

Helene Holunder

plant based peace food

Liebe Foodies, wollen wir gemeinsam kochen?

Aktuelle Termine für die Kochtreffen
bei mir zuhause
in Osterholz-Scharmbeck:

California Kitchen am 27.06.24, 11.00-14.00 Uhr
Fingerfood am 15.08.23, 17.00-20.00 Uhr
Ein Menü am 28.09.23, 17.00-20.00 Uhr
Ihr habt an diesen Terminen keine Zeit?
Wir finden eine Lösung!



Mit netten Menschen vegan kochen, aber ganz ohne Einkaufsstress und Rezeptsuche?

Ich biete Kochtreffen in kleiner Runde (4-8 Teilnehmende) in meiner gemütlichen Bauernhausküche an. Wie wäre es z.B. mit einem Menü am Wochenende oder Fingerfood und kleinen Vorspeisen oder einem Ausflug in die Küche Kaliforniens? Ihr kommt, kocht und genießt - ich kümmere mich um den Rest!

Prima auch als Geburtstagsgeschenk oder Freund:innen-Event geeignet! Bei Allergien, Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Zöliakie erstelle ich individuelle Rezepte.

Ablauf: Wir beginnen mit einem alkoholfreien Aperitif und ein paar kleinen Naschereien. Danach bereitet ihr jedes Gericht selber zu und erfahrt dabei Tipps und Kniffe für das vegane Kochen. Die Rezepte sind so konzipiert, dass sie auch zuhause leicht gekocht werden können. Inklusiv sind alle Zutaten, Aperitif und Naschereien, aromatisiertes Wasser und Rezepte per Email.

Preise: 60 Euro pro Person, Kleingruppe nach Absprache. Anmeldung per Email: vegan@helene-holunder.de

Mehr Infos über mich gibt es auf meinem Blog: <https://helene-holunder.de/ueber-helene/> Ich teile dort regelmäßig Rezepte: <https://helene-holunder.de>

Für individuelle Termine schreibt mich gerne an!



Ein Menü

Wir kochen und genießen ein 3-Gänge Menü.



Fingerfood und kleine Vorspeisen

Blätterteig-Rosen, Käse-Pops, Dattel-Konfekt und mehr...



California Kitchen

Tacos, Bowls and California Rolls