

NEU NEU NEU

Kochen wie die Profis

in der Location: „Weitblick“ in der Firma

„Küchen Zahn Limburg“



Donnerstag, den 28. 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 oder www.kuechenzahn.de

Reservierung unter: 06471-6070 oder info@hotel-zurkrone.de

Preis pro Person: 59,50 € inkl. 3-Gang-Menü

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

Kochkurs 28. November 2019
im „Küchenstudio Zahn“ in Limburg

Menü „Ente gut - Alles gut“

Kartoffel-Lauchcremesuppe
mit gebratenem „Westerwälder Trüffel“
(Blutwurst)

Ente aus dem Rohr
auf Wirsing a la creme
mit selbstgemachten Speckknödeln
und Preiselbeersosse

Apfel-Tarte
mit Aprikosenmarmelade verfeinert
dazu Vanilleeis