit, gemeinsames Essen mit Menschen, die man mag! Wir bereiten italienische Klassiker mal anders kombiniert. Der Teig wird natürlich selbst gemacht , und dann von der Vorspeise bis zum Dessert, bereiten wir verschiedene Nudelgerichte zu wie z.B. Ricotta-Walnuss-Aprikose-Tortelloni, Ravioli-Radicchio-Gorgonzola, Bandnudeln mit Tomaten-Fenchel-Oliven oder schicke Lasagne-Törtchen!	110,- €

Mi. 05.02.2025 18.00 Uhr	Ein Tisch voller Antipasti Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italien's Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam Die Sonne und die Kultur Italien's auf den Tisch	110,- €
Do. 06.02.2025 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend! Wir bereiten gemeinsam ein italienisches Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften. Eine andere Art der Party-Feier!	110,- €
Sa. 08.02.2025 18.00 Uhr	Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen! Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem 4-Gang Menü	125,- €
Mo. 10.02.2025 18.00 Uhr	Himmlische Vegane Inspirationen! Wir vermeiden bei diesem Menü Fleisch, Milchprodukte, Gluten und raffiniertes Zucker. Durch kreative Zubereitungsarten stellen wir farbenfrohe Gerichte her, die glücklich, satt und zufrieden machen!	110,- €
Do. 14.02.2025 18.00 Uhr	Fleischlos Glücklich! Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!	110,- €
Di. 18.02.2025 18.00 Uhr	Glutenfreier Pasta-Genuss! Wir eröffnen mit einer leckere Vorspeise Verschiedene Teige, gefüllte und ungefüllte Pasta wie z.B. Garnelen-Erbesen-Tortelloni, Ravioli mit Fleisch-Füllung, Gnocchi ...und schließen mit einem feinen Dessert ab!	110,- €
Fr. 21.02.2025 18.00 Uhr	Kochen wie bei Mamma! Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche! Aus Piemont, Ligurien, Emlien..... Das Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegt in der Höhe Qualität der Grundzutaten!	110,- €
Sa. 24.02.2025 17.00 Uhr	New In Town. Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend! Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften.	110,- €

K O C H

VERGNÜGEN

Eine andere Art der Party-Feier!

März

Mi. 05.03.2025 18.00 Uhr	Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen! Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas	125,- €
Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem 4-Gang Menü		
Do. 06.03.2025 18.00 Uhr	Italien trifft Frankfurt Die Italienische Leichtigkeit auf dem frankfurter Tisch! Wir bereiten Klassiker der Frankfurter Küche zu, und verbinden sie mit italienischen Zutaten bzw. Zubereitungarten wie z.B. eine „Handkäse-Crostata“ als Vorspeise, oder „Blutwurst-Apfel-Ravioli an Prosecco-Sauerkraut“.....	110,- €
Sa. 08.03.2025 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignisreichen Abend!	110,- €
Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menü zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal genießen durften.		
Eine andere Art der Party-Feier!		
Di. 11.03.2025 18.00 Uhr	Glutenfreier Pasta-Genuss! Wir eröffnen mit einer leckere Vorspeise Verschiedene Teige, gefüllte und ungefüllte Pasta z.B. Garnelen-Erbse-Tortelloni, Ravioli mit Fleisch-Füllung, Gnocchi ...und schließen mit einem feinen Dessert ab!	110,- €
Do. 13.03.2025 18.00 Uhr	Kochen wie bei Mamma! Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche! Aus Piemont, Ligurien, Emlien..... Das Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegt in der Höhe Qualität der Grundzutaten!	110,- €
Di. 18.03.2025 18.00 Uhr	Fleischlos Glücklich! Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!	110,- €
Do. 20.03.2025 18.00 Uhr	Ein Tisch voller Antipasti Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italien's Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam Die Sonne und die Kultur Italien's auf den Tisch	110,- €

Veranstaltungsort:

Günthersburgallee 38a / Hinterhaus · 60389 Frankfurt-Nordend · Tel: 069 / 51 06 68
www.kochvergnuegen.com · info@kochvergnuegen.com

K O C H

VERGNÜGEN

Sa. 22.03.2025 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend! Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal geniessen durften. Eine andere Art der Party-Feier!	110,- €
Di. 25.03.2025 18.00 Uhr	Es soll schnell gehen und gut sein! Wie bleibt mein Steak rosa? Das knusprige Schnitzel saftig? Eine gefüllte Poulardenbrust nicht trocken? Wir lernen den richtigen Umgang mit Fleischstücken, die schnell auf den Tisch kommen sollen, was nicht heißt, dass es weniger raffiniert sein müssen! Natürlich mit einem süßen Abschluss	115,- €
Do. 27.03.2025 18.00 Uhr	Fisch-Vergnügen! Bei der Vorbereitung eines mehrgängigen Fisch-Menüs erfahren Sie Tipps und Tricks, um Fisch sorglos und perfekt zuzubereiten. ...und wir runden das Ganze mit einer süße Kostlichkeit ab!	125,- €
April Di. 01.04.2025 18.00 Uhr	Himmlische Vegane Inspirationen! Wir vermeiden bei diesem Menü Fleisch, Milchprodukte, Gluten und raffinierter Zucker. Durch kreative Zubereitungsarten stellen wir farbenfrohe Gerichte her, die glücklich, satt und zufrieden machen!	110,- €
Do. 09.04.2025 18.00 Uhr	Italien trifft Frankfurt Die Italienische Leichtigkeit auf dem frankfurter Tisch! Wir bereiten Klassiker der Frankfurter Küche zu, und verbinden sie mit italienischen Zutaten bzw. Zubereitungsarten wie z.B. eine „Handkäse-Crostata“ als Vorspeise, oder „Blutwurst-Apfel-Ravioli an Prosecco-Sauerkraut“.....	110,- €
Di. 22.04.2025 18.00 Uhr	Pasta Basta! Leidenschaft trifft auf Tradition! Mit Pasta verbindet man Fröhlichkeit, gemeinsames Essen mit Menschen, die man mag! Wir bereiten italienische Klassiker mal anders kombiniert. Der Teig wird natürlich selbst gemacht , und dann von der Vorspeise bis zum Dessert, bereiten wir verschiedene Nudelgerichte zu wie z.B. Ricotta-Walnuss-Aprikose-Tortelloni, Ravioli-Radicchio-Gorgonzola, Bandnudeln mit Tomaten-Fenchel-Oliven oder schicke Lasagne-Törtchen!	110,- €

K O C H

VERGNÜGEN

- Mi. 23.04.2025**
17.00 Uhr
- New In Town** 110,- €
- Haben Sie Spaß am Kochen?
Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon!
Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!
- Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal geniessen durften.
- Eine andere Art der Party-Feier!
- Do. 24.04.2025**
18.00 Uhr
- Fleischlos Glücklich!** 110,- €
- Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!
- Sa. 26.04.2025**
17.00 Uhr
- New In Town** 110,- €
- Haben Sie Spaß am Kochen?
Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon!
Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!
- Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal geniessen durften.
- Eine andere Art der Party-Feier!
- Mai**
- Di. 06.05.2025**
18.00 Uhr
- Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen!** 125,- €
- Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage
Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm
Rinderjus: für aromatische Bratensaucen
Rinderglace: zum verstärken des Brataromas
- Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem 4-Gang Menü
- Do. 08.05.2025**
18.00 Uhr
- Ein Piemontesischer Abend** 110,- €
- Lassen Sie sich entführen von der geschmacksvolle Küche Piemont's!
z.B.: Zucchini-Flan auf Himbeer-Balsamico-Spiegel
Gegrillte Paprika mit „Bagna Cauda“
„Tajarin“ (selbstgemachte piemontesische Pasta) mit Fenchel-Salpiccia
„Bunet“ Piemontesische Flan-Speise
- Di. 13.05.2025**
18.00 Uhr
- Himmlische Vegane Inspirationen!** 110,- €
- Wir vermeiden bei diesem Menü Fleisch, Milchprodukte, Gluten und raffiniertes Zucker.**
Durch kreative Zubereitungsarten stellen wir farbenfrohe Gerichte her, die glücklich, satt und zufrieden machen!

Veranstaltungsort:

Günthersburgallee 38a / Hinterhaus · 60389 Frankfurt-Nordend · Tel: 069 / 51 06 68
www.kochvergnuegen.com · info@kochvergnuegen.com

K O C H

VERGNÜGEN

- Sa. 17.05.2025**
17.00 Uhr
- New In Town** 110,- €
- Haben Sie Spaß am Kochen?
Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon!
Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen ereignisreichen Abend!
- Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften.
- Eine andere Art der Party-Feier!
- Di. 20.05.2025**
18.00 Uhr
- Italien trifft Frankfurt** 110,- €
- Die Italienische Leichtigkeit auf dem frankfurter Tisch!
Wir bereiten Klassiker der Frankfurter Küche zu, und verbinden sie mit italienischen Zutaten bzw. Zubereitungarten wie z.B. eine „Handkäse-Crostata“ als Vorspeise, oder „Blutwurst-Apfel-Ravioli an Prosecco-Sauerkraut“.....
- Do. 22.05.2025**
18.00 Uhr
- Kochen wie bei Mamma!** 110,- €
- Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche!
Aus Piemont, Ligurien, Emilien.....
Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegt in der Qualität der Grundzutaten!
- Di. 03.06.2025**
18.00 Uhr
- Es soll schnell gehen und gut sein!** 110,-€
- Wie bleibt mein Steak rosa und das knusprige Schnitzel saftig?
Wir lernen den richtigen Umgang mit Fleischstücken, die schnell auf den Tisch müssen.
Natürlich mit einem süßen Abschluss
- Sa. 07.06.2025**
17.00 Uhr
- New In Town** 110,- €
- Haben Sie Spaß am Kochen?
Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon!
Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignisreichen Abend!
- Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften.
- Eine andere Art der Party-Feier!
- Di. 10.06.2025**
18.00 Uhr
- Ein Piemontesischer Abend** 110,- €
- Lassen Sie sich entführen von der geschmacksvolle Küche Piemont's!
z.B.: Zucchini-Flan auf Himbeer-Balsamico-Spiegel
Gegrillte Paprika mit „Bagna Cauda“
„Tajarin“ (selbstgemachte piemontesische Pasta) mit Fenchel-Salciccia
„Bunet“ Piemontesische Flan-Speise



Do. 12.06.2025 18.00 Uhr	Italien trifft Frankfurt Die Italienische Leichtigkeit auf dem frankfurter Tisch! Wir bereiten Klassiker der Frankfurter Küche zu, und verbinden sie mit italienischen Zutaten bzw. Zubereitungsarten wie z.B. eine „Handkäse-Crostata“ als Vorspeise, oder „Blutwurst-Apfel-Ravioli an Prosecco-Sauerkraut“....	110,- €
Sa. 14.06.2025 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignisreichen Abend! Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genießen durften. Eine andere Art der Party-Feier!	110,- €
Di. 17.06.2025 18.00 Uhr	Pasta Basta! Leidenschaft trifft auf Tradition! Mit Pasta verbindet man Fröhlichkeit, gemeinsames Essen mit Menschen, die man mag! Wir bereiten italienische Klassiker mal anders kombiniert. Der Teig wird natürlich selbstgemacht, und dann von der Vorspeise bis zum Dessert, bereiten wir verschiedene Nudelgerichte zu wie z.B. Ricotta-Walnuss-Aprikose-Tortelloni, Ravioli-Radicchio-Gorgonzola, Bandnudeln mit Tomaten-Fenchel-Oliven oder schicke Lasagne-Törtchen!	110,- €
Do. 19.06.2025 18.00 Uhr	Ein Tisch voller Antipasti Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italien's Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam die Sonne und die Kultur Italien's auf den Tisch	110,- €
Sa. 21.06.2025 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignisreichen Abend! Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genießen durften. Eine andere Art der Party-Feier!	110,- €
Di. 24.06.2025 18.00 Uhr	Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen! Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem 4-Gang Menü	125,- €



Di. 01.07.2025 18.00 Uhr	Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen! Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem 4-Gang Menü	125,- €
Do 03.07.2025 18.00 Uhr	Fisch-Vergnügen! Bei der Vorbereitung eines mehrgängigen Fisch-Menüs erfahren Sie Tipps und Tricks, um Fisch sorglos und perfekt zuzubereiten. ...und wir runden das Ganze mit einer süße Kostlichkeit ab!	125,- €
Sa. 05.07.2025 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend! Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften. Eine andere Art der Party-Feier!	110,- €
Di. 15.07.2025 18.00 Uhr	Ein Tisch voller Antipasti! Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italien's Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam die Sonne und die Kultur Italien's auf den Tisch	110,- €
Sa. 19.07.2025 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend! Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften. Eine andere Art der Party-Feier!	110,- €
Di. 22.07.2025 18.00 Uhr	Kochen wie bei Mamma! Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche! Aus Piemont, Ligurien, Emilien..... Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegen in der Qualität der Grundzutaten!	110,- €
Do. 24.07.2025 18.00 Uhr	Fleischlos Glücklich! Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!	110,- €

K O C H

VERGNÜGEN

- Sa. 26.07.2025**
17.00 Uhr
- New In Town** 110,- €
- Haben Sie Spaß am Kochen?
Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon!
Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!
- Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften.
- Eine andere Art der Party-Feier!
- Di. 29.07.2025**
18.00 Uhr
- Es soll schnell gehen und gut sein!** 110,- €
- Wie bleibt mein Steak rosa?
Das knusprige Schnitzel saftig?
Eine gefüllte Pulardebrust nicht trocken?
- Wir lernen den richtigen Umgang mit Fleischstücken, die schnell auf den Tisch kommen sollen, was nicht heißt, dass es weniger raffiniert sein muss!
Natürlich mit einem süßen Abschluss
- August**
- Di. 05.08.2025**
18.00 Uhr
- Pasta Basta!** 110,- €
- Leidenschaft trifft auf Tradition!
Mit Pasta verbindet man Fröhlichkeit, gemeinsames Essen mit Menschen, die man mag!
Wir bereiten italienische Klassiker mal anders kombiniert.
- Der Teig wird natürlich selbstgemacht, und dann von der Vorspeise bis zum Dessert, bereiten wir verschiedene Nudelgerichte zu wie z.B. Ricotta-Walnuss-Aprikose-Tortelloni, Ravioli-Radicchio-Gorgonzola, Bandnudeln mit Tomaten-Fenchel-Oliven oder schicke Lasagne-Törtchen!
- Do. 07.08.2025**
18.00 Uhr
- Italien trifft Frankfurt** 110,- €
- Die Italienische Leichtigkeit auf dem frankfurter Tisch!
Wir bereiten Klassiker der Frankfurter Küche zu, und verbinden sie mit italienischen Zutaten bzw. Zubereitungen wie z.B. eine „Handkäse-Crostata“ als Vorspeise, oder „Blutwurst-Apfel-Ravioli an Prosecco-Sauerkraut“....
- Sa. 09.08.2025**
17.00 Uhr
- New In Town** 110,- €
- Haben Sie Spaß am Kochen?
Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon!
Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!
- Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften.
- Eine andere Art der Party-Feier!
- Di. 12.08.2025**
18.00 Uhr
- Ein Tisch voller Antipasti** 110,- €
- Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italiens
Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam die Sonne und die Kultur Italiens auf den Tisch.

Veranstaltungsort:

Günthersburgallee 38a / Hinterhaus · 60389 Frankfurt-Nordend · Tel: 069 / 51 06 68
www.kochvergnuegen.com · info@kochvergnuegen.com

K O C H

VERGNÜGEN

Do. 15.08.2025 18.00 Uhr	Pasta Basta! Leidenschaft trifft auf Tradition! Mit Pasta verbindet man Fröhlichkeit, gemeinsames Essen mit Menschen, die man mag! Wir bereiten italienische Klassiker mal anders kombiniert. Der Teig wird natürlich selbstgemacht, und dann von der Vorspeise bis zum Dessert, bereiten wir verschiedene Nudelgerichte zu wie z.B. Ricotta-Walnuss-Aprikose-Tortelloni, Ravioli-Radicchio-Gorgonzola, Bandnudeln mit Tomaten-Fenchel-Oliven oder schicke Lasagne-Törtchen!	110,- €
Di. 19.08.2025 18.00 Uhr	Ein Tisch voller Antipasti Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italien's Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam die Sonne und die Kultur Italien's auf den Tisch	110,- €
Do. 21.08.2025 18.00 Uhr	Fleischlos Glücklich! Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!	110,- €
Sa. 23.08.2025 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignisreichen Abend! Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal geniessen durften. Eine andere Art der Party-Feier!	110,- €
September		
Di. 02.09.2025 18.00 Uhr	Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen! Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem 4-Gang Menü	125,- €
Do. 04.09.2025 18.00 Uhr	Glutenfreier Pasta-Genuss! Gegrillte Birnen mit Parma-Schinken Verschiedene Teige: wie z.B. Scampi-Zucchini-Tortelloni, grüne Ravioli mit Fleisch-Füllung, Bandnudeln mit Pesto Wir schliessen das Menü mit einer süßen Verführung ab	110,- €
Fr. 05.09.2025 18.00 Uhr	Kochen wie bei Mamma! Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche! Aus Piemont, Ligurien, Emilien..... Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegen in der Qualität der Grundzutaten!	110,- €

K O C H

VERGNÜGEN

Sa. 06.09.2025 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend! Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften. Eine andere Art der Party-Feier!	110,- €
Di. 09.09.2025 18.00 Uhr	Kochen wie bei Mamma! Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche! Aus Piemont, Ligurien, Emilien..... Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegt in der Qualität der Grundzutaten!	110,- €
Do. 11.09.2025 18.00 Uhr	Glutenfreier Pasta-Genuss! Wir eröffnen mit einer leckeren Vorspeise Verschiedene Teige, gefüllte und ungefüllte Pasta z.B. Garnelen-Erbesen-Tortelloni, Ravioli mit Fleisch-Füllung, Gnocchi ...und schließen mit einem feinen Dessert ab!	110,- €
Sa. 13.09.2025 18.00 Uhr	Italien trifft Frankfurt Die Italienische Leichtigkeit auf dem frankfurter Tisch! Wir bereiten Klassiker der Frankfurter Küche zu, und verbinden sie mit italienischen Zutaten bzw. Zubereitungen wie z.B. eine „Handkäse-Crostata“ als Vorspeise, oder „Blutwurst-Apfel-Ravioli an Prosecco-Sauerkraut“....	110,- €
Di. 16.09.2025 18.00 Uhr	Himmlische Vegane Inspirationen! Wir vermeiden bei diesem Menü Fleisch, Milchprodukte, Gluten und raffinierten Zucker. Durch kreative Zubereitungsarten stellen wir farbenfrohe Gerichte her, die glücklich, satt und zufrieden machen!	110,- €
Do. 18.09.2025 18.00 Uhr	Es soll schnell gehen und gut sein! Wie bleibt mein Steak rosa? Das knusprige Schnitzel saftig? Eine gefüllte Pulardebrust nicht trocken? Wir lernen den richtigen Umgang mit Fleischstücken, die schnell auf den Tisch kommen sollen, was nicht heißt, dass es weniger raffiniert sein muss! Natürlich mit einem süßen Abschluss.	110,- €
Sa. 20.09.2025 18.00 Uhr	Pasta Basta! Leidenschaft trifft auf Tradition! Mit Pasta verbindet man Fröhlichkeit, gemeinsames Essen mit Menschen, die man mag! Wir bereiten italienische Klassiker mal anders kombiniert. Der Teig wird natürlich selbstgemacht , und dann von der Vorspeise bis zum Dessert, bereiten wir verschiedene Nudelgerichte zu wie z.B. Ricotta-Walnuss-Aprikose-Tortelloni, Ravioli-Radicchio-Gorgonzola, Bandnudeln mit Tomaten-Fenchel-Oliven oder schicke Lasagne-Törtchen!	110,- €

K O C H

VERGNÜGEN

Di. 23.09.2025 18.00 Uhr	Ein Tisch voller Antipasti Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italien's Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam Die Sonne und die Kultur Italien's auf den Tisch	110,- €
Do. 25.09.2025 18.00 Uhr	Fleischlos Glücklich! Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!	110,- €
Sa. 27.09.2025 18.00 Uhr	Fisch-Vergnügen! Bei der Vorbereitung eines mehrgängigen Fisch-Menüs erfahren Sie Tipps und Tricks, um Fisch sorglos und perfekt zuzubereiten.	125,- €
Oktober Mi. 01.10.2025 18.00 Uhr	Es soll schnell gehen und gut sein! Wie bleibt mein Steak rosa? Das knusprige Schnitzel saftig? Wir lernen den richtigen Umgang mit Fleischstücken, die schnell auf den Tisch müssen. Natürlich mit einem süßen Abschluss	110,- €
Fr. 03.10.2025 18.00 Uhr	Ein Piemontesischer Abend Lassen Sie sich entführen von der geschmacksvolle Küche Piemont's! z.B.: Zucchini-Flan auf Himbeer-Balsamico-Spiegel Gegrillte Paprika mit „Bagna Cauda“ „Tajarin“ (selbstgemachte piemontesische Pasta) mit Fenchel-Salciccia „Bunet“ Piemontesische Flan-Speise	110,- €
Sa. 04.10.2025 18.00 Uhr	Italien trifft Frankfurt Die Italienische Leichtigkeit auf dem frankfurter Tisch! Wir bereiten Klassiker der Frankfurter Küche zu, und verbinden sie mit italienischen Zutaten bzw. Zubereitungarten wie z.B. eine „Handkäse-Crostata“ als Vorspeise, oder „Blutwurst-Apfel-Ravioli an Prosecco-Sauerkraut“...	110,- €
Di. 07.10.2025 18.00 Uhr	Pasta Basta! Leidenschaft trifft auf Tradition! Mit Pasta verbindet man Fröhlichkeit, gemeinsames Essen mit Menschen, die man mag! Wir bereiten italienische Klassiker mal anders kombiniert. Der Teig wird natürlich selbstgemacht , und dann von der Vorspeise bis zum Dessert, bereiten wir verschiedene Nudelgerichte zu wie z.B. Ricotta-Walnuss-Aprikose-Tortelloni, Ravioli-Radicchio-Gorgonzola, Bandnudeln mit Tomaten-Fenchel- Oliven oder schicke Lasagne-Törtchen!	110,- €
Do. 09.10.2025 18.00 Uhr	Ein Tisch voller Antipasti Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italien's Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam Die Sonne und die Kultur Italien's auf den Tisch	110,- €

Veranstaltungsort:

Günthersburgallee 38a / Hinterhaus · 60389 Frankfurt-Nordend · Tel: 069 / 51 06 68
www.kochvergnuegen.com · info@kochvergnuegen.com

K O C H

VERGNÜGEN

Sa. 11.10.2025 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignisreichen Abend! Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal geniessen durften. Eine andere Art der Party-Feier!	110,- €
Di. 14.10.2025 18.00 Uhr	Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen! Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem 4-Gang Menü	125,- €
Do. 16.10.2025 18.00 Uhr	Fleischlos Glücklich! Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!	110,- €
Sa. 18.10.2025 17.00 Uhr	New In Town Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignisreichen Abend! Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal geniessen durften. Eine andere Art der Party-Feier!	110,- €
Di. 21.10.2025 18.00 Uhr	Glutenfreier Pasta-Genuss! Wir eröffnen mit einer leckeren Vorspeise Verschiedene Teige, gefüllte und ungefüllte Pasta wie z.B. Garnelen-Erbsen-Tortelloni, Ravioli mit Fleisch-Füllung, Gnocchi ...und schließen mit einem feinen Dessert ab!	110,- €
Do. 23.10.2025 18.00 Uhr	Kochen wie bei Mamma! Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche! Aus Piemont, Ligurien, Emilien..... Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegen in der Qualität der Grundzutaten!	110,- €
Di. 28.10.2025 18.00 Uhr	Italien trifft Frankfurt Die Italienische Leichtigkeit auf dem frankfurter Tisch! Wir bereiten Klassiker der Frankfurter Küche zu, und verbinden sie mit italienischen Zutaten bzw. Zubereitungarten wie z.B. eine „Handkäse-Crostata“ als Vorspeise, oder „Blutwurst-Apfel-Ravioli an Prosecco-Sauerkraut“....	110,- €

Veranstaltungsort:

Günthersburgallee 38a / Hinterhaus · 60389 Frankfurt-Nordend · Tel: 069 / 51 06 68
www.kochvergnuegen.com · info@kochvergnuegen.com

K O C H

VERGNÜGEN

November

- Do. 04.11.2025**
18.00 Uhr
- Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen!** 125,- €
Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage
Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm
Rinderjus: für aromatische Bratensaucen
Rinderglace: zum verstärken des Brataromas
- Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem 4-Gang Menü
- Di. 11.11.2025**
18.00 Uhr
- Glutenfreier Pasta-Genuss!** 110,- €
Wir eröffnen mit einer leckeren Vorspeise
Verschiedene Teige, gefüllte und ungefüllte Pasta
z.B. Garnelen-Erbesen-Tortelloni, Ravioli mit Fleisch-Füllung, Gnocchi
...und schließen mit einem feinen Dessert ab!
- Sa. 15.11.2025**
17.00 Uhr
- New In Town** 110,- €
Haben Sie Spaß am Kochen?
Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon!
Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!
- Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genießen durften.
- Eine andere Art der Party-Feier!
- Mo. 17.11.2025**
18.00 Uhr
- Kochen wie bei Mamma!** 110,- €
Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche!
Aus Piemont, Ligurien, Emilien.....
Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegen in der Qualität der Grundzutaten!
- Sa. 22.11.2025**
18.00 Uhr
- Fleischlos Glückliche!** 110,- €
Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!

Dezember

- Sa. 06.12.2025**
18.00 Uhr
- Ein Piemontesischer Abend** 110,- €
Lassen Sie sich entführen von der geschmacksvollen Küche Piemont's!
z.B.: Zucchini-Flan auf Himbeer-Balsamico-Spiegel
Gegrillte Paprika mit „Bagna Cauda“
„Tajarin“ (selbstgemachte piemontesische Pasta) mit Fenchel-Salciccia
„Bunet“ Piemontesische Flan-Speise
- Di. 09.12.2025**
18.00 Uhr
- Himmlische Vegane Inspirationen!** 110,- €
Wir vermeiden bei diesem Menü Fleisch, Milchprodukte, Gluten und raffinierten Zucker.
Durch kreative Zubereitungsarten stellen wir farbenfrohe Gerichte her, die glücklich, satt und zufrieden machen

Veranstaltungsort:

Günthersburgallee 38a / Hinterhaus · 60389 Frankfurt-Nordend · Tel: 069 / 51 06 68
www.kochvergnuegen.com · info@kochvergnuegen.com

K O C H

VERGNÜGEN

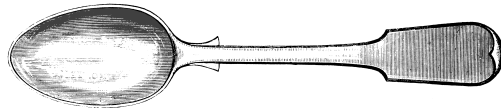
Sa. 13.12.2025 18.00 Uhr	Ein Piemontesischer Abend Lassen Sie sich entführen von der geschmacksvollen Küche Piemont's! z.B.: Zucchini-Flan auf Himbeer-Balsamico-Spiegel Gegrillte Paprika mit „Bagna Cauda“ „Tajarin“ (selbstgemachte piemontesische Pasta) mit Fenchel-Salciccia „Bunet“ Piemontesische Flan-Speise	110,- €
Di. 16.12.2025 18.00 Uhr	Ein Tisch voller Antipasti Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italiens Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam Die Sonne und die Kultur Italiens auf den Tisch	110,- €
Sa. 20.12.2025 18.00 Uhr	Italien trifft Frankfurt Die Italienische Leichtigkeit auf dem Frankfurter Tisch! Wir bereiten Klassiker der Frankfurter Küche zu, und verbinden sie mit italienischen Zutaten bzw. Zubereitungsarten wie z.B. eine „Handkäse-Crostata“ als Vorspeise, oder „Blutwurst-Apfel-Ravioli an Prosecco-Sauerkraut“....	110,- €

„Liebe Gäste von KochVergnügen,

die vorgeschlagenen Kochkurse werden saisonal angepasst!

Haben Sie einen besonderen Wunsch? Gerne unterbreite ich Ihnen auch ein individuelles Menü.

Anmeldung



Hiermit melde ich mich verbindlich zum **Koch-Workshop** an

am:

Thema:

Name, Vorname:

Straße:

Plz, Ort:
.....

T e l . /
Fax:

Email:

Zahlung: Frankfurter Sparkasse, Konto: 1200 555 609, BLZ: 500 50 201

K O C H

VERGNÜGEN

Kochen Sie mit! Koch-Workshops, bei denen Sie unter fachlicher Anleitung einen kulinarischen Abend verbringen. Es wird in netter Atmosphäre gekocht und getafelt – mit Spaß und Lebensfreude, Tipps und Tricks. Inspirationen zu noch mehr Spaß am täglichen Kochen und Genießen.

Suchen Sie sich Ihr persönliches Event aus unserem Programm aus. Preis pro Workshop inkl. Welcome Drink, Wein, Mineralwasser, Espresso **KochVergnügen ganz einfach verschenken:**

Ein Gutschein ist immer ein schönes Geschenk. Suchen sie einfach die Preiskategorie heraus oder sagen Sie mir, welchen Kurs sie dem Beschenkten empfehlen. Ich sende ihnen einen Gutschein, den Sie persönlich überreichen können.

Kochvergnügen ganz individuell:

Vielleicht möchten Sie gerne ein bestimmtes Menu aus dem Programm zu einem anderen als dem geplanten Termin kochen. Oder Sie haben individuelle Menuvorschläge. Sprechen Sie mich bitte an. Informieren Sie mich auch über bestehende Lebensmittelunverträglichkeiten. Sollten Sie spezielle Weinwünsche haben, werde ich gerne versuchen, sie Ihnen zu erfüllen. Rufen Sie mich einfach an oder mailen Sie mir. Die Kurse beginnen um 18.00 (am Wochenende 17.00). Sie enden zwischen 22:00 und 23:00 Uhr.

Allgemeine Geschäfts- und Teilnahmebedingungen:

Wenn Sie an unseren KochVergnügen Workshops teilnehmen möchten, können Sie Reservierungen schriftlich an: Silvia Haupt, Rebgrärten 46, 60431 Frankfurt, telefonisch oder per Mail vornehmen.

(Festnetz: 069 / 51 06 68 - Mobil: 0172 65 21 975 - Mail: info@kochvergnuegen.com)

Feste Reservierung erfolgt nur durch Zahlung der Teilnahmegebühr. Dann erhalten Sie von uns die für die Teilnahme nötige Bestätigung. Bei Stornierung eine feste Reservierung von mehr als 7 Tage or Kurstermin erhalten Sie einen Gutschein über den vollen gezahlten Betrag. Der Gutschein hat eine Gültigkeit von drei Jahren. Eine Barauszahlung oder Rückerstattung ist ausgeschlossen. Ab 6 Tage bis 3 Tage vor Kursbeginn erhalten Sie einen Gutschein über 50% der Teilnahmegebühr. Bei weniger als 3 Tage ist keine Stornierung mehr möglich. Die Stornierung muss schriftlich erfolgen. Ohne schriftliche Stornierung bzw. Nichtinanspruchnahme, besteht kein Anspruch auf eine Rückerstattung oder Gutschein. Auch die Anmeldung zum Kochkurs mit einem Gutschein ist verbindlich. Deshalb bitten wir bei Anmeldung mit einem Gutschein um die Zusendung desselben innerhalb von 14 Tagen an unsere Adresse. Die Kurse werden bei einer Teilnehmerzahl von mindestens 8 Personen durchgeführt. Wenn diese Zahl nicht erreicht wird, können die Kurse abgesagt werden. In diesem Fall werden Sie so rechtzeitig wie möglich von uns informiert und der Kostenbeitrag wird erstattet. Gutscheine verwahren wir in diesem Fall bis zu Ihrer nächsten Anmeldung. Rechte an Bildmaterial liegen ausschließlich bei uns. Die Teilnahme findet auf eigene Gefahr statt.