

# NEU NEU NEU

Kochen wie die Profis

in der Location: „Weitblick“ in der Firma

„Küchen Zahn Limburg“



**Freitag, den 22. November 2019 ab 18:30 Uhr**  
**Kochkurs „Ente gut – Alles gut“**  
(weitere Termine folgen!)

Zum ersten Mal bieten wir als Kooperation einen frei buchbaren Kochkurs im „Weitblick“ in der Firma „Küchen Zahn“ (Industriestr. 5, 65549 Limburg) an. In einzigartiger Atmosphäre und mit professionellem Equipment werden wir Sie unter Anleitung unserer Kochprofis aus dem „Hotel Zur Krone“ & „Georgs Steakhouse Limburg“ nun in regelmäßigen Abständen **in den Küchen des Küchenstudio Zahn** mit interessanten, pfiffigen und außergewöhnlichen Koch-Events begeistern.

Gern nehmen wir diesbezüglich auch Anregungen und Wünsche bezüglich der Inhalte dieses Koch-Events entgegen.

Ihr Steakhouse Georgs & Krone-Koch-Team freut sich auf Ihre Reservierung!

**Infos unter:** [www.hotel-zurkrone.de](http://www.hotel-zurkrone.de) oder [www.kuechenzahn.de](http://www.kuechenzahn.de)

**Reservierung unter:** 06471-6070 oder [info@hotel-zurkrone.de](mailto:info@hotel-zurkrone.de)

Preis pro Person: 79,50 € inkl. 4-Gang-Menü

Hotel »Zur Krone«, Obertorstrasse 1, 35792 Löhnberg  
Georgs Steakhouse, Hospitalstrasse 4 65549 Limburg  
KÜCHEN ZAHN GmbH, Industriestrasse 5, 65549 Limburg

Kochkurs 22. November 2019  
im „Küchenstudio Zahn“ in Limburg

Menü „Ente gut - Alles gut“

Appetizer

Feiner Salat

mit gebratener Entenleber und Croûtons

Rahmsuppe von der Roten Bete

mit Würfeln von geräucherter Entenbrust

Ente aus dem Rohr

auf Lebkuchen-Wirsing a la creme,  
selbstgemachten Speckknödeln,  
Preiselbeer-Birne und Bratensoße

Buchteln

mit eingemachten Pflaumen  
und vanillesoße