

2023	Kulinarische Events
Januar	Gourmet-Kochkurs "Hummer-Menü"
	Dinnerevent Claudes ChefsTable "Kreolisches Menü"
Februar	Bistro-Kurs "Kreolische Küche - Abendessen auf Martinique"
	Gourmet-Kochkurs "Getrübtes aus dem Perigord"
	Dinnerevent Valentins-Menüabend
	Enten-Workshop mit Foie gras
März	Dinnerevent Claudes ChefsTable "Trüffelmenü"
	Kochkurs "Wie d'Artagnan in der Gascogne"
	Dinnerevent Claudes ChefsTable "Soirée Couscous"
	Workshop "Saucen & Fonds"
	Kochkurs "Ostern in Frankreich"
April	Dinnerevent Claudes ChefsTable "Fisch-Menü am Karfreitag"
	Kochkurs "Tour de France"
Mai	Bistro-Kurs "Zwiebelsuppe & Co." Klassische französische Bistrogerichte
	Dinnerevent Claudes ChefsTable "Spargelmenü"
	Kochkurs "Elsässer Spargelgerichte"
	Kochkurs "Küche und Weine Okzitaniens"
Juni	Dinnerevent Claudes ChefsTable "Mediterrane Sommerküche"
	Kochkurs "Tour de Champagne"
	Kochkurs "Tour de France"
	Dinnerevent Claudes ChefsTable "Küche der Provence"
	Grillkurs "Côte d'Azur"
August	Grillkurs "Côte d'Argens"
September	Dinnerevent Claudes ChefsTable "Ernte Dank-Menü"
	Kochkurs "Toulouse- Zwischen Atlantik und Mittelmeer"
	Bistro-Kochkurs "Alles Käse"
Oktober	Dinnerevent Claudes ChefsTable "Bouillabaisse"
	Workshop "Saucen & Fonds"
	Kochkurs "Wildes Frankreich"
	Dinnerevent Claudes ChefsTable "Wild-Menü"
November	Kochkurs "Zwiebelfest - Von Roscoff bis in die Cevennen"
	Dinnerevent Claudes ChefsTable "Martinsgans"
	Gourmet-Kochkurs "Sterneküche zum Fest"

Änderungen vorbehalten.