



KOCHEVENT „ZWEIFARBIGE SCHOKOLADE“

Preis pro Person 23,00 €
(nur Dessert)

Preis pro Person 47,00 €
(im Rahmen eines 3-Gang Menüs)

Faszination zweifarbiger Schokolade im Glas

Erleben Sie eins der ältesten Genussmittel der Menschheit bei einem Kochevent in „Oma´s Güsche“.

Kombinieren Sie Schokolade mit Frischkäse und Honig. Zaubern Sie mit gerösteten Mandeln und Cornflakes herrlich knusprige Schokoladencracker.

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef zeigen wie man mit einfachen Dingen liebevolle Garnierungen zubereitet. Lassen Sie künftig Ihr Dessert zum Höhepunkt jeden Menüs werden.

Erfahren Sie in diesem 2-stündigen Kochevent nicht nur die zahlreichen Möglichkeiten der Zubereitung von Schokolade, sondern auch Interessantes und Wissenswertes rund um diese jahrtausende alte Frucht.



Reservierung sichert Sonderfahrt!
Hotline: 03 51 48 20 58 57
Email: buchung@dresden1900.de