

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:

Dienstag – Samstag von 18:00 bis 22:00 Uhr
Sonntag und Montag 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
2019


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 2019

März

Alles Platt!

Scholle, Steinbutt und Ihre Verwandten.
Sonntag, 24.03.2019 von 15:00 bis 23:00 Uhr
Gebühr € 160,- incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale ab 18:30 Uhr zum Essen € 89,-

April

Kalb!

From nose to tail!
Sonntag, 07.04.2019 von 15:00 bis 23:00 Uhr
Gebühr € 150,- incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale ab 18:30 Uhr zum Essen € 84,-

Juni

Das heilige Land!

Israel und seine Küche!
Sonntag, 30.06.2019 von 15:00 bis 23:00 Uhr
Gebühr € 150,- incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale ab 18:30 Uhr zum Essen € 84,-

Kochkurse 2019

Oktober

Reh!

Suppe – Ragout – Rücken – Braten.
Sonntag, 27.10.2019 von 15:00 bis 23:00 Uhr
Gebühr € 160,- incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale ab 18:30 Uhr zum Essen € 89,-

November

Die Bammentaler Gans!

Das Herz, die Leber, die Suppe,
der Braten und das Dessert.
Sonntag, 17.11.2019 von 15:00 bis 23:00 Uhr
Gebühr € 155,- incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale ab 18:30 Uhr zum Essen € 87,-

„Mein Beruf ist Koch.
Meine Berufung Gastgeber.“

Alex Schneider

