

## Musterangebot 2 „Winter-Kulinarik ROSE“

Preise gelten ab 20 Personen / buchbar von September 2018 bis April 2019

### 10:00 Uhr Show-Backen bei Häussler in Heiligkreuztal

Show-Backen mit einem Bäckermeister im Häussler-Schulungszentrum. Erfahren Sie Wissenswertes rund um das Thema Backen und lernen Sie wichtige Tipps und Tricks direkt vom Experten. Gerne können Sie nach dem Show-Backen noch eine Weile in der Häussler-Einkaufswelt verweilen.

### 12:00 Uhr Weiterfahrt zum Gasthaus zur Heimatküche Riedlingen-Bechingen

### 12:30 Uhr Einkehr in die Heimatküche in Riedlingen-Bechingen

Bitte teilen Sie uns Ihre Speisenauswahl bereits zwei Stunden vorher mit. Die Karte mit einer Menüauswahl erhalten Sie vorab von uns. Die Bezahlung des Essens erfolgt direkt vor Ort. Jeder Teilnehmer bekommt einen Becher Suppe aus unserem Heimatküche-Shop Gratis für Zuhause.

### 14:30 Uhr Weiterfahrt in das Bio-Restaurant ROSE nach Hayingen-Ehestetten

### 15:00 Uhr Kochshow mit bestem Bio-Genuss

Wir empfangen Sie in der ROSE Kochschule mit einer hausgemachten Limonade. Danach bereitet Ihnen ein Mitarbeiter unserer Rose-Küche zwei Gerichte zu, welche Ihnen in kleinen Portionen zum Verkosten gereicht werden.

### 16:30 Uhr ENDE

**Preis pro Teilnehmer 23,80 EUR (ab 20 Personen)**

In diesem Preis sind enthalten: Backkurs im Häussler Studio, Kochshow mit Simon Tress, 1 Glas hausgemachte Limonade, 1 Becher Suppe zum Mitnehmen pro Person



Tress Gastronomie GmbH & Co. KG, Aichelauer Str. 6, 72534 Ehestetten  
Ansprechpartner: Stefanie Tress, Mail: [stefanie-tress@tress-gastronomie.de](mailto:stefanie-tress@tress-gastronomie.de), Tel: 07383/94980

Änderungen vorbehalten! Bitte sprechen Sie uns für ein individuelles Angebot an.