

Nesmuk GOURMET-KOCHKURSE MIT TOBIAS FUNKE

Geschätzte Gäste,

Neu biete ich exklusive Nesmuk-Kochkurse an, bei welchen Sie mit mir während ca. 5 Stunden ein 4 Gang-Gourmetmenu erarbeiten und ein Geschmackserlebnis der besonderen Art erfahren können. Dabei führe ich Sie in die geheimnisvolle Tiefe der Erlebnisgastronomie ein und lasse Sie an meiner Erfahrung teilhaben. Für mich ist der bewusste und nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln für die moderne Küche unumgänglich. Überzeugen Sie sich selbst, dass verantwortungsvolles Kochen Spass macht und man mit saisonalen Zutaten aus der Region kreative Menus entstehen lassen kann.

Als Gourmetkoch bedarf ich nicht nur der besten Zutaten, sondern auch der besten Küchenwerkzeuge. Dabei verlasse ich mich auf perfekt ergonomische und extrem scharfe Kochmesser der Kochmesserschmiede Nesmuk aus Deutschland. Für die perfekte Zubereitung meiner Menus sind diese eine neue Bereicherung. Lernen Sie die Kochmesser und deren Pflege in meinem Gourmetkurs kennen und schneiden Sie mit meinem Exklusiv Volldamast Messer (Neuwert CHF 2300) unter meiner Anleitung. Erfahren Sie die unvergleichliche Schärfe der Nesmuk-Kochmesser.

(Auf unserer Seite im Facebook finden Sie zwei Videos, welche die Schärfe aufzeigen.)

Sie werden nicht nur vom Menu, sondern auch von der Zubereitung begeistert sein!

Ab Februar 2012 können Sie in FUNKES OBSTGARTEN den *Nesmuk* Gourmet-Kochkurs besuchen.

Exklusiv mit Tobias Funke in Freienbach
Platz für 10 Personen
Kosten pro Person CHF 300.00 (inkl. Getränke)
Kursdaten:
Samstag, 31. März 2012, 10.00-15.00 Uhr
Samstag, 21. April 2012, 10.00-15.00 Uhr
Dienstag, 08. Mai 2012, 18.00-23.00 Uhr
Samstag, 26. Mai 2012, 10.00-15.00 **Grillkurs**

Für geschlossene Gruppen können auch
Individuelle Daten festgelegt werden.

Bei Fragen oder Anregungen dürfen Sie mich gerne kontaktieren.

Auf einen genussvollen, kreativen und spannenden Kochkurs!

HERZLICHST - IHR TOBIAS FUNKE

Auf der Rückseite finden Sie den Anmeldebogen

