



Kochkurse

Apérohäppchen und Teile des Menüs werden unter Anleitung von Urs Messerli selbst zubereitet. Anschliessend kann während des Apéros eine verdeckte Weingustation durchgeführt werden.

Urs Messerli, welcher über die Sensoriklizenz verfügt und Madlen Gränicher, eidgenössisch diplomierte Sommelière, garantieren Ihnen kompetente Beratung und geben Ihnen Anregungen und Tipps zu Themen wie «Weine» und «Geschmackssinne».

Beim anschliessenden Abendessen können Sie mit Ihren Gästen über die neu gewonnenen Erfahrungen plaudern und den Abend gemütlich ausklingen lassen.

Kochkurse sind bei unseren Kunden sehr beliebt, weil viel Bewegung mit im Spiel ist und die meisten Gäste zum ersten Mal auf professionelle Art und Weise kochen und evt. auch Weine degustieren. Sie erhalten einen Einblick in die Welt der «Tausend Sinne», haben aber dennoch Gelegenheit vom Alltagsstress abzuschalten und einfach nur zu geniessen.