Gourmanderie Event-Planung 2027
(Termine ohne Gewähr bis zur Veröffentlichung auf der Buchungsseite)

Tag	Datum (vorläufige Planung)	Ereignis
Samstag	30.01.27	Enten-Workshop Canard Royal (zweitägig)
Sonntag	31.01.27	Enten-Workshop Canard Royal (zweitägig)
Freitag	05.02.27	Gourmet-Kochkurs Trüffelfeeling
Samstag	06.02.27	Claudes ChefsTable Trüffelfeeling
Donnerstag	11.02.27	Kochkurs Mut zur Innerei
Sonntag	14.02.27	Claudes ChefsTable à deux – Valentinsmenü
Donnerstag	18.02.27	Workshop Saucen & Fonds 17.00 - 21.00 Uhr
Freitag	19.02.27	Workshop Saucen & Fonds 17.00 - 21.00 Uhr
Mittwoch	24.02.27	Patisseriekurs nach Cedric Grolet (Trompe l'oeuil-Früchte)
Freitag	26.02.27	Kochkurs Normandie – Apfel & Meer
Samstag	06.03.27	Claudes ChefsTable mit Normandie-Menü
Mittwoch	10.03.27	Backkurs Quiche & Co.
Donnerstag	11.03.27	Kochkurs Kulinarische Tour de France
Freitag	19.03.27	Kochkurs Bouillabaisse de Marseille
Mittwoch	24.03.27	Backkurs Brandteig – Choux Magique
Freitag	26.03.27	Claudes ChefsTable Karfreitags-Bouillabaisse
Samstag	27.03.27	Bouillabaisse to go – zum Vorbestellen
Samstag	03.04.27	Pasteten-Workshop Pâté & Plaisir (zweitägig)
Sonntag	04.04.27	Pasteten-Workshop Pâté & Plaisir (zweitägig)
Donnerstag	15.04.27	Kochkurs Fromage Fantastique
Samstag	17.04.27	Claudes ChefsTable mit fantastischem Käsemenü
Mittwoch	21.04.27	Patisseriekurs Macarons – Zartes Gebäck, große Wirkung
Mittwoch	12.05.27	Workshop Saucen & Fonds 17.00 -21.00
Donnerstag	13.05.27	Workshop Saucen & Fonds 17.00 -21.00
Donnerstag	27.05.27	Gourmetkochkurs Burgund – Genuss zwischen Reben und Herd