

## Planen Sie einen Event?

Entdecken Sie die Faszination Küche! Gemeinsam kochen, lachen und geniessen in Kerzers. Ob Profi-Tricks oder neue Geschmackswelten – hier ist für jeden Gaumen etwas dabei.

Die Kurse beginnen jeweils um 18.30 Uhr.

# chuchimobil Kurse 2026

<b>17.04.2026</b>	<b>Wildkräuter-Zauber</b> In Zusammenarbeit mit Lea Rebsamen bereiten wir ein exquisites Menu aus frischen Wildkräutern zu und lernen deren Heilkraft kennen.	<b>CHF 150.00</b>
<b>08.05.2026</b>	<b>Burger-Festival</b> Fleischlose Burger-Kreationen mit hausgemachten, rassigen Saucen.	<b>CHF 150.00</b>
<b>29.05.2026</b>	<b>Pasta-Liebe</b> Handgemachte Teigwaren, von Tagliatelle bis Ravioli, dazu verführerische Füllungen.	<b>CHF 100.00</b>
<b>19.06.2026</b>	<b>Dips + Aufstriche</b> Raffinierte Begleiter für Ihren nächsten Apéro. Kreativ, frisch und unwiderstehlich.	<b>CHF 130.00</b>
<b>14.08.2026</b>	<b>Sommer-Tavolata</b> In geselliger Runde kochen + geniessen!	<b>CHF 150.00</b>
<b>11.09.2026</b>	<b>Umweltbewusste Küche</b> Nachhaltigkeit trifft Genuss!	<b>CHF 120.00</b>
<b>16.10.2026</b>	<b>Köstlichkeiten aus dem Wasser</b> Wir bereiten ein mehrgängiges Menü aus Fisch und Meeresfrüchten zu – frisch, saisonal, raffiniert.	<b>CHF 150.00</b>
<b>30.10.2026</b>	<b>Saucen für viele Gelegenheiten</b> Aus selbsthergestellter Mayonnaise zaubern wir diverse Saucen, z.b. zum Fondue-Chinoise, etc.	<b>CHF 100.00</b>
<b>13.11.2026</b>	<b>Zäme Gützele</b> Guetzliteig zubereiten, Weihnachtsgebäck herstellen, aufteilen und zu Hause geniessen.	<b>CHF 150.00</b>
<b>18.12.2026</b>	<b>Winter-Tavolata</b> Zum Jahresabschluss in geselliger Runde kochen + geniessen!	<b>CHF 150.00</b>

**KURSORT**  
2i individuelles Interieur AG  
Murtenstrasse 1, 3210 Kerzers

**ANMELDUNG**  
Patricia Maurer  
076 379 01 66  
[maurer.patricia@hispeed.ch](mailto:maurer.patricia@hispeed.ch)

**2i** individuell  
interieur AG



Anmeldeformular