



HOTEL **BERLIN, BERLIN**

KOCHEN WIE DIE PROFIS MIT UNSEREN KREATIVEN KÜCHENCHEFS

Feierabend, aber noch keine Lust nach Hause zu fahren? Dann ist ein Kochkurs genau das Richtige, um abzuschalten und sich mit Feinschmeckern der haute cuisine zu einem **After Work Cooking** zu verabreden.

Jeden 2. Donnerstag des Monats sind Sie der Chef am Herd. Kochen Sie unter der Anleitung unseres Küchenchefs ein abwechslungsreiches 3-Gang-Menü mit saisonalen Highlights und einer entsprechenden Wein- oder Cocktailschulung.

Das After Work Cooking beginnt um **18.00 Uhr** und ist auf **min. 5 und max. 15 Teilnehmer** ausgerichtet. Der Kurs kostet pro Teilnehmer **€ 69,00** und beinhaltet neben dem 3-Gang-Menü alle korrespondierenden Weine, Biere, Cocktails, Wasser und Softgetränke.

Als kleines Highlight gibt es besondere Aufmerksamkeiten für Sie, wenn Sie an drei, sechs oder noch öfter an unserem After Work Cooking innerhalb von 12 Kalendermonaten teilgenommen haben.

Folgende saisonale Mottos haben wir uns für Sie in den folgenden Monaten überlegt :

14.01.2010 - Lachs und Feldsalat

11.02.2010 - Perlhuhn und Schokolade

18.03.2010 - Forellen und Meerrettich

08.04.2010 - Kaninchen und Risotto

13.05.2010 - Fenchel und Schollen

10.06.2010 - Bohnen und Poularden

08.07.2010 - Pilze und Lamm

12.08.2010 - Artischocken und Krebse

09.09.2010 - Kalb und Birnen

14.10.2010 - Kürbis und Reh

11.11.2010 - Gans und Nüsse

10.12.2010 - Schwein und Rüben

HOTEL BERLIN, BERLIN

Ideally located in city centre, business and government districts.

Lützowplatz 17, 10785 Berlin, Germany

Phone +49 (0) 30 2605-0 • Fax +49 (0) 30 2605-39 2716

info@hotel-berlin.de • www.hotel-berlin-berlin.com



HOTEL **BERLIN, BERLIN**

FAXANTWORT: +49 (0) 30 2605-39 2716

An folgenden Terminen möchte ich gerne am After Work Cooking teilnehmen:

Name: _____ Vorname: _____

Name der Begleitperson _____

Anschrift: _____

PLZ, Ort: _____ E-Mail: _____

Telefon/Mobil: _____ Fax: _____

Themenauswahl (bitte auswählen, auch Mehrfachauswahl möglich):

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 14.01.2010 - Lachs und Feldsalat | <input type="checkbox"/> 08.07.2010 - Pilze und Lamm |
| <input type="checkbox"/> 11.02.2010 - Perlhuhn und Schokolade | <input type="checkbox"/> 12.08.2010 - Artischocken und Krebse |
| <input type="checkbox"/> 18.03.2010 - Forellen und Meerrettich | <input type="checkbox"/> 09.09.2010 - Kalb und Birnen |
| <input type="checkbox"/> 08.04.2010 - Kaninchen und Risotto | <input type="checkbox"/> 14.10.2010 - Kürbis und Reh |
| <input type="checkbox"/> 13.05.2010 - Fenchel und Schollen | <input type="checkbox"/> 11.11.2010 - Gans und Nüsse |
| <input type="checkbox"/> 10.06.2010 - Bohnen und Poularden | <input type="checkbox"/> 10.12.2010 - Schwein und Rüben |

Kreditkarte: VISA AMEX Mastercard

Kreditkartennummer: _____ gültig bis: _____

Unterschrift: _____

Wichtig: Ihre Zustimmung

Ich bin damit einverstanden, dass die hier erhobenen Daten in meinem persönlichen Profil gespeichert und nur zum Zwecke der Dienstleistungsoptimierung des Hotel Berlin, Berlin ausgewertet werden. Die Auswertung der Daten erfolgt unter Beachtung der europäischen Datenschutzrichtlinien in Drittstaaten.

Eine kostenfreie Stornierung ist bis 7 Tage vor dem gebuchten Termin möglich. Erfolgt diese später oder gar nicht, erlauben wir uns eine Stornierungsgebühr von 50% des Kochkurses in Rechnung zu stellen.

Kontakt:

Lützowplatz 17, 10785 Berlin, Germany

Cécile von Preußen

Phone: +49 (0) 30 2605-3100 • Fax: +49 (0) 30 2605-39 2716

E-Mail: info@hotel-berlin.de

Website: www.hotel-berlin-berlin.com

HOTEL BERLIN, BERLIN

Ideally located in city centre, business and government districts.

Lützowplatz 17, 10785 Berlin, Germany

Phone +49 (0) 30 2605-0 • Fax +49 (0) 30 2605-39 2716

info@hotel-berlin.de • www.hotel-berlin-berlin.com