

KOCHSCHULEN LA COCINA KOCHEVENTS

LA COCINA

DIE KOCHSCHULEN



... was erwartet Dich bei uns?

Egal ob Teamevent, Weihnachtsfeier, Sommerfest, Geburtstagsfeier oder ein exklusiver Kochkurs. Bei uns findest Du sicherlich das Richtige für ein unvergessliches Erlebnis. Das ist unser Versprechen.



> 6.500 positive 5 Sterne Bewertungen bei Google

Julia K.

Wir waren zum 2. Mal da, heute der Sushi Workshop. Mega lecker und TomTom war noch besser als letztes Mal.

Olga Dering

Ein super toller Kochkurs!! Der Beste, an dem ich je teilgenommen habe. Vielen Dank an den Koch und für die nette Bedienung!

Helena Feller

Sehr schöner Tag, sympathischer Koch, tolle Gesellschaft, echt weiterzuempfehlen! Hatten viel Spaß mit meinen Mädels!

Philip Schumacher

What a nice evening. The staff Liza, Jens, Angela and Christoph are tremendous. The service and food was brilliant.

Verwendung regionaler und renommierter Gourmetlieferanten.

ooo

Fokus auf kontrollierten Anbau und artgerechte Tierhaltung.

ooo

ausgebildete Küchenmeister mit Berufserfahrung in der
Spitzengastronomie.

ooo

großzügige, modern gestaltete Räumlichkeiten

ooo

Die Küchen sind mit den neuesten Geräten und hochwertigem
Kochzubehör ausgestattet.

ooo

Unser freundliches und kompetentes Team sorgt dafür, dass jeder
Besuch bei uns ein besonderes Erlebnis wird.

ooo

Unsere Kursangebote umfassen eine breite Palette an
kulinarischen Themen, von regionaler Küche bis hin zu
internationalen Spezialitäten.



ooo **was zeichnet uns aus?**

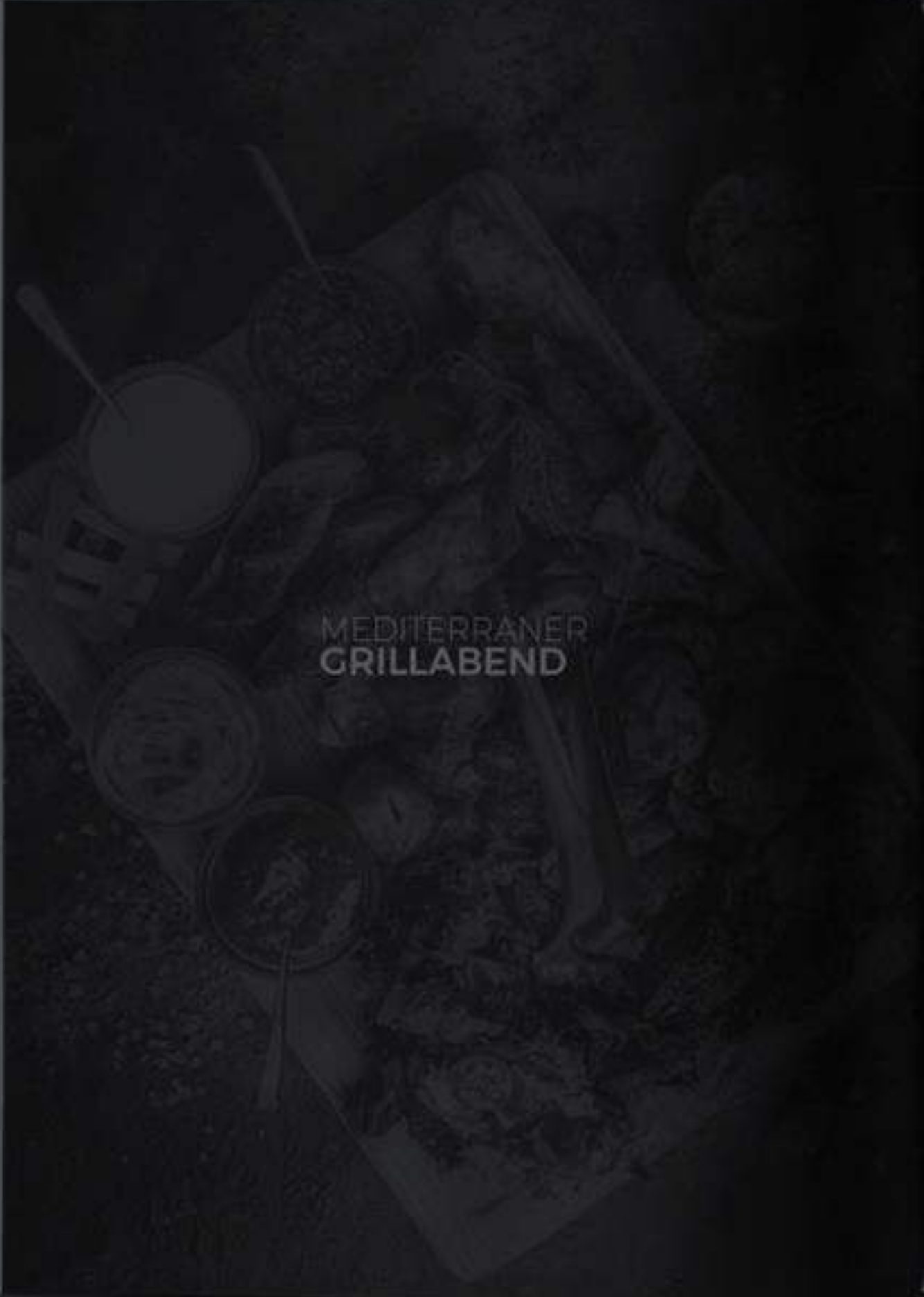
Hier wirst Du nicht erfahren, warum Du bei uns buchen
oder bestellen solltest. Hier erfährst Du, was Du bislang in
Deinem Leben verpasst hast und jetzt dringend
nachholen solltest.



A black and white photograph of three young women in a kitchen, smiling and looking towards the left. They are wearing dark aprons with the 'LACOCINA' logo and name tags. The woman on the left has a name tag that is partially visible. The woman in the middle has a name tag that says 'Alina'. The woman on the right has a name tag that says 'Jana'. The background shows a kitchen counter with various items, including a container of pens or pencils. The overall mood is positive and collaborative.

UNSERE PHILOSOPHIE





MEDITERRANER GRILLABEND

HÄHNCHEN PIRI PIRI

4 Maripoulenderbrüste, 1 TL Knoblauchpulver, 3 Chilischoten getrocknet, 2 TL Paprikapulver geräuchert, 1 TL Pfefferkörner schwarz, 3 Knoblauchzehen, 1 TL Thymian, 1/2 TL brauner Zucker, 1/4 TL Salz, 2 frische Chilis, 1 Zitrone (Abrieb + Saft)

Alle Zutaten bis auf die Hähnchen in einen Mörser geben und zu einer feinsten Marinade verarbeiten. Die Maripoulenderbrüste von allen Seiten mit der Marinade einreiben und ca. 1h im Kühlschrank ziehen lassen. Die Hähnchen auf dem Grill 20-30 Minuten garen.

GEGRILLTER OKTOPUS

4 Maripoulenderbrüste, 1 TL Knoblauchpulver, 3 Chilischoten getrocknet, 2 TL Paprikapulver geräuchert

Alle Zutaten bis auf die Hähnchen in einen Mörser geben und zu einer feinsten Marinade verarbeiten. Die Maripoulenderbrüste von allen Seiten mit der Marinade einreiben und ca. 1h im Kühlschrank ziehen lassen. Die Hähnchen auf dem Grill 20-30 Minuten garen. Die Maripoulenderbrüste von allen Seiten mit der Marinade einreiben und ca. 1h im Kühlschrank ziehen lassen. Die Hähnchen auf dem Grill 20-30 Minuten garen.

BLAUE FORELLE

4 Maripoulenderbrüste, 1 TL Knoblauchpulver, 3 Chilischoten getrocknet, 2 TL Paprikapulver geräuchert, 1 TL Pfefferkörner schwarz, 3 Knoblauchzehen, 1 TL Thymian, 1/2 TL brauner Zucker, 1/4 TL Salz, 2 frische Chilis, 1 Zitrone (Abrieb + Saft) + Zitrone (Abrieb + Saft)

Alle Zutaten bis auf die Hähnchen in einen Mörser geben und zu einer feinsten Marinade verarbeiten. Die Maripoulenderbrüste von allen Seiten mit der Marinade einreiben und ca. 1h im Kühlschrank ziehen lassen. Die Hähnchen auf dem Grill 20-30 Minuten garen. Alle Zutaten bis auf die Hähnchen in einen Mörser geben und zu einer feinsten Marinade verarbeiten.

GRÜNE ZUCCHINI

4 Maripoulenderbrüste, 1 TL Knoblauchpulver, 3 Chilischoten getrocknet, 2 TL Paprikapulver geräuchert

Alle Zutaten bis auf die Hähnchen in einen Mörser geben und zu einer feinsten Marinade verarbeiten. Die Maripoulenderbrüste von allen Seiten mit der Marinade einreiben und ca. 1h im Kühlschrank ziehen lassen. Die Hähnchen auf dem Grill 20-30 Minuten garen.

GELBE TOMATE

4 Maripoulenderbrüste, 1 TL Knoblauchpulver, 3 Chilischoten getrocknet, 2 TL Paprikapulver geräuchert

Alle Zutaten bis auf die Hähnchen in einen Mörser geben und zu einer feinsten Marinade verarbeiten. Die Maripoulenderbrüste von allen Seiten mit der Marinade einreiben und ca. 1h im Kühlschrank ziehen lassen. Die Hähnchen auf dem Grill 20-30 Minuten garen.

GUACAMOLE

4 Maripoulenderbrüste, 1 TL Knoblauchpulver, 3 Chilischoten getrocknet, 2 TL Paprikapulver geräuchert, 1 TL Pfefferkörner schwarz, 3 Knoblauchzehen, 1 TL Thymian, 1/2 TL brauner Zucker, 1/4 TL Salz, 2 frische Chilis, 1 Zitrone (Abrieb + Saft) + Zitrone (Abrieb + Saft)

Alle Zutaten bis auf die Hähnchen in einen Mörser geben und zu einer feinsten Marinade verarbeiten. Die Maripoulenderbrüste von allen Seiten mit der Marinade einreiben und ca. 1h im Kühlschrank ziehen lassen. Die Hähnchen auf dem Grill 20-30 Minuten garen. Alle Zutaten bis auf die Hähnchen in einen Mörser geben und zu einer feinsten Marinade verarbeiten.

EINGELEGTGE CAJUNE BOHNEN

4 Maripoulenderbrüste, 1 TL Knoblauchpulver, 3 Chilischoten getrocknet, 2 TL Paprikapulver geräuchert, 1 TL Pfefferkörner schwarz, 3 Knoblauchzehen, 1 TL Thymian, 1/2 TL brauner Zucker, 1/4 TL Salz, 2 frische Chilis, 1 Zitrone (Abrieb + Saft)

Alle Zutaten bis auf die Hähnchen in einen Mörser geben und zu einer feinsten Marinade verarbeiten. Die Maripoulenderbrüste von allen Seiten mit der Marinade einreiben und ca. 1h im Kühlschrank ziehen lassen. Die Hähnchen auf dem Grill 20-30 Minuten garen.

GESCHMÖRTE

OCHSENBACKCHEN

4 Maripoulenderbrüste, 1 TL Knoblauchpulver, 3 Chilischoten getrocknet, 2 TL Paprikapulver geräuchert

Alle Zutaten bis auf die Hähnchen in einen Mörser geben und zu einer feinsten Marinade verarbeiten. Die Maripoulenderbrüste von allen Seiten mit der Marinade einreiben und ca. 1h im Kühlschrank ziehen lassen. Die Hähnchen auf dem Grill 20-30 Minuten garen.

BLAUE FORELLE

4 Maripoulenderbrüste, 1 TL Knoblauchpulver, 3 Chilischoten getrocknet, 2 TL Paprikapulver geräuchert, 1 TL Pfefferkörner schwarz, 3 Knoblauchzehen, 1 TL Thymian, 1/2 TL brauner Zucker, 1/4 TL Salz, 2 frische Chilis, 1 Zitrone (Abrieb + Saft) + Zitrone (Abrieb + Saft)

Alle Zutaten bis auf die Hähnchen in einen Mörser geben und zu einer feinsten Marinade verarbeiten. Die Maripoulenderbrüste von allen Seiten mit der Marinade einreiben und ca. 1h im Kühlschrank ziehen lassen. Die Hähnchen auf dem Grill 20-30 Minuten garen. Alle Zutaten bis auf die Hähnchen in einen Mörser geben und zu einer feinsten Marinade verarbeiten.

Du gefällst mir. Du hast es bis hierher mit mir ausgehalten. Dafür hast Du Dir ein Geschenk verdient. Wie heißt es doch so schön, die Liebe geht durch den Magen. In diesem Sinne, klicke auf das Herz und lass Dich überraschen was passiert.



... auf ein **Wiedersehen.**

Es gibt nur zwei Tage in deinem Leben, an denen du nichts ändern kannst: Der eine ist gestern und der andere ist morgen.

LOCATION HANNOVER

Königstraße 51
30175 Hannover
Telefon: 0511 - 64 28 627
Mail: hannover@lacocina.de
Mo. – Fr. 10:00 – 17:00 Uhr

LOCATION HAMBURG

Ludwig-Erhard-Straße 37
20459 Hamburg
Telefon: 040 - 63650811
Mail: hamburg@lacocina.de
Mo. – Fr. 10:00 – 17:00 Uhr

LOCATION BREMEN

Konsul-Smidt-Straße 8j
28217 Bremen
Tel. 015566365321
Mail bremen@lacocina.de
Mo. – Fr. 10:00 – 17:00 Uhr

