

NEU NEU NEU

Kochen wie die Profis
in der Location: „Weitblick“ in der Firma
„Küchen Zahn Limburg“



Freitag, den 24. Januar 2020 ab 18:30 Uhr
Kochkurs „Hessen meets Spanien“
(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 oder www.kuechenzahn.de

Reservierung unter: 06471-6070 oder 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 24. Januar 2020
im „Küchenstudio Zahn“ in Limburg

Menü „Hessen meets Spanien“

Tapas-Variation

„Albondigas“

kleine Hackfleischbällchen mit Kapern
und frischem Koriander in Tomatensauce

„Tortilla Espanola“

Kartoffelomelette mit Frühlingslauch

„Tatar von der Räucherforelle“

mit frisch geriebenem Meerrettich

Suppe

Sieben-Kräuter-Schaumsuppe

mit Chorizo-Croûtons

Hauptgang

Turm vom Rinderfilet

mit gegrillter, roter Paprika, Kartoffel-Blutwurstpüree und Serrano-Chips

Dessert

Eierpudding

mit Karamellsauce (Flan Mallorquin) und lauwarmem „Kirschenmichel“