

# Fisch in guter Gesellschaft

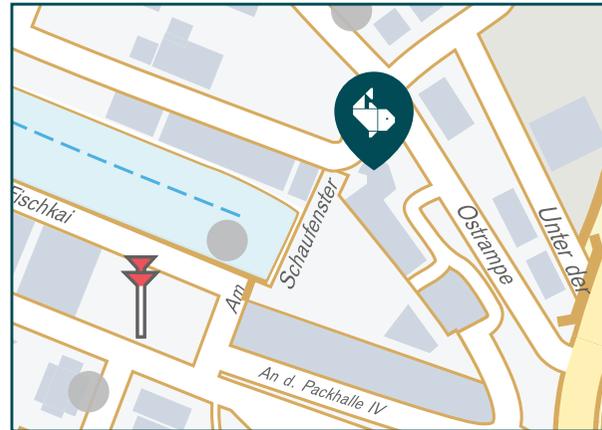
In unserem Kochkurs dreht sich alles um Fisch – insbesondere um frischen Fisch aus regionalem Fang aus den Nordmeeren. Schritt für Schritt probieren Sie unter der Anleitung unserer Profiköche in netter Gesellschaft Neues aus: andere Gewürze zur Scholle, andere Saucen zum Hering, andere Beilagen zum beliebten Lachs. Nach der Zubereitung in unserer modernen Lehrküche, setzen wir uns gemeinsam an einen schön dekorierten Tisch und genießen Ihre Kreationen. Dabei bleiben wir die ganze Zeit im „Fischgespräch“. Das heißt: Sie bekommen neben Rezepten auch Tipps zur Qualitätserkennung, Informationen zum verantwortungsvollen Fischeinkauf und tolle Tricks für jede Zubereitung.

Das Team des Fischkochstudios freut sich auf Sie!

*Ralf Harms*

Fischsommelier und  
Küchenmeister

## Sie finden uns im Herzen des Fischereihafen Bremerhaven



Jetzt anmelden und Fischgenuss erleben



### FISCHKOCHSTUDIO

Am Schaufenster 6  
27572 Bremerhaven  
Tel. 0471 - 93 23 321  
info@fischkochstudio.de  
www.fischkochstudio.de

[www.fischkochstudio.de/eventkueche](http://www.fischkochstudio.de/eventkueche)



Seafood Star  
2025



Bestes  
Fisch-Event



FISCHKOCHSTUDIO  
BREMERHAVEN | F'HAFEN

# KOCHKURSE mit MENÜ



FISCHKOCH  
Studio

# Unsere Kochkurse



## BASIC

95,-

EUR / pro Person\*

---

**Der Perfekte  
für Hobbyköche**

---

240 Minuten

4-Gänge-Menü im Anschluss

Der perfekte, vierstündige Basis-Grundkurs, für alle, die sich in der Fischküche selbst ausprobieren wollen. Unter fachlicher Anleitung unserer Kochproffis bereiten die Kursteilnehmer ein 4-Gänge-Menü rundum Fisch zu, welches anschließend (gemeinsam) am gedeckten Tisch genossen werden darf.



## EXQUISIT

129,-

EUR / pro Person\*

---

**Der Ausgefallene  
für Küchenkenner**

---

300 Minuten

5-Gänge-Menü im Anschluss

Sie mögen es ausgefallen? Sie möchten eine neue Sicht auf das Lebensmittel Fisch erlangen? Dann sind Sie in diesem fünfständigen Fischkochkurs richtig. Unsere Kochexperten coachen Sie bei der Fischzubereitung, damit das gemeinsam zubereitete 5-Gänge-Menü ein Genuss der Extraklasse wird.



## AFTER WORK

89,-

EUR / pro Person\*

---

**Der Gesellige  
für Feierabend-Spezialisten**

---

180 Minuten

3-Gänge-Menü im Anschluss

Mit diesem dreistündigen Abendkochkurs sind alle angesprochen, die sich beim Kochen in geselliger Runde (nach Feierabend) entspannen und sich dem Fischgenuss hingeben wollen. Unsere gut gelaunten Fischexperten unterstützen Sie umfassend bei der Vor- und Zubereitung mit Wissen und Können.

[fischkochstudio.de](https://www.fischkochstudio.de)

**Exklusive Gruppen auf Anfrage.**  
Mindestteilnehmer bei BASIC/AFTER WORK 8, bei EXQUISIT 5,  
Kurse inklusive Menü, Getränken und Rezepten.

T. 0471 93 23 321