



FRECHE TOMATE SUCHT HOBBYKOCH FÜR GENUSSVOLLE STUNDEN!



Treffpunkt: Dienstag und Samstag in der "Siemens lifeKochschule"
am Marktplatz in 17213 Göhren–Lebbin.

INFORMATION & BUCHUNG

Kontakt: Incentive & Business Abteilung
Telefon: 039932 / 80 20 610
Fax: 039932 / 80 20 100
mailto: incentive.fleesensee@robinson.de.



S
i
e
m
e
n
s

l
i
f
e
K
o
c
h
s
c
h
u
l
e

ROBINSON Club Fleesensee

GAULTMILLAU

Deutschland
Der Reiseführer für Genießer
2009

"Eine besondere Ehre erfuhr der Robinson-Club in Fleesensee. Die jüngst eröffnete Kochschule des Clubs, die modernste in Deutschland, wurde als „Kochschule des Jahres“ geehrt. In ihr unterrichten neben dem kulinarischen Berater des Clubs, Otto Koch, Starköche aus Berlin und Hamburg nicht nur Feriengäste, sondern auch andere Lernwillige. ..."

"Der renommierte Gourmetführer Gault Millau hat die Siemens lifeKochschule im ROBINSON Club Fleesensee/Mecklenburg-Vorpommern in der aktuellen Jahresausgabe 2009 als „Kochschule des Jahres“ ausgezeichnet. Die Tester des Gastro-Guides sehen die Siemens lifeKochschule als modernste Kochschule in Deutschland, in der sich nicht nur Clubgäste, sondern auch andere Kochbegeisterte unter anderem von ROBINSON Gourmetberater Otto Koch unterrichten lassen können. ..."

BUCHUNG & RESERVIERUNG

ANSCHRIFT: ROBINSON Club Fleesensee
Penkowerstr. 2
17213 Göhren-Lebbin

ADRESSE KOCHSCHULE: Marktplatz 22-25
17213 Göhren-Lebbin

ANSPRECHPARTNER: Incentive & Business Abteilung

TELEFON: +49-(0)39932-8020 -610 / -619

FAX: +49-(0)39932-8020 100

EMAIL: incentive.fleesensee@robinson.de
incentivemanager.fleesensee@robinson.de

Weitere Informationen erhalten Sie unter: www.robinson-fleesensee.de/kochschule

Pressemitteilungen:
* 18.11.08 Text: www.christian-verlag.de oder www.gaultmillau.de
** 21.11.08 Text: ROBINSON Club GmbH



S
i
e
m
e
n
s
l
i
f
e
K
o
c
h
s
c
h
u
l
e

ROBINSON Club Fleeensee

PREISE & DETAILS

WANN

Kochkurse:	Dienstag	12.00 Uhr	ca. 4 Stunden + Essen
	Samstag	12.00 Uhr	ca. 4 Stunden + Essen

PREISE (pro Person)

"3-Gang Menü"

Im Preis enthalten sind:
Kochkurs:

Saisonale Küche	42,- EUR
*	Getränke zum Kurs gemeinsames Essen mit ROBINSON Tischweinen Notizbuch mit Stift Rezepte des Menüs Zertifikat
*	
*	
*	
*	

"Spanische Lebenskultur" "Die Liebe der Italiener"

Im Preis enthalten sind:
Kochkurse:

Tappas Variationen	69,- EUR
Rund um die Pasta	69,- EUR
*	Getränke zum Kurs gemeinsames Essen mit korrespondierenden Weinen Notizbuch mit Stift Rezepte des Menüs Kochschürze Zertifikat Exklusivanmietung der "Siemens lifeKochschule"
*	
*	
*	
*	
*	
*	

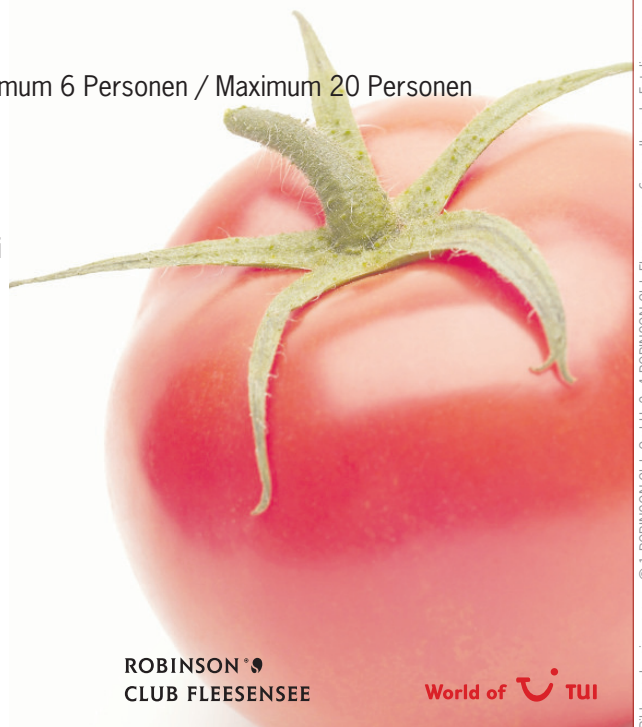
TEILNEHMERZAHL

Kochkurse: Minimum 6 Personen / Maximum 20 Personen

ZUSATZINFORMATIONEN

Stornogeühren:

· Bis 7 Tage vorher	= kostenfrei
· 7. bis 3. Tag vorher	= 50 %
· 2. bis 1. Tag vorher	= 65 %
· Am gleichen Tag	= 80 %



Bildernachweis v.o.n.u.: © I. ROBINSON Club GmbH, 2-4 ROBINSON Club Fleeensee, 6 moodboard - Fotolia.com



S
i
e
m
e
n
s
l
i
f
e
K
o
c
h
s
c
h
u
l
e

ROBINSON Club FLEESENSEE INFORMATIONEN ZU DEN KOCHKURSEN

Kreieren Sie ihr ganz individuelles Menü nach Ihrer Vorstellung gemeinsam mit unserem ROBINSON Küchenchef

„3-GANG-MENÜ“

In der „Siemens lifeKochschule“ werden Sie Ihr eigener Gourmetkoch. Entdecken Sie die Welt raffinierter Kochideen, hochwertiger Küchengeräte und wichtiger Kochtechniken. In geselliger Runde bereiten Sie ein 3-Gang-Menü vor und genießen im Anschluss gemeinsam Ihre Kochkreationen mit korrespondierenden Weinen. Wir machen Kochen für Sie zum Erlebnis.

„DIE LIEBE DER ITALIENER“

Ein kulinarischer Abstecher in den Süden steht nach wie vor hoch im Kurs. Wenn es in Italien so etwas wie eine "Nationalspeise" gibt, so ist das die "Pasta". Kaum einem anderen Nahrungsmittel wird so viel Liebe und Aufmerksamkeit geschenkt. Dieser Workshop, der sich rund um die Teigwaren in vielerlei Variationen dreht, so individuell wie die Pasta an sich, bringt Ihnen die Liebe der Italiener zu Ihrer Pasta näher. Darauf dürfen Sie sich schon jetzt freuen: Zubereitung und Herstellung von Ravioli mit verschiedenen Füllungen, Lasagne, schwarzer und weißer Tagliatelle die im Anschluss mit passenden Komponenten ihre kulinarische Vollendung finden.

„SPANISCHE LEBENSKULTUR“

Die Herausforderung eines jeden Gastgebers, das positive Wohlergehen von Leib und Seele seiner zufriedenen Gäste, steht bei diesem Kochworkshop primär im Vordergrund. Viva Espana! Die kleinen spanischen mundgerechten Vorspeisen die mit „wenig“ Aufwand einen großen Eindruck hinterlassen. Was will man mehr? Einfache, schnelle und unzählige Tappas Kompositionen lassen den Abend zu einer Fiesta der Genüsse werden. Von Feigen und Datteln in Serano Schinken, marinierte Flusskrebsschwänze und Chorizzo eingelegt in Rotwein bringen Ihnen den Flair Spaniens näher.

