



Toscana Resort Castelfalfi

Hotels · Villas · Golf

Rosso Toscano Cooking School

Kochkunst für jedermann

Sie kochen und experimentieren gern mit neuen Rezepten? Sie möchten die kleinen Kniffe eines großen Chefkochs erlernen? Sie teilen Ihre Kocherfahrungen gerne mit Familie oder Freunden? Unsere Köche haben eine Auswahl an Kursen zusammengestellt, welche die Kochkunst für jedermann zu einer freudigen Erfahrung werden lassen.

Kochkurs mit unserem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Koch

Michele Rinaldi, ein junger Koch aus Bergamo, der jetzt das Gourmet Restaurant La Rocca di Castelfalfi führt, ist bereit, Ihnen sein Erfolgsgeheimnis zu verraten. Der Kurs mit Rinaldi findet vorzugsweise unter der Woche vormittags statt und kostet 130 Euro pro Person vorbehaltlich kurzfristiger Änderungen.

- *Ein neuer Chefkoch*
Ein Kochkurs für alle, die ihre Fähigkeiten in der Küche verbessern möchten
- *Kochen mit Mama und Papa*
Kochunterricht für die ganze Familie
- *Toskanische Traditionsgerichte*
Von der Pappa al Pomodoro zum Florentiner Steak, um die Gaumenfreuden der Toskana auch zuhause genießen zu können
- *Italienische Klassiker*
Ein Kochkurs über einige der bekanntesten italienischen Gerichte
- *Süße Freuden*
Geschmackserlebnisse rund um traditionelle italienische Kuchen und Desserts
- *Vegetarische Genüsse*
Ein Kochkurs speziell für vegetarische Rezepte
- *Privatunterricht*
Einzelunterricht je nach Kundenwunsch
- *Zusammen kochen*
Für alle, die gerne mit der Familie oder Freunden kochen, können wir einen Kochkurs für maximal 6 Personen organisieren

For further information or reservations e-mail rossotoscano@castelfalfi.it | Ph. +39 0571 891000

Località Castelfalfi 50050 Montaione FI, Italy



Toscana Resort Castelfalfi

Hotels · Villas · Golf

Lernen Sie, traditionelle Gerichte zuzubereiten, angefangen bei den Zutaten

Francesco Ferretti, geboren in Le Marche, aber von der Toscana „adoptiert“, bringt seinen Schülern die Geheimnisse der toskanischen Küche der Trattoria Il Rosmarino näher. Die Kochkurse können an jedem Wochentag stattfinden, außerdem ist es möglich, den Koch beim Einkaufen zu begleiten. Die folgenden Kochkurse kosten 85 Euro pro Person. Wenn Sie besondere Wünsche haben, unterbreiten wir Ihnen gerne ein Angebot.

- *Essen für jedermann*
Kochkurs für Leute mit Nahrungsunverträglichkeiten, ob Gluten, Laktose oder Eier. Wir widersprechen der Behauptung, dass ein “gesunder” Kuchen nicht auch schmackhaft sein kann.
- *Kurze Vertriebsketten und Traditionen*
Dieser Kurs bietet eine kulinarische Reise mit dem Kennenlernen von traditionellen toskanischen Gerichten, die auf lokalen und biologischen Produkten basieren.
- *Hausgemachte Pasta*
Ein Kochkurs, der sich vollständig auf hausgemachte Pasta spezialisiert. Hier können Sie lernen, wie Sie verschiedene Arten von Pasta selber zubereiten können.
- *Brot und Piz  a*
Ein Kochkurs, in dem Sie verschiedene Techniken lernen, Brot oder Pizza zu backen.
- *Berühmte Rezepte*
Berühmte italienische Rezepte, auf eine moderne Art und Weise zubereitet.
- *Mürbeteig und Kuchen*
Ein Kurs, spezialisiert auf Kuchen: Eine Auswahl an Pies und Biscuits, bei der für jedermann etwas dabei ist.
- *Liebe & Essen*
Wenn es Ihnen gef  llt, mit Ihrer oder Ihrem Liebsten zu kochen: Dies ist ein Kochkurs, in dem Sie lernen, romantische Gerichte für ein Candlelight-Dinner zuzubereiten.
- *Vegane Gerichte*
Zu lernen, wie man Gerichte ohne tierische Produkte zubereitet, ist nicht nur simpel, sondern auch gesund, lecker und macht Spaß!

Jeder Kochkurs dauert etwa drei Stunden, gefolgt von einer Verkostung der zusammen mit unserem Chefkoch zubereiteten Gerichten, die von ausgewählten italienischen Weinen begleitet wird.

Die Reservierung der Kurse sollte mindestens vier Tage im Voraus erfolgen.

Die Frist für die Stornierungsm  glichkeit der Reservierung endet 24 Stunden vor Beginn der Tätigkeit.