



Übersicht der Kochkurstermine 2022

14. März	Büsumer Krabben, Carabinero und Hummer mit den Frühlingsboten Morchel, Bärlauch und feinste Kräuterspitzen.	300,-
----------	---	-------

In der anspruchsvollen Traube Tonbach Kochschule finden regelmäßig Kochseminare zu ausgewählten kulinarischen Themen statt. Unsere Weinbegleitung, Getränke, Unterlagen und Rezepte sowie eine exklusive Kochschürze mit Traube Tonbach Logo sind im Kurspreis enthalten. Die Seminare finden ab einer Teilnehmerzahl von sechs Personen statt. Bei einer Gruppe von mindestens acht Personen gehen wir gerne auch auf individuelle Themen- und Terminwünsche ein. Wir erlauben uns, bei externen Gästen für den Tageskurs einen Aufschlag von 40,- zu berechnen. Bei einer kurzfristigen Stornierung (ab 14 Tage vor Seminarbeginn) können wir auf die Zusendung einer Ausfallrechnung (80 % des vertraglich vereinbarten Preises) nur dann verzichten, wenn der Seminarplatz neu besetzt werden kann. Dies gilt auch für Umbuchungen.

Reservierungen nehmen wir gerne telefonisch unter der 07442 492 665
oder per Mail an reservations@traube-tonbach.de an.