



Ich will dich begeistern!

Kochkurse / Cocktailkurse / Tastings / Team Building



Du entscheidest!

Kochkurse

Cocktailkurse

Tastings

Team Building

Meeting-Raum

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 möchte ich Dich in eine Welt einladen, in der Kochkurse, Cocktailkurse, Tastings und Events zu einem unvergesslichen Erlebnis für Gaumen und Geist werden.

Meine Eventlocation ist der perfekte Ort, um in lockerer Atmosphäre neue kulinarische Fähigkeiten zu entdecken, den Teamgeist zu stärken oder einfach eine genussvolle Zeit mit Freunden und Kollegen zu verbringen. Ob Du leidenschaftlicher Hobbykoch, Cocktail-Liebhaber oder einfach neugierig auf Neues bist – bei mir findest Du eine breite Auswahl an Angeboten, die Deinen Geschmack treffen.

Mit Platz für bis zu 50 Personen biete ich Dir eine inspirierende Umgebung, um gemeinsam zu kochen, zu lachen und zu genießen. Freu Dich auf eine unvergessliche Zeit voller Genuss und guter Stimmung!

Ich freue mich darauf, Dich und Deine Gruppe in meiner Eventlocation willkommen zu heißen. Lass uns zusammen außergewöhnliche Momente erleben!

Bis bald

Dein Olaf

WAS ERWARTET DICH!



Kochkurse

PRIVATE KOCHKURSE BIS 15 PERSONEN

AB 15 PERSONEN UND AB 25 PERSONEN

KOCHKURS THEMEN



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!





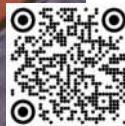
Ablauf der öffentlichen Kochkurse, die über die Homepage Seite gebucht wurden!

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

[HTTPS://OLAFS-KOCHSCHULE.DE/](https://olafs-kochschule.de/) [INFO@OLAFSKOCHSCHULE.DE](mailto: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

[HTTPS://OLAFS-KOCHSCHULE.DE/](https://olafs-kochschule.de/) [INFO@OLAFSKOCHSCHULE.DE](mailto: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!

[HTTPS://OLAFS-KOCHSCHULE.DE/ INFO@OLAFSKOCHSCHULE.DE](https://olafs-kochschule.de/info@olafskochschule.de)



Cocktailkurs

Preise, Termine und Tickets über <https://olafs-kochschule.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
<https://olafs-kochschule.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!





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

Erbstentopf nach Omas Art

Kartoffeltopf nach Omas Art

Rahmgulasch

Hackfleischtopf nach Omas Art

Olaf(s) Hühnerfrikassee

Wild -einmal anders



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

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

Mehr Informationen?
Hier bekommst du sie am schnellsten!



Startseite



Kurse



Privater Kochkurs



Gutschein

Preisliste Kochkurse in Euro und pro Person!

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

Ab 10 Personen 110,00 €

9 Personen 115,00 €

8 Personen 120,00 €

7 Personen 130,00 €

Unter 7 Personen pauschal
890,00 €

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)

- Länger 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 Cocktailkurs: 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 55,00 €

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-Buffet:

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)

Preis auf Anfrage

Cocktailkurse 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 11:00 Uhr, Start ab 11:15 Uhr bis 14:30 Uhr

Preise:

10 -12 Personen 35,00 € pro Kind

9 Kinder 37,50 € pro Kind

8 Kinder 40,00 € pro Kind

Unter 8 Kinder pauschal 300,00 €

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 55,00 € pro Teenager

9 Kinder 57,50 € pro Kind

8 Kinder 60,00 € pro Kind

Unter 8 Kinder pauschal 460,00 €

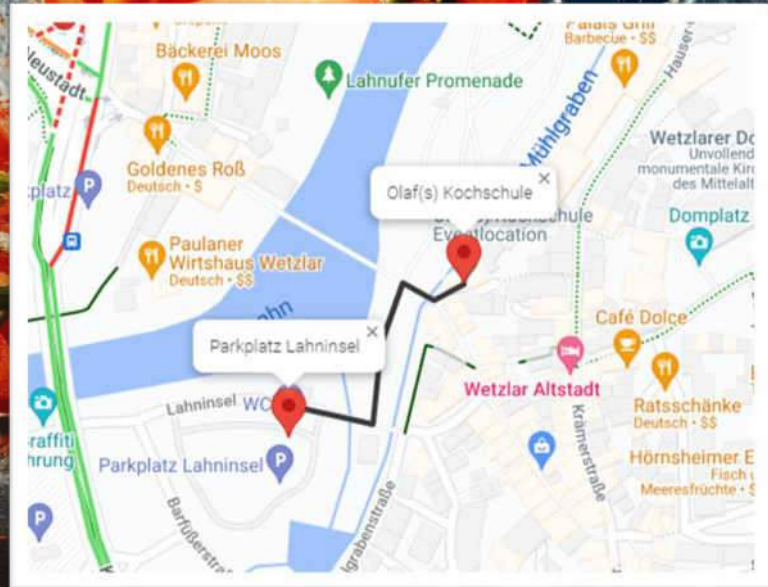
Preise inkl. der MwSt., den Speisen und Getränken wie Softs und Wasser

Es würde uns freuen, wenn wir mit eurem Teenager kochen würden.

Ich freue
mich auf
euch!

HIER KANNST DU
MICH FINDEN!

BIS BALD
EUER OLAF



Eselsberg 8 /// 35578 Wetzlar