

Fisch in guter Gesellschaft

In unserem Kochkurs dreht sich alles um Fisch - insbesondere um frischen Fisch aus regionalem Fang aus den Nordmeeren. Schritt für Schritt probieren Sie unter der Anleitung unserer Profiköche in netter Gesellschaft Neues aus: andere Gewürze zur Scholle, andere Saucen zum Hering, andere Beilagen zum beliebten Lachs. Nach der Zubereitung in unserer modernen Lehrküche, setzen wir uns gemeinsam an einen schön dekorierten Tisch und genießen Ihre Kreationen. Dabei bleiben wir die ganze Zeit im „Fischgespräch“. Das heißt: Sie bekommen neben Rezepten auch Tipps zur Qualitätserkennung, Informationen zum verantwortungsvollen Fischeinkauf und tolle Tricks für jede Zubereitung.

Das Team des Fischkochstudios freut sich auf Sie!

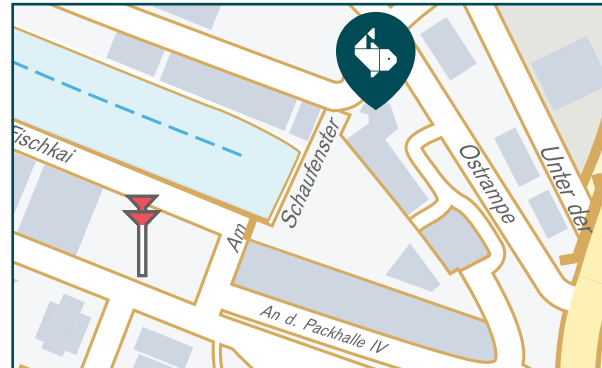
Ralf Harus

Fischsommelier und
Küchenmeister

**Anmelden
und noch heute
vorbei kommen!**

Kommen Sie vorbei

Sie finden uns im Herzen des Fischereihafen Bremerhaven



Jetzt anmelden und Fischgenuss erleben
fischkochstudio.de/eventkueche



FISCHKOCHSTUDIO

Am Schaufenster 6
27572 Bremerhaven
Tel. 0471 - 93 23 321
info@fischkochstudio.de
www.fischkochstudio.de



Europäischer Meeres-
und Fischereifonds
der Europäischen Union

FISCHKOCHSTUDIO
BREMERHAVEN | F'HAFEN

KOCHKURSE mit MENÜ



FISCHKOCH
Studio

Unsere Kochkurse



BASIC

89,-

EUR / pro Person*

Der Perfekte
für Hobbyköche

240 Minuten
4-Gänge-Menü im Anschluss

Der perfekte, vierstündige Basis-Grundkurs, für alle, die sich in der Fischküche selbst ausprobieren wollen. Unter fachlicher Anleitung unserer Kochprofis bereiten die Kursteilnehmer ein 4-Gänge-Menü rundum Fisch zu, welches anschließend (gemeinsam) am gedeckten Tisch genossen werden darf.



EXQUISIT

125,-

EUR / pro Person*

Der Ausgefallene
für Küchenkenner

300 Minuten
5-Gänge-Menü im Anschluss

Sie mögen es ausgefallen? Sie möchten eine neue Sicht auf das Lebensmittel Fisch erlangen? Dann sind Sie in diesem fünfständigen Fischkochkurs richtig. Unsere Kochexperten coachen Sie bei der Fischzubereitung, damit das gemeinsam zubereitete 5-Gänge-Menü ein Genuss der Extraklasse wird.



AFTER WORK

79,-

EUR / pro Person*

Der Gesellige
für Feierabend-Spezialisten

180 Minuten
3-Gänge-Menü im Anschluss

Mit diesem dreistündigen Abendkochkurs sind alle angesprochen, die sich beim Kochen in geselliger Runde (nach Feierabend) entspannen und sich dem Fischgenuss hingeben wollen. Unsere gut gelaunten Fischexperten unterstützen Sie umfassend bei der Vor- und Zubereitung mit Wissen und Können.

[fischkochstudio.de](https://www.fischkochstudio.de)

Exklusive Gruppen auf Anfrage.
Mindestteilnehmer BASIC/AFTER WORK 8, EXQUISIT: 5,
Kurse inklusive Menü, Getränken, Rezeptheft (nach Verfügbarkeit).

T. 0471 93 23 321