



»Gan(s)z lecker«
Ein Gänsekochkurs mit allem was dazu gehört.

Sonntag 6. November

149,-€

Wie eine Gans gebraten wird, wissen **viele**.

Wie sie richtig gebraten wird, **wenige**.

Wie sie zu einem Hochgenuss wird, nur die, die an diesem Koch-Event teilnehmen.

Walter Manhardt zeigt in allen Einzelheiten, wie ohne große Nervenanspannung der Weihnachtsbraten bestens gelingen kann.

Die Gans, welche sie als Teilnehmer unter Anleitung des Küchenchef Walter Manhardt selbst zubereiten, wird begleitet von vier klassischen Beilagen.

Zwei weihnachtliche Vorspeisen und ein schokoladiges Dessert gehören einfach dazu.

4-Gänge werden es am Schluss sein. Bitte den großen Hunger nicht vergessen!

Tauchen Sie mit uns in eine vorweihnachtliche Atmosphäre aus Bratenduft und guter Laune.

Die passenden Weine zur kalten Jahreszeit präsentiert ein Sommelier der Meisterklasse und aktuelle vinophile Geheimtipps zur Gans und viels mehr...

Zur kulinarischen Vorfreude auf das Weihnachtsfest lädt Sie ein ins



Christian Frens



Walter Manhardt

LE GRAND CHEF

Hohenstaufenring 72
50674 Köln



T.: 0221 99205585

F.: 0221 99205586

mail@le-grand-chef.de