



Dates des cours de cuisine 2022

05. Décembre	le menu pour les hommes la tête et la langue du porc, la queue de bœuf et la poitrine de veau farcie	230,-
--------------	--	-------

Dates des cours de cuisine 2023

14. Février	menu de la Saint-Valentin la magie de l'amour dans un menu raffiné à quatre plats	220,-
06. Mars	les pâtes de la cuisine d'Italie Agnolotti avec Amarettini et la carotte, Farfalle avec des sardines, Spaghetti Botarga, Raviolis à la viande et à la sauge, lasagnes au chocolat et aux fruits exotiques et pesto de basilic doux, la glace Tamarillo	230,-
07. Mars	les plats préférés ceviche de la truite saumonée, les fours à pain des truffes et du foie gras, le filet de bœuf à la sauce bernaïse, la mangue et la glace au nougat	250,-
24. Avril	la cuisine régionale de „Baden-Württemberg“	200,-



L'école de cuisine du Traube Tonbach Kochschule propose régulièrement de cours de qualité sur des thèmes particuliers. Le prix du cours comprend les vins d'accompagnement, les boissons, le matériel d'information, les recettes et un tablier exclusif au logo du Traube Tonbach. Les cours ont lieu à partir de six participants. À partir de huit personnes, nous prenons volontiers en considération les souhaits personnels concernant les thèmes ou les dates. Pour les participants ne résidant pas à l'hôtel, nous facturons un supplément de 40,-. En cas d'annulation tardive (14 jours avant la date du cours) d'un cours que vous avez réservé, nous ne pourrions renoncer au paiement de frais de compensation de votre part (80% du prix contractuel de participation à l'école de cuisine du Traube) que s'il nous est possible de trouver d'autres participants pour le cours concerné. Ceci vaut également pour les réservations reportées à une date ultérieure suivies d'une annulation complète.

Pour vous inscrire à un cours, contactez notre service de réservations au numéro +49 7442 492 665 ou écrivez à reservations@traube-tonbach.de.