



Ich will dich begeistern!

Kochkurse / Cocktailkurse / Events / Hochzeiten / Team Building



Du entscheidest!

Kochkurs

Cocktailkurs

Tastings

Events

Hochzeitslocation

Team Building

und und und....



Komm rein und fühl dich wohl!

Willkommen in meiner
außergewöhnlichen
Eventlocation, einem
Ort, der die Sinne
beflügelt und
unvergessliche
Erfahrungen verspricht!



In dieser Broschüre möchten wir Dich in eine Welt einladen, in der Kochkurse, Cocktailkurse, Tastings und Veranstaltungen zu einem wahren Fest für Gaumen und Geist werden.

Unsere Eventlocation ist nicht nur ein kulinarisches Paradies, sondern auch die ideale Hochzeitslocation für den schönsten Tag Eures Lebens. Tauche ein und entdecke die Vielfalt an kulinarischen Möglichkeiten und Events, die ich für euch bereithalte. Lass dich von mir verwöhnen und erlebe gemeinsam mit euren Liebsten unvergessliche Augenblicke.

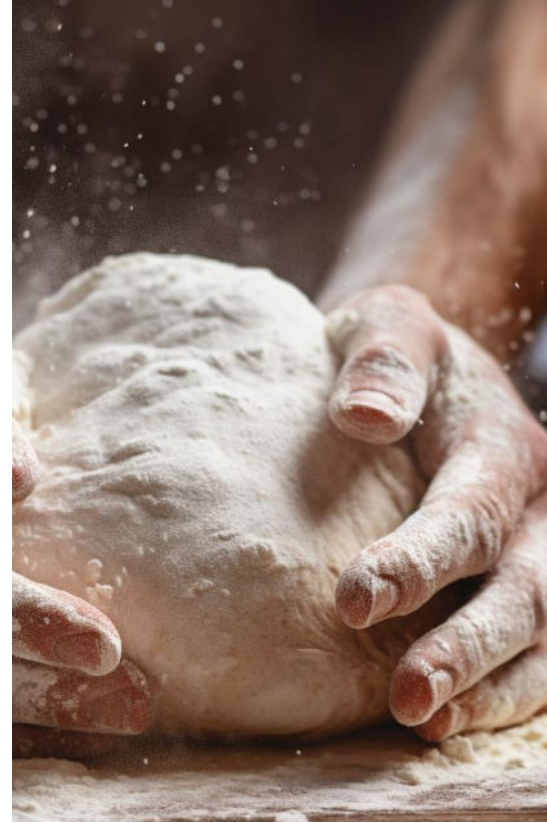
Ob ihr ein leidenschaftlicher Feinschmecker, ein Mixology-Enthusiast oder ein zukünftiges Brautpaar seid – in der Eventlocation findet ihr den perfekten Ort, um eure kulinarischen Träume wahr werden zu lassen.

Ich freue mich darauf, euch in meiner Eventlocation willkommen zu heißen und euch eine unvergessliche Zeit zu bereiten, die eure Sinne verzaubert und euer Herz erwärmt. Willkommen in meiner Welt des Genusses und der Feierlichkeiten!

Bis bald

Euer Olaf

WAS ERWARTET DICH!



Kochkurse

PRIVATE KOCHKURSE BIS 15 PERSONEN

AB 15 PERSONEN UND AB 25 PERSONEN

KOCHKURS THEMEN



Privater Kochkurs bis 15 Personen

Es soll Spaß machen, das Team fördern oder plant ihr eine Familienfeier? Dann ist dieser Kochkurs genau das Richtige für euch! Wir kochen bis zu 5 Gänge (bei 15 Teilnehmern) und genießen die Speisen an einer eingedeckten Tafel. Das Thema könnt ihr euch natürlich aussuchen, scanne den QR-Code dort findest du ein Formular, einfach ausfüllen und zuschicken.



Kochkurs ab 15 Personen

Sucht ihr ein Event für eine größere Gruppe? Bei diesem Kurs koppeln wir einen Kochkurs mit einem Cocktailkurs und so entsteht eine Küchenparty mit vielen kleinen Gerichten.

Diese werden auch gleich nach der Herstellung gegessen. Cocktails werden Zeit gleich zubereitet. So entsteht ein runder Abend mit aktiven Teilnehmern.

Interesse? Scanne den QR-Code!



Kochkurse ab 25 Personen

Für noch größere Gruppen biete ich die „Mit-Koch Küchenparty“ an. Der Kochkurs bei dem Ihr den Speisen den letzten Schliff und Eure eigene Note geben könnt.

Die Keller Lounge (ab 35 Personen) und die Event-Location sind locker gestellt. Getränke gibt es an der Bar zum selber Mixen und aus dem Kühlschrank zum Herausnehmen.

Interesse? Scanne den QR-Code!





Ablauf der öffentlichen Kochkurse, die über die Homepage Seite gebucht wurden!

Bei den Kochkursen gibt es eine begrenzte Teilnehmerzahl. Nach dem Buchen und Bezahlen, sende ich Euch ein Ticket per Mail zu. Diese Buchungsbestätigung ist übertragbar, aber fest an den Termin gebunden. Ich bitte Euch pünktlich zu sein, denn vorweg gibt es noch einen Aperitif. Nach einer kleinen Erläuterung zu dem Menü und den Zutaten, wird dann an den Herden gekocht. Schürzen oder Messer braucht Ihr nicht mitzubringen. Nur Hunger, Lust und gute Laune. Ich gebe Euch Tipps und zeige Euch kleine Tricks wie man schneidet und sich das Leben in der Küche nicht zu schwer macht. Nach ca. 2 Stunden geht es dann los mit dem Genuss des ersten Gangs. Selbstverständlich richten wir die Teller gemeinsam an. Mit ein paar kleinen Kniffen entstehen schon die ersten Meisterwerke, die wir dann gemeinsam am gedeckten Tisch mit einem guten Glas Wein genießen.

Mit vollem Magen und einem starken Espresso geht ein schöner Kochkurs dann zu Ende.

Euer Olaf

Auf den nächsten zwei Seiten findet ihr die Themen, die ich anbiete!





Kochkurs Themen:

Kamikaze die Küchenparty

Alpenküche

Gewürzküche Indiens

Italienische Küche

Pasta Sinfonie

Japanische Küche

Thailändische Küche

Cajun Küche

Mexikanische Küche

Arabischer Orient

Preise, Termine und mehr Infos unter www.olafskochschule.de

WWW.OLAFSKOCHSCHULE.DE / INFO@OLAFSKOCHSCHULE.DE



Kochkurs Themen:

Spanische küche

Französische Küche

Fleisch-Tasting

Grillen

Wurst Seminar

Brot & Eintöpfe

Alles aus dem Meer

Jahreszeitliche Küche

Alpenküche

Hummer & Rinderfilet

Preise, Termine und mehr Infos unter www.olafskochschule.de

WWW.OLAFSKOCHSCHULE.DE / INFO@OLAFSKOCHSCHULE.DE



Ablauf Cocktailkurs

Achtung erst ab 18 Jahren!

Bei den Cocktailkursen gibt es eine begrenzte Teilnehmerzahl. Nach dem Buchen und Bezahlen, bekommt Ihr zu dem jeweiligen Kurs ein Ticket per Mail zugesandt. Diese Buchungsbestätigung ist übertragbar, aber fest an den Termin gebunden. Ich bitte Euch pünktlich zu sein. Nach dem Aperitif geht es auch schon los. Wir mixen verschiedene Cocktails, mitbringen braucht ihr nichts nur Lust und Laune. Am besten kommt ihr aber nicht mit dem Auto, da in den meisten Cocktails Alkohol enthalten ist. Wir geben Euch Tipps und zeigen Euch kleine Tricks, wie man schnell und ohne große Mühe einen leckeren Cocktail zaubert. Nach ca. einer Stunde gibt es einen kleinen Snack, nicht. Der Cocktailkurs findet unten in der Keller-Lounge statt. Bringt bitte eine Jacke mit da es auch im Hochsommer dort unten nicht sehr warm ist. Wir freuen uns auf euch!



Interesse? Scanne den QR-Code!



Cocktailkurs

Preise, Termine und Tickets über www.olafskochschule.de

Entdecke die Welt der exotischen Aromen und raffinierten Mixkünste! Unser Cocktailkurs ist dein Ticket zu einem unvergesslichen Erlebnis. Lerne von erfahrenen Barkeepern, wie du die perfekten Cocktails mixt, und beeindrucke Freunde und Familie mit deinen neuen Fähigkeiten. Tauche ein in die Kunst des Mixens. Los geht's im Gewölbe-Keller an der alten Lahnbrücke.

Bitte bringt euch eine Jacke mit da es auch in den warmen Monaten recht kühl im Gewölbekeller ist. Es gibt zwar einen Snack er ist aber nicht zum sattessen gedacht also kommt nicht zu Hungrig.

Interesse? Scanne den QR-Code!



Tasting Whisky / Gin / Rum

Preise, Termine und mehr Infos unter
www.olafskochschule.de

Interesse? Scanne den QR-Code!



Willkommen zu einem unvergesslichen Abenteuer des Geschmacks!

Tauche ein in die Welt der edelsten Spirituosen und entdecke ihre faszinierenden Geschmacksnuancen. Unsere exklusiven Verkostungen bieten dir die Gelegenheit, einen Blick hinter die Kulissen dieser handgefertigten Meisterwerke zu werfen.

Was erwartet dich?

Whisky: Von rauchig und torfig bis hin zu süß und fruchtig - erforsche die Vielfalt schottischer und internationaler Whiskys. Unsere Experten teilen ihr Wissen und helfen dir, die komplexen Aromen zu erkennen.

Gin & Tonic: Wir stellen dir eine Auswahl an Premium-Gins und Tonic Waters zur Verfügung. Lerne, wie du die perfekte Mischung findest und Garnituren wählst, die deinen Drink einzigartig machen.

Rum: Reise durch die karibischen Inseln und probiere verschiedene Rum-Sorten. Erfahre, wie das Alter und die Herstellung den Geschmack beeinflussen. Entdecke, warum Rum so vielseitig ist und für Cocktails oder gerade pur genossen werden kann.

Begib dich auf eine kulinarische Reise, die deine Sinne verzaubern wird. Wir freuen uns darauf, diese unvergessliche Erfahrung mit dir zu teilen!





Team Building

Komm mit deinem Team, und erlebe ein großartiges Event. Geht gestärkt aus dem Kochkurs, denn kochen schweißt zusammen!

Wir kochen verschiedene Gerichte und stellen ein fantastisches Menü zusammen, wer zusammen kocht entscheidet das Los, so entstehen keine gewollten Gruppen.

Keine Angst auch die Kochmuffel finden den Abend superspannend und sind überrascht, wie gut sie eigentlich kochen können.

Ich freue mich auf euch!



Interesse? Scanne den QR-Code!



Kinder Kochkurs

Kochen macht Spaß und am meisten gemeinsam mit Freunden! Wie wäre es mit einer gemeinsamen Kochparty zu deinem nächsten Geburtstag? Gemeinsam kocht ihr ein leckeres 3 Gänge Menü und dürft es im Anschluss natürlich auch verspeisen! Die Kinder sollten zwischen 10 Jahren und 13 Jahren sein.

Interesse? Scanne den QR-Code!

Teenager Kochkurs

Dieser Kurs richtet sich speziell an Jugendliche im Alter von 13 bis 16 Jahren. Egal, ob ihr bereits Kocherfahrung habt oder Neulinge seid, bei uns seid ihr herzlich willkommen!

Kreative Rezepte: Wir zaubern gemeinsam beliebte Gerichte wie, Pasta, Hamburger und Co.

Nach dem Kochen genießen wir unsere Kreationen gemeinsam. Es gibt nichts Schöneres, als mit Gleichgesinnten zu schlemmen und sich auszutauschen.

Kursdauer: Ca. 4 Stunden voller Genuss und Spaß.

Lasst uns gemeinsam die Kochlöffel schwingen und unvergessliche Momente in der Küche erleben!



Hochzeit! Der schönste Tag deines Lebens!

Willkommen – Eure traumhafte Hochzeitslocation für unvergessliche Feierlichkeiten!

Ihr plant eure Hochzeit und sucht nach der perfekten Location, um den schönsten Tag Eures Lebens gebührend zu feiern? Dann seid ihr bei mir genau richtig! Olaf(s) Kochschule Eventlocation bietet euch eine einzigartige Atmosphäre, die eure Hochzeit zu einem unvergesslichen Ereignis macht.

Wir laden euch herzlich ein, Olaf(s) Kochschule kennenzulernen und sich von der einzigartigen Atmosphäre verzaubern zu lassen. Vereinbart noch heute einen Besichtigungstermin und lasst euch von mir persönlich beraten. Ich freue mich darauf, euch willkommen zu heißen und euch dabei zu helfen, eure Traumhochzeit zu verwirklichen!



Interesse? Scanne den QR-Code!



Dein Event, deine Feierlichkeit!

Olaf(s) Kochschule ist der ideale Ort, um deinen Geburtstag, Hochzeitstag, oder die Konfirmation zu feiern. Bei uns wird jede Feier zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis.

Genuss in exklusiver Atmosphäre: Unsere stilvolle Location bietet Platz für dich und deine Gäste, um eure besonderen Momente zu feiern. Erlesene Weine und Gourmetgerichte: Genieße exzellentes Essen, die von mir zubereitet werden und erlesene Weine.

Kontaktiere mich jetzt, um deine Veranstaltung zu planen und eine maßgeschneiderte Feier zu Erleben.

Lass uns zusammen deine Feier zu einem unvergesslichen Ereignis machen!



Interesse? Scanne den QR-Code!

Gewürze

Unsere handgefertigten Gewürze sind ein wahrer Geschmacksschatz! Jede Mischung wird von mir mit größter Hingabe und Präzision hergestellt, um den Gerichten das gewisse Etwas zu verleihen. Von exotischen Gewürzkombinationen bis zu klassischen Favoriten – meine Gewürze sind ein Fest für die Sinne.

Erlebe die Qualität, Frische und die Magie von hausgemachten Gewürzen. Bring Abwechslung in deine Küche und lass Dich von der Vielfalt begeistern. Entdecke den Unterschied, den echte Handwerkskunst macht.



Interesse? Scanne den QR-Code, hier geht es zum Online-Shop!

Olaf(s) Gewürzregal

Gemüsebrühe

Abschmecker im Streuer

Steakgewürz

Black Fish

Erbsentopf nach Omas Art

Kartoffeltopf nach Omas Art

Rahmgulasch

Hackfleischtopf nach Omas Art

Olaf(s) Hühnerfrikassee

Wild -einmal anders



Olaf(s) Gewürzregal

Thailändische Art

Süßkartoffelcurry

Burmesisches Kichererbsen Curry

Curry nach Sri Lanka Art

Indisches Curry

Gambo nach New Orleans Style

Tomate und Ich

Bolognese

Chili con carne



Interesse? Scanne den QR-Code, hier geht es zum Online-Shop!

Mehr Informationen?
Hier bekommst du sie am schnellsten!



Startseite



Kurse



Privater Kochkurs



Gutschein

Preisliste Events (Geburtstag, Hochzeit, Familienfeste)

Mindestumsatz

Vielen Dank für das Interesse eine Veranstaltung in Olaf(s) Kochschule zu machen. Da ich Gastronom bin und kein Makler verlange ich keine Raumkosten und keine Servicepauschale, dafür muss ich aber ein Mindestumsatz verlangen. Diesen Mindestumsatz wird nach Stunden berechnet.

Warum muss ich das machen?

Das Risiko bei einer Veranstaltung ist, dass sich die Teilnehmer Anzahl doch stark am Veranstaltungstag verändert oder das die Gäste nicht so viel trinken, dadurch ist die Gefahr groß das sich die Veranstaltung nicht mehr für den Gastronom rechnet, da sich die Personalkosten, Nebenkosten und der Waren Einkauf nicht verändert. Dieses Risiko darf nicht vom Gastronomen getragen werden, sondern vom Veranstalter.

Mindestumsatz bedeutet: Alles, was ihr in dieser Zeit konsumiert wird, wird berechnet. Wenn ihr unter den Mindestumsatz bleibt, wird die Differenz als Raumkosten deklariert. Solltet ihr darüber kommen entfällt diese Kostenstelle.

Oberer Bereich: Mindestaufenthalt 4 Stunden!

290,00 € pro Stunde

Oberer Bereich und Keller Lounge (möglich ab 30 Personen):

400,00 € pro Stunde

Inkl. Raumkosten, Servicekosten, Strom, Heizung und MwSt. usw.

Sonntagszuschlag: 10 % (heutzutage Personal zu finden das an einen Sonntag arbeiten möchte, ist schier unmöglich, das geht nur über die Zulage)

Euer Olaf

Ps. Natürlich soll es auch keine Jagt werden, dass verstehe ich nur zu gut, wenn ihr also etwas länger bleibt als eine volle Stunde, werde ich das natürlich anteilmäßig berechnen.

Stand: 05/ 2023

Bitte beachte auch die AGB

Preisliste Kochkurse in Euro und pro Person!

Start ist um 17:30 Uhr, das Ende ist 22:30 Uhr

Ab 10 Personen 105,00 €

9 Personen 110,00 €

8 Personen 115,00 €

7 Personen 125,00 €

Unter 7 Personen pauschal
850,00 €

Preise inklusive der Speisen
und Getränken wie Sekt,
Wein, Bier, Softs und
Wasser aber kein Schnaps

Ausgeschenkt werden:

Weißwein: Einblick No. 1
von Nick Köverrich, Mosel

Rotwein: Aus dem Fass zum
selber zapfen

Die Rezepte werden per
PDF verschickt

Zusatzleistung: (nur nach
Absprache und Reservierung)

- Bis 0:00 Uhr oder 01:00
Uhr bleiben? Ist natürlich
möglich, bitte fragt nach da
dies von der Personenanzahl
abhängig ist!
- Reine Fleisch oder Hummer
Kochkurse, Preis auf Anfrage

Kochkurse sind nach §4 Nr.21a)bb)
Umsatzsteuergesetz befreit!

Preisliste Cocktaillkurs: Pro Person und in Euro

Start ist um 18:30 Uhr, das Ende ist 22:30 Uhr

Bis 10 Personen pauschal
690,00 €

Jede weitere Person 50,00 €

Preise inklusive der Getränke wie Cocktails, Wasser, Softs, Bier, Wein und Sekt und ein kleines Vesper Buffet, nichts zum satt essen aber was für den Magen.

Statt Vesper-Bufferet:

Pasta Buffet mit Anti Pasti als Vorspeise (Start gleich um 18:30 Uhr, wird unten im Keller aufgebaut)

Verschiedene Vorspeisen wie Parmaschinken, itali. Salami, gebratenes Gemüse, Oliven, getrocknete Tomaten, Grana Padano, Tomate Mozzarella usw.

Zwei Pasta Gerichte (eins Vegetarisch)

Pro Person 19,90 € Aufpreis

Cocktaillkurse sind nach §4 Nr.21 a) bb) Umsatzsteuergesetz befreit!

Preisliste Kinder Kochkurse

Zeiten:

Montags, dienstags und
mittwochs: nach Absprache
(Dauer 3,5 Stunden)

Donnerstags, freitags und
samstags: Einlass ab 10:45
Uhr, Start ab 11:00 Uhr bis
14:30 Uhr

Preise:

10 -12 Personen 32,50 €
pro Kind

9 Kinder 35,00 € pro Kind

8 Kinder 37,50 € pro Kind

Unter 8 Kinder pauschal
280,00 €

Preise inkl. der MwSt., den
Speisen und Getränken wie
Softs und Wasser

Es würde uns freuen, wenn
wir mit euren Kindern
kochen würden.

Preisliste Teenager Kochkurse

Zeiten:

Montags, dienstags und
mittwochs: nach Absprache
(Dauer 4 Stunden)

Donnerstags, freitags und
samstags: Einlass ab 10:45
Uhr, Start ab 11:00 Uhr bis
15:00 Uhr

Preise:

10 -12 Teenager 39,50 €
pro Kind

9 Kinder 42,50 € pro Kind

8 Kinder 47,50 € pro Kind

Unter 8 Kinder pauschal
360,00 €

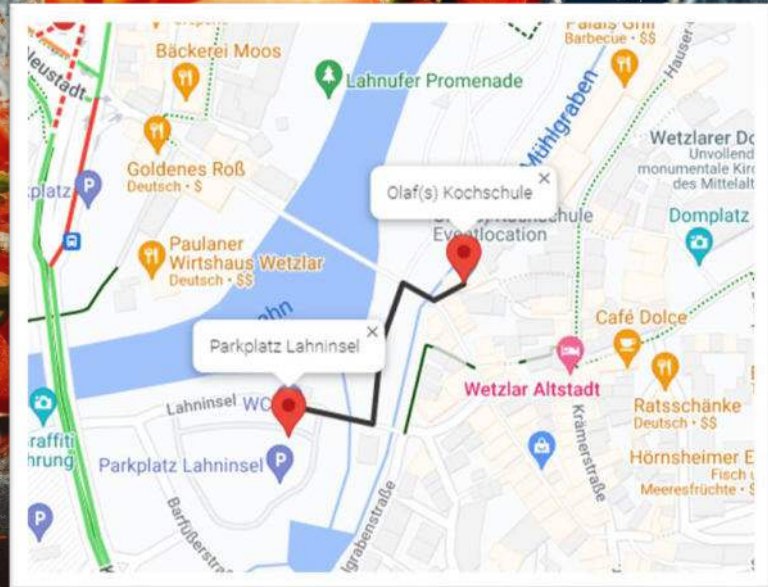
Preise inkl. der MwSt., den
Speisen und Getränken wie
Softs und Wasser

Es würde uns freuen, wenn
wir mit euren Kindern
kochen würden.

Ich freue mich auf euch!

HIER KANNST DU
MICH FINDEN!

BIS BALD
EUER OLAF



Eselsberg 8 /// 35578 Wetzlar