

<p><b>Mi. 08.01.20</b></p> <p><b>Pasta-Tricolore mit Soße Bolognese + Vanilleeis</b></p> <p>Eisenacher Str. 79, 10823 Berlin</p>	<p>Selbst gemachte <b>Pasta in drei Farben</b> ohne Zusatz von Lebensmittelfarbe, nur mit natürlichen Stoffen. Im Kurs werdet ihr viel Spaß haben, eigene Pasta herzustellen. Dazu kochen wir leckere Tomatensoße. Zum Nachtisch kommt selbst gemachtes <b>Vanilleeis</b> aus unserer Eismaschine.</p>	<p><b>03.02.20 - 07.02.2019</b></p> <p><b>Tägliche Kochkurse vormittags 9-12 Uhr in den Winterferien</b></p> <p><b>Fr. 14.02.20 Kochkurs zum Verlieben!</b></p> <p>Eisenacher Str. 79, 10823 Berlin</p>	<p><b>Di 03.03.20</b></p> <p><b>Teigtaschen vegetarisch, vegan und mit Fleisch / vegane Waffel</b></p> <p>Eisenacher Str. 79, 10823 Berlin</p>	<p><b>Teigtaschen</b> können auch vegan zubereitet werden. Zwei Sorten Teig und drei Füllungen bereiten wir zur Auswahl. Wir füllen Teigtaschen mit Fleisch, mit Mozzarella oder mit Pilze und Spinat als veganes Gericht. Dazu kochen wir Tomatensoße. Zum Nachtisch bereiten wir veganen Waffelteig und backen frische, leckere <b>Waffeln</b>.</p>	<p>Liebe Eltern, liebe Kinder!</p> <p>Kursbeginn um 16:00 Uhr Kursdauer ca. 2 Std Preis: 25,00€ p. Kind/ 55,00€ für 2 Personen. Getränke: für Kinder ein Apfelschorle und ein alkoholfreies Getränk für Erwachsene sind inklusive.</p>	
<p><b>Do 16.01.20</b></p> <p><b>Ravioli und Muffins</b></p> <p>Binger Str. 9, 14197 Berlin</p>	<p>Wir kochen zusammen leckere <b>Ravioli</b> gefüllt mit Frischkäse und Mozzarella. Wir zeigen Dir, wie man leckere Tomatensoße dazu selber kocht. Als Nachtisch backen wir süße <b>Muffins</b>. Bist Du gespannt? Wir freuen uns auf Dich!</p>	<p><b>Fr. 21.02.20 !Eat_berlin Das Feinschmeckerfestival 16 - 19 Uhr 49€ /Kind</b></p> <p>Sesenheimer Strasse 7 10627 Berlin</p>	<p><b>Echte Cucina Italiana!</b> Wir machen frische Pasta mit einer köstlichen Salsa di pomodoro con basilico. Nach dem Kochkurs zeichnen die Mini-Köche mit <b>Urban Art Kids</b> bunte Graphic Novels. Infos und Buchungen: <a href="http://www.eat-berlin.de/kinder-kunst-kulinarik">www.eat-berlin.de/kinder-kunst-kulinarik</a></p>	<p><b>Do 12.03.20</b></p> <p><b>Frische Pasta mit zwei Soßen zur Auswahl &amp; Apfelschlemmer Becher</b></p> <p>Binger Str. 9, 14197 Berlin</p>	<p>Selbst gemachte <b>Pasta</b> Tagliatelle mit zwei Soßen zur Auswahl: klassische Tomatensoße und pikante Spinat Schafskäse Soße. Nachtisch wird eine echte Kreation aus heißem selbst gemachten Apfelmus, eine Kugel kaltem Vanilleeis und Butterstreuseln.</p>	<p>Änderungen der Kochkurse sind möglich.</p> <p>Wir behalten uns das Recht vor, bei weniger als 5 Teilnehmern den Kochkurs zu stornieren. Die Kursgebühr kann entweder erstattet werden, oder alternativ auf einen anderen Kurs umgebucht werden.</p>
<p><b>Di 21.01.20</b></p> <p><b>Burger de Lux und Milchshake</b></p> <p>Binger Str. 9, 14197 Berlin</p>	<p>Frische saftige Boulette aus Rindfleisch, Salatblatt, Scheibe Tomaten, Sauergurke auf ein kurz im Backofen gerösteten Bürgerbrötchen und pikante Soße - ein perfekter <b>Burger!</b> Jede Boulette bekommt den Namen ihres Koches. Nachtisch bereiten wir aus frischem <b>Eis</b>, Beeren und Milch.</p>	<p><b>So 23.02.20 !Eat_berlin Das Feinschmeckerfestival 16 - 19 Uhr 49€ /Kind</b></p> <p>Sesenheimer Strasse 7 10627 Berlin</p>	<p><b>Echte Cucina Italiana!</b> Wir machen frische Pasta mit einer köstlichen Salsa di pomodoro con basilico. Nach dem Kochkurs zeichnen die Mini-Köche mit <b>Urban Art Kids</b> bunte Graphic Novels. Infos und Buchungen: <a href="http://www.eat-berlin.de/kinder-kunst-kulinarik">www.eat-berlin.de/kinder-kunst-kulinarik</a></p>	<p><b>Mi 18.03.20</b></p> <p><b>Lasagne und Vanilleeis</b></p> <p>Eisenacher Str. 79, 10823 Berlin</p>	<p>Die <b>Lasagne</b> kann man einfach und schnell selber zubereiten. In diesem Kochkurs kochen wir klassische Lasagne mit frischem Rindfleisch und würzigem Tomatensoße. Zum Dessert gibt es eine Kugel frisches Vanilleeis aus eigener Herstellung.</p>	<p>Bitte informieren Sie sich unter: <a href="http://www.kinderkochspass.de">www.kinderkochspass.de</a> <a href="mailto:info@kinderkochspass.de">info@kinderkochspass.de</a> Telefon: 030 639 630 95</p> <p>Wir freuen uns, Sie und Ihre Kinder bei uns zu begrüßen!</p>
<p><b>Do 30.01.20 19 Uhr Abendessen für Erwachsene</b></p> <p>Eisenacher Str. 79, 10823 Berlin</p>	<p>Wir laden Sie ein zu einem Überraschungsbuffet aus den geretteten Lebensmitteln, liebevoll und kreativ zubereitet vom Chefkoch Ulrich Beier von dem Catering Unternehmen „Kochen Erleben“. Die Getränke sind a-la Carte. Essen ist kostenlos, bzw. gegen Ihre Spende.</p>	<p><b>Sa 29.02.20 !Eat_berlin Das Feinschmeckerfestival 16 - 19 Uhr 49€ /Kind</b></p> <p>Sesenheimer Strasse 7 10627 Berlin</p>	<p><b>Echte Cucina Italiana!</b> Wir machen frische Pasta mit einer köstlichen Salsa di pomodoro con basilico. Nach dem Kochkurs zeichnen die Mini-Köche mit <b>Urban Art Kids</b> bunte Graphic Novels. Infos und Buchungen: <a href="http://www.eat-berlin.de/kinder-kunst-kulinarik">www.eat-berlin.de/kinder-kunst-kulinarik</a></p>	<p><b>Do 26.03.20</b></p> <p><b>Fischstäbchen und Pan-Cake Törtchen</b></p> <p>Eisenacher Str. 79, 10823 Berlin</p>	<p>Wir machen Fischstäbchen selbst, aus frischem Fisch, knusprig paniert mit einer leckeren Joghurt Soße dazu. Zur Beilage schnippeln wir ein kleines gemischtes Salat und bereiten dazu Backkartoffel zu. Den Teig für die kleinen Pfannkuchen machen wir in zwei Farben, rot und weiß.</p>	<p>Ihr Kinder KOCHSPASS Team!</p> <p>Binger Str. 9 14197 Berlin. Eisenacher Str. 78 10283 Berlin</p>