

Veranstaltungen

April bis Oktober 2026

“After Work”

Wir servieren Ihnen, ab 18 Uhr ein kleines Buffet mit Food-Station.
Lassen Sie uns gemeinsam Ihren Feierabend genießen. Jeden ersten Freitag im Monat.
Das Buffet inklusive Soft- und Biermixgetränke für 46,50 €/Person.

Unsere Termine: alle Termin bereits ausgebucht

Juli:

- Sa, 11.07.26 Sommerliche BBQ-Küchenparty -Fleischeslust- „die ganze Vielfalt aufgetischt“**
17 Uhr Auch in diesem Jahr findet die beste Party wieder in der Küche statt- ein besonderes Erlebnis, bei dem Sie die Möglichkeit haben, die Köche einmal hinter der Kulisse zu erleben.
Aperitif- Bierbar- Sommerliches Buffet- Food-Station- Dessert.
Unser DJ Rosario untermalt den Abend musikalisch.
Das Küchenparty-Ticket für 99,00 €/Person.

- So, 19.07.26 Sonntagsbrunch**
11 Uhr Treffen Sie sich in der Kochschule mit Freunden, Familie oder gönnen Sie sich zu zweit einen entspannten Start in den Tag bei einem ausgiebigen, gemütlichen Sonntagsbrunch von 11 Uhr bis 15 Uhr. Unser Brunchbuffet für 56,50 €/Person. Ausgebucht

August:

- Fr, 28.08.26 Unter dem Motto „das gibt´s auf dem Tisch serviert“ -alles kann, nichts muss-**
18 Uhr Servieren wir Ihnen am Tisch ein 3-Gang Menü.
*Burrata, Tatar, Oliven, Tapas, Räucherfische und vieles mehr....
*Entrecote im Ganzen tranchiert, gegrilltes Sommergemüse, Röstkartoffeln & Sauce
*Süßes zum Rumreichen
Genießen Sie unser 3-Gang Menü am Tisch für 58,50 €/Person.

September:

- So, 20.09.26 Mediterraner Sommerbrunch**
11 Uhr Bringen Sie das Mittelmeerflair, Strand und Sonne aus Ihrem Urlaub mit und genießen an verschiedenen Küchen-Food-Stationen, südliche Gerichte wie Anti Pasti, Risotto & Pasta. Zum Finale darf das Dolce Vita nicht fehlen.
Unser Brunch inkl. sommerlichem Aperitif für 68,00 €/ Person.

Oktober:

- Sa, 24.10.26 Österreichische Gaumenfreuden**
18 Uhr Kommen Sie mit uns auf eine kulinarische Stippvisite und genießen Sie alpenländische Gerichte und Weine. Erleben Sie Österreichs Spezialitäten wie Backhendl, Spinatknödel und Apfelstrudel in 4-Gängen serviert. Unser Menü für 62,50 €/Person. Geänderter Termin
- Sa, 31.10.26 „Herbstgeflüster“ Wild & Pilze**
18 Uhr Am Herd beginnt die Reise durch Wald & Wiese.
Sorgfältig ausgewählte Zutaten, wie aromatische Wildkräuter, köstliche Pilze und hochwertiges Wild mit handwerklicher Präzession, feinem Gespür für Aromen und Liebe zum Detail verarbeitet.
Entstehen Gerichte die den Charakter der Natur bewahren und zugleich neu interpretieren.
Unser 4-Gang Menü für 78,50 €/Person.

November:

- So, 01.11.26 „Allerheiligen“ Brunch**
11 Uhr Genießen Sie von 11 Uhr bis 15 Uhr unser Brunch Buffet in Olivers Kochschule.
Treffen Sie sich mit Freunden, Familie oder gönnen Sie sich zu zweit einen entspannten Start in den Tag.
Unser Brunchbuffet für 58,50 €/Person.
- Mi, 11.11.26 „Ganz viel Gans**
18 Uhr Ganz traditionell die Gans am Martinstag.
Serviert als 4-Gang Menü für 69,50 €/Person.



Vorschau

„Firmenweihnacht“

Freitag, den 04.12.26 um 18 Uhr Buffet 62,50 €/Person.

„Nikolausmenü“

Sonntag, den 06.12.26 um 18 Uhr 3-Gang- Menü 64,50 €/Person.

„Adventbrunch“

Sonntag, den 13.12.26 um 11 Uhr Brunchbuffet 58,50 €/Person.

Kochkurse & Termine

Let's cook



„Feierabendküche“

am Mittwoch, 01.07.26 - Beginn 18 Uhr

Schnelle Gerichte für einen leckeren Feierabend

Kochkursgebühr 129 €/Person

„Grün genießen,- kreativ vegetarisch“

am Mittwoch, 22.07.26 - Beginn 18 Uhr

köstliche Gerichte aus der Gemüseküche

Kochkursgebühr 129 €/Person

„Feines Seafood“

am Sonntag, 09.08.26 - Beginn 13 Uhr

Jakobsmuscheln, Austern und Hummer

... wie gerne genießt man diese Köstlichkeiten

Kochkursgebühr 159 €/Person

„Kreativ, pffiffige Küche“

am Mittwoch, 19.08.26 - Beginn 18 Uhr

ideenreiche Rezepte, unkompliziert gekocht

in einem raffiniertem 4-Gang Menü zusammengestellt

Kochkursgebühr 129 €/Person

„regionale & herbstliche Küche“

am Mittwoch, 21.10.26 - Beginn 18 Uhr

Herzhafte, wärmende Gerichte

aus frischen, saisonalen Erzeugnissen

Kochkursgebühr 139 €/Person

