



*Olaf(s) Kochschule*

**Ich will dich  
begeistern!**

Kochkurse, Cocktailkurse,  
Tagungen, Team Building

<https://olafs-kochschule.de>





## **Komm rein und fühl dich wohl!**

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

Lass uns gemeinsam kochen, lachen und genießen. Entdecke neue Fähigkeiten, stärke den Teamgeist oder verbringe einfach eine genussvolle Zeit mit Freunden und Kollegen.

*Bis bald,  
Dein Olaf*

<https://olafs-kochschule.de>

# Unsere Kochkurs-Themen

## Asiatisch:

Thailändische Küche  
Japanische Küche  
oder Sushi  
Gewürzküche Indiens

## Länderküche:

Italienische Küche &  
Pasta Sinfonie  
Spanische &  
Französische Küche  
Griechische &  
Türkische Küche  
Arabischer Orient

## Herzhaft & Modern:

Wirtshausküche  
Cajun Küche  
Nordic by Nature  
Jahreszeitliche Küche  
Grillen & Streetfood

## Partyformat:

Kamikaze die Küchenparty mit Cocktails

## Specials (Aufpreis)

Fleisch-Tasting, Garnelen und Rindfleisch

Alle Kochkurse &  
Events



Einfach scannen

<https://olafs-kochschule.de>

# So läuft dein Kochkurs ab

## Öffentlich gebuchter Kurs

Du kochst gemeinsam mit weiteren Gästen in einer offenen Runde



### **Ticket & Ankunft**

Buchungsbestätigung per Mail. Pünktlich sein – es wartet ein Aperitif! Schürzen und Messer sind da, bring nur Hunger und gute Laune mit



### **An den Herden**

Kurze Menü-Erläuterung. Ich zeige praktische Tricks, wie man schneidet und sich das Leben in der Küche leichter macht



### **Gemeinsamer Genuss**

Nach ca. 2 Stunden richten wir gemeinsam an. Wir verwandeln Zutaten in Meisterwerke und genießen sie am gedeckten Tisch mit Getränken



### **Der Abschluss**

Mit vollem Magen und einem starken Espresso geht ein schöner Kurs zu Ende



### **Alle Termine und Kochkurse online**

QR-Code scannen oder direkt auf die Website gehen.

<https://olafs-kochschule.de>



## Private Kochkurse

Du willst einen privaten  
Kurs buchen  
für Firma, Freunde oder  
Familie?



Ihr entscheidet Thema, Termin  
und passendes Format.

# Du entscheidest! Finde das passende Format

Für private Gruppen, Firmenfeiern, Familienfeiern und Freundeskreise

### Bis 15 Personen

Perfekt für Teambuilding oder  
Familienfeiern. Wir kochen bis zu 5 Gänge  
und genießen an der festlich  
eingedeckten Tafel. Thema frei wählbar!



Anfragen

### Ab 15 Personen

Die große Küchenparty! Kombination aus  
Koch- und Cocktailkurs. Wir bereiten viele  
kleine Gerichte und Drinks zeitgleich zu –  
für einen aktiven, runden Abend



Anfragen

### Ab 25 Personen

Die „Mit-Koch Küchenparty“ für große  
Gruppen in der locker gestellten Keller  
Lounge. Eigenständiges Mixen an der Bar  
inklusive



Anfragen

<https://olafs-kochschule.de>

# Private Kochkurse: Euer Abend

## Nicht einfach essen gehen

Ob Geburtstag, JGA, Firmenabend, Teamevent oder Familienrunde: Ihr kocht zusammen, lacht zusammen und sitzt danach an einer richtig schönen Tafel

### Wunschthema

Mediterran, asiatisch, Streetfood, Grillen oder ein Menü nach Saison. Das Thema passt zum Anlass

### Passendes Format

Klassischer Kochkurs an der Tafel oder lockere Küchenparty mit mehreren Stationen

### Extras dazu

Fotobox, Blumen, Cocktail-Teil oder Silent Mission als Teamaufgabe. Wenn es zum Abend passt

**Kurz anfragen. Dann schauen wir, welches Format wirklich zu eurer Gruppe passt**

Anfrage

Mehr Infos und Termine: [olafs-kochschule.de](http://olafs-kochschule.de)

Scannen & anfragen





# Preise für private Kochkurse

Alle Preise in Euro pro Person – unter 7 Personen pauschal.

<b>Ab 10 Personen</b>	<b>115,00 €</b>
<b>9 Personen</b>	<b>120,00 €</b>
<b>8 Personen</b>	<b>125,00 €</b>
<b>7 Personen</b>	<b>130,00 €</b>
<b>Unter 7 Personen pauschal</b>	<b>890,00 €</b>

## Im Preis enthalten

Alle Speisen sowie Sekt, Wein, Bier, Softdrinks, Kaffee und Wasser.

Spirituosen sind nicht enthalten.

Rezepte erhältst du im Anschluss bequem als PDF per E-Mail.

## Auswahl der Getränke

Weißwein: Einblick No. 1 von Nick Köverrich  
(Mosel)

Rotwein: frisch aus dem Fass, selbst  
gezapft.

## Zusatzleistungen

Nur nach vorheriger Absprache und  
Reservierung: Verlängerung, Spezial-  
Kochkurse und weitere Optionen werden  
individuell im Angebot ergänzt.

Hinweis: Kochkurse sind gemäß § 4 Nr. 21 a) bb) UStG von der Umsatzsteuer befreit.

<https://olafs-kochschule.de>



## COCKTAILKURS

# Mixe dein Erlebnis

Erst ab 18 Jahren



Start nach dem Aperitif im kühlen Gewölbe-Keller an der alten Lahnbrücke



Bitte eine Jacke mitbringen – auch im Sommer ist es im Gewölbe angenehm kühl



Du lernst von erfahrenen Barkeepern schnelle Tricks für leckere Drinks



Nach ca. 1 Stunde gibt es einen kleinen Snack – nicht zum Sattessen gedacht



Am besten das Auto stehen lassen

Mehr Infos unter  
[olafs-kochschule.de](http://olafs-kochschule.de)

Ticket sichern!





## COCKTAILKURS

# Cocktailkurs: Mixen & Feiern

Ein Abend im Gewölbekeller - locker, aktiv und mit guter Bar-Atmosphäre

### Mehr Erlebnis als Kursraum

Ihr mixt selbst, probiert gemeinsam und nehmt Ideen für zuhause mit.  
Geeignet für Gruppen wie Geburtstag, JGA oder Teamabend locker,  
gesellig und schnell in Stimmung

### Selber mixen

Keine trockene Theorie. Jeder steht an der Bar und mixt selbst

### Cocktails für alle

Mit Alkohol oder alkoholfrei – jeder bekommt mehrere gute Cocktails

Alle Termine und Infos: [olafs-kochschule.de/cocktailkurs/](https://olafs-kochschule.de/cocktailkurs/)

Scannen &  
Kurs finden





## COCKTAILKURS

# Preise & Leistungen

Start 18:30 Uhr · Ende 22:30 Uhr

### Preisübersicht

<b>Bis 10 Personen pauschal</b>	<b>690,00 €</b>
<b>Jede weitere Person</b>	<b>60,00 €</b>

### Inklusive Getränke & kleiner Snack

Cocktails, Wasser, Softs, Bier, Wein und Sekt. Dazu ein kleines Vesper-Bufferet - nicht zum Sattessen, aber gut für den Magen.

### Statt Vesper-Bufferet

Preis auf Anfrage

Pasta-Bufferet mit Antipasti als Vorspeise. Verschiedene Vorspeisen wie Parmaschinken, italienische Salami, gebratenes Gemüse, Oliven, getrocknete Tomaten, Grana Padano und Tomate-Mozzarella. Dazu zwei Pasta-Gerichte, eines davon vegetarisch.

Cocktailkurse sind nach § 4 Nr. 21 a) bb) UStG befreit.

# Team Building:



## Optional zum dazubuchen:

Silent Mission: 31 Aufgaben als zusätzliches Teambuilding-Modul für Kommunikation und Zusammenarbeit.

**Mehr Infos**

QR-Code für Team-Events

## Fortbildung anerkannt

Als staatlich anerkannte Schule kann das Event als Fortbildung bzw. Schulungsmaßnahme ausgewiesen werden

## Die Olaf-Garantie

Keine Angst vor „Kochmuffeln“! Auch wer eigentlich ungern kocht, findet den Abend superspannend und ist oft überrascht, welche verborgenen Talente in der Küche schlummern

# Tagungen: Erst die Arbeit, dann das Vergnügen

## Fokus & Business



Idealer Rahmen für Seminare  
und Workshops



Technik: Beamer und  
Flipchart vorhanden



Catering: vom Frühstückssnack  
bis zur warmen Mittagssuppe



## Genuss & Team



Nahtloser Übergang in das  
gemeinsame Kochevent



Zusammen kochen, lachen und  
ein echtes Teamgefühl aufbauen

**So wird aus einem produktiven Tag ein  
gemeinsames Erlebnis, das im Kopf bleibt**

\* Das Tagungspaket ist ausschließlich in Verbindung mit einem anschließenden Kochkurs buchbar.

HAUSGEMACHTE GEWÜRZE

## Echte Handwerkskunst für deine Küche

Jede Gewürzmischung wird von mir mit größter Hingabe handgefertigt, um Gerichten das gewisse Etwas zu verleihen. Erlebe die Magie von hausgemachten Gewürzen.

### Unsere Favoriten:

- Tomate & Ich
  - Olaf(s) Hühnerfrikassee
  - Kartoffel- oder Erbsentopf nach Omas Art
  - Burmesisches Kichererbsen Curry
  - Gambo nach New Orleans Style
- Und viele mehr!

Entdecke den Online-  
Shop!



[olafs-kochschule.de/shop/](https://olafs-kochschule.de/shop/)





## Hier findest du mich:

---

**Olaf(s) Kochschule**  
**Eventlocation**

**Eselsberg 8**  
**35578 Wetzlar**

Parken: Lahninsel/ Rathausparkplatz  
kurzer Fußweg zur Kochschule

<https://olafs-kochschule.de>

*Ich freue mich auf euch!*

---

Mehr Infos, Termine und Kontakt  
findest du hier am schnellsten.



**Website**  
[olafs-kochschule.de](https://olafs-kochschule.de)



**Mail**  
[info@olafskochschule.de](mailto:info@olafskochschule.de)

*Bis bald,*  
*Euer Olaf*