

Wir haben die **Teilnehmerzahl** bei den Kochkursen auf 10 bis 12 Personen begrenzt, um viel Spaß und Freude beim Kochen haben zu können. Bleibt es unter 8 Anmeldungen pro Kurs, behalten wir uns das Recht vor, die Veranstaltung bis 8 Tage vor Beginn abzusagen.

In der **Teilnahmegebühr** sind die Speisen und natürlich auch Getränke wie Weine, Mineralwasser und Kaffee enthalten (außer Digestifs), sowie ein Ablaufplan samt Rezepturen. Pro Teilnehmer maximal zwei Partnerpauschalen!

Auf Wunsch organisieren wir gerne einen **individuellen Kochkurs** für Ihren Freundeskreis, Ihre Kunden, Mandanten etc. von 10 bis 14 Personen.

Verschenken Sie die **Teilnahme an einem Kochkurs**. Zu Weihnachten, zum Geburtstag, zur Hochzeit etc. Wir stellen Ihnen repräsentative Geschenkgutscheine an der Rezeption aus.

Bitte beachten Sie, dass wir Reservierungen nur noch gegen Vorkasse verbindlich annehmen. Sollte der Kurs nicht stattfinden, werden wir die Kursgebühr umgehend zurückerstatten oder nach Wunsch mit einem anderen Kurs verrechnen. Sollten Sie verhindert sein, gelten nachfolgende **Stornierungsbedingungen**:
Bis 4 Wochen vor Kursbeginn: kostenfrei,
bis 14 Tage vor Beginn: 50% der Kursgebühr.
Danach fallen die gesamten Kosten an. Eine Ersatzperson kann jederzeit benannt werden.

„Sie sind uns willkommen.
Jederzeit.“

Unsere Öffnungszeiten:

Montag – Samstag von 18:00 bis 22:00 Uhr
Sonntag Ruhetag

Exklusive Termine für Ihre Familien- oder Firmenfeier arrangieren wir gerne auch an unseren Ruhetagen.

Sprechen Sie uns an!

Besuchen Sie uns im Internet.

Einfach Code scannen und genießen!




Backmulde
gasthaus · hotel

Zepf und Schneider GmbH · Schiffgasse 11 · 69117 Heidelberg
Tel 06221/5366-0 · Fax 06221/5366-60
www.gasthaus-backmulde.de · info@gasthaus-backmulde.de

KOCHKURSE

Das Programm
2017


Backmulde
gasthaus · hotel

„Genuss ist Spaß am Kochen!“

Sehen, probieren und schmecken.
Lassen Sie sich in einer kleinen
Runde ein paar Tipps vermitteln.

Ihr **Gastgeber** und **Kochkursleiter** ist
Alex Schneider. In seinen Lehr- und Wander-
jahren als Koch war er in vielen renommierten
Restaurants tätig. Unter anderem im Stahlbad
in Baden-Baden, im Schloß Neuweier, im
Löwen in Oberstaufen (1 Michelin-Stern), in
der Orangerie im Nassauer Hof in Wiesbaden
(5-Sterne-Hotel), im Restaurant Aubergine
in München (3 Michelin-Sterne), im Alpenhof
Murnau Relais & Châteaux, im Freihof in
Wiesloch, im Four Ways Inn auf den Bermudas,
bis er sich dann im Jahr 1993 in Heidelberg
im Gasthaus Backmulde selbstständig machte.

Kochkurse 2017

Februar

Pasta e patate.

Nudel und Kartoffelgerichte – nicht ganz vegetarisch

Montag, 13.02.2017 von 18:00 bis 23:00 Uhr

Gebühr € 105,- incl. Getränke, ohne Spirituosen

Partnerpauschale ab **20:00** Uhr zum Essen € 60,-

März

Euro-Asiatisch.

Chili, Ingwer, Kokos und Zitronengras

Montag, 20.03.2017 von 18:00 bis 23:00 Uhr

Gebühr € 105,- incl. Getränke, ohne Spirituosen

Partnerpauschale ab **20:00** Uhr zum Essen € 60,-

April

Amuse Bouche Menu.

Sechs ausgesuchte Leckereien in Menuform

Montag, 24.04.2017 von 18:00 bis 23:00 Uhr

Gebühr € 105,- incl. Getränke, ohne Spirituosen

Partnerpauschale ab **20:00** Uhr zum Essen € 60,-

Kochkurse 2017

Juni

Craft Beer und mehr!

Montag, 26.06.2017 von 18:00 bis 23:00 Uhr

Gebühr € 105,- incl. Getränke, ohne Spirituosen

Partnerpauschale ab 20:00 Uhr zum Essen € 60,-

Oktober

Fisch und Mee(h)r.

Ein Ausflug zu den Bewohnern der Meere und Seen

Sonntag, 22.10.2017 von 15:00 bis 23:00 Uhr

Gebühr € 140,- incl. Getränke, ohne Spirituosen

Partnerpauschale ab 18:30 Uhr zum Essen € 80,-

„Mein Beruf ist Koch.
Meine Berufung Gastgeber.“

Alex Schneider

