

Kochkurse



Liebe Interessenten,

neben unserem Live-Cooking & Catering bieten wir außerdem eine Vielzahl an Kochkursen an. Diese Kurse richten sich an alle Altersklassen und Fähigkeitslevel. Bei uns lernst du etwas über die Zutaten, Tipps, Tricks und allgemeines Basiswissen über die sehr vielfältige asiatische Küche.

Die Kochkurse finden bei dir zu Hause oder einer anderen Location deiner Wahl statt. Wir arbeiten auch an einem Konzept für einen Kinderkochkurs- was wir allerdings bis jetzt noch nicht ausprobiert haben. Allgemein sind wir sehr familienfreundlich & wir versuchen auch die Kinder bestmöglich in die Erwachsenen-Kurse miteinzubinden.

Kurse lassen sich nach Belieben anpassen, da wir sehr flexibel sind und wir Ihnen ein breites Spektrum an Gerichten anbieten können.

Komplett vegane-vegetarische Kurse sind selbstverständlich auch möglich.

Solltest du Interesse oder allgemeine Fragen an uns haben, kannst du uns jederzeit kontaktieren.

Kontakt:

Festnetz: 07351/169261

Handy/Whats-App: 0175 34091 31

E-Mail: redlotus.asianfood@gmail.com

Instagram: [red_lotus_asianfood](https://www.instagram.com/red_lotus_asianfood)

Eure Pearl

Achtung!

Aufgrund der aktuellen Situation können Preise stärker variieren. Die steigende Inflationsrate sowie exorbitante Spritpreise müssen in unserer Preisbildung ständig neu berechnet werden. Im Normalfall bewegen sich die Preise allerdings zwischen 45 und 50 € p. P. inklusive Zutaten. Bei speziellen Zutaten wie z.B. Meeresfrüchten oder Rindfleisch fallen eventuell geringe Mehrkosten an. Anfahrtswege die weiter sind als 10 km außerhalb von Biberach werden mit einer kleinen Spritpauschale berechnet.

Eure Pearl

Ablauf der Kurse

Kursdauer: zwischen 3 und 5 Stunden

Kursinhalt: Unsere Kochkurse sind absolut interaktiv, d.h. alle Teilnehmer dürfen selbst tätig werden. Je nach Teilnehmerzahl werdet ihr in Gruppen eingeteilt und bekommt von uns die Rezepte und die „Einkaufsliste“. Auf einem Tisch/Bar breiten wir die benötigten Zutaten für jedes einzelne Rezept aus und du musst selbst die benötigten Zutaten abwägen und beschaffen. Wir klären dich über Zutaten die du noch nicht kennst auf und geben den ein oder anderen Tipp dazu. Anschließend bereiten wir gemeinsam vor und dann wird gemeinsam gekocht. Du erhältst nützliche Tipps und wirst genau lernen wie du das Gericht selbstständig zu Hause nachkochen kannst. Neben deiner Küchenausstattung bringen wir alle benötigten Materialien und Zutaten mit. Allerdings wäre es gut, wenn die Teilnehmer ihre eignen Messer und eventuell eine Kochschürze mitnehmen würden. Für weitere Fragen kannst du uns jederzeit unverbindlich kontaktieren. Wir freuen uns von dir zu hören

Kurzform:

1. Gruppeneinteilung
2. Warenkunde durch gemeinsames „Einkaufen“
3. Gemeinsame Verarbeitung der Zutaten
4. Gemeinsame Zubereitung + Fachwissen
5. Gemeinsames Essen
6. Erneut 2. - 5.
7. Am Ende des Kurses dürfen die Teilnehmer Fragen stellen.

Bemerkungen: Alle Zutaten und zusätzlich benötigten Arbeitsgeräte stellen wir zur Verfügung. Der Teilnehmer kann, wenn er möchte ein scharfes Messer und/oder eine Schürze mitbringen.

Im Preis enthalten sind: Zutaten, Rezepte, Theorieunterricht und Praxisunterricht. Für 2,50 können die Teilnehmer zusätzlich ein kleines Kochbüchlein erwerben, worin noch zusätzliche Rezeptideen, Fachwissen und andere Inhalte enthalten sind.

Wo und wie finden die Kochkurse statt?

Geschlossene Veranstaltung bei euch:

Du und deine Gruppe (ab 6 Personen) entscheidet an welchem Standort der Kurs stattfinden soll und wir kommen an einem vereinbarten Termin zu diesem Standort und bringen unser Equipment mit.

Geschlossene Veranstaltung bei uns:

Der Kochkurs findet bei uns statt und du und deine Gruppe kommt zu uns. Es müssen bei dieser Variante genau 6 Personen sein.

Offene Veranstaltung bei uns (bei Einzelteilnehmern):

Wir geben eine Reihe von Terminen für verschiedene Kurse vor und Bewerber kommen auf eine Warteliste, wenn wir 6 Personen beisammen haben gründen wir eine Whats-app-Gruppe für den jeweiligen Termin.

Beispiel:

Deine Frau und du interessiert euch für den „Thai Yellow Kurs“ am 27. November, schreibt uns daraufhin einfach eine Whatsapp-Nachricht und wir fügen euch in die Gruppe für den 26. November hinzu.

Bewerbungsschluss ist der 18. November und sollten wir bis zu diesem Zeitpunkt 6 Personen voll haben findet der Kurs statt.

Bis zum 18. November ist jede Anmeldung unverbindlich. Ab dem 18. November gilt man (wenn der Kurs stattfinden kann) als fest angemeldet und die Zahlung von 48,- p.P. wird fällig. Entweder per Überweisung, PayPal oder Bar an unserem Imbissstand (freitags in Warthausen oder donnerstags in Laupheim). Die Zahlungsinformationen bekommst du per Whats-app zugesendet.

Mit deiner Anmeldung bestätigst du unsere Geschäftsbedingungen und verpflichtest dich dazu, dass nach Verstreichen der Anmeldefrist am zum 16. November verbindlich bei dem Kurs angemeldet bist und die Kursgebühren bis spätestens 20 November auf unser Konto überweist. Gerne kannst du auch schon vorher bezahlen und sollte kein Kurs zu Stande kommen oder du doch noch vor dem 16. Absagen möchtest, bekommst du dein Geld natürlich komplett erstattet.

Eine weitere Möglichkeit ist es, sich bei uns einen Gutschein zu kaufen. Dieser ist einlösbar für eine unserer Kochboxen, Kochkursen, Catering oder Live-Cooking Events. Bei Kauf eines Gutscheins muss der/die Beschenkte uns einfach eine Nachricht senden und wir sprechen mit ihr/ihm die verschiedenen Möglichkeiten für was er/sie ihn einlösen kann.

Die Gutscheine sind komplett rückerstattbar!

Ein paar der Gerichte die Sie
exklusiv bei uns lernen können



