

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  
2020

  
**Backmulde**  
gasthaus · hotel

# Kochkurse 2020

*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 Wanderjahren 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.

April

**Fisch und Mee(h)!**  
Muschel - Seefische - Meeresfische

**Sonntag, 26.04.2020 von 15:00 bis 22:30 Uhr**  
Gebühr € 165,- incl. Getränke, ohne Spirituosen  
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 90,-

September

**Dine & Wine**  
5 Gänge und je 2 Weine zum Verkosten

**Samstag, 26.09.2020 von 15:00 bis 22:30 Uhr**  
Gebühr € 165,- incl. Getränke, ohne Spirituosen  
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 95,-

November

**Surf and Turf!**  
Prime Beef and Lobster!

**Sonntag, 15.11.2020 von 15:30 bis 23:00 Uhr**  
Gebühr € 170,- incl. Getränke, ohne Spirituosen  
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 99,-

*„Genuss ist Spaß am Kochen!“*

*„Mein Beruf ist Koch.  
Meine Berufung Gastgeber.“*

*Alex Schneider*

