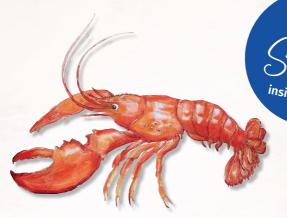
WHAT ABOUT



## Krustentiere SPECIAL

KOCHKURS À LA CARTE MIT TOMMY EDER & FLORIAN GERAUER

SAMSTAG 11.10.2025

HANDELZENTRUM 16 · 5101 BERGHEIM · SALZBURG

Seestern Insider Event

## **EINLADUNG** Stockhars

follow us on

Hummer vom Rohprodukt über die verschiedensten Verarbeitungsmethoden zu einem gelungenen High-End-Fish-Menü

Liebe Feinschmecker und Kochbegeisterte,

habt ihr Lust, die Geheimnisse der Zubereitung von Krustentieren zu entdecken? Dann seid dabei, wenn euch Spitzenkoch Tommy Eder in der coolen Location – dem Handelszentrum Bergheim – in die Welt der Kochkunst entführt!

Was euch erwartet:

- ★ Showküche & zwei Kochinseln Perfekte Bedingungen für ein interaktives Kocherlebnis
- **Zubereitungsarten aus aller Welt** Von mediterranen Klassikern bis hin zu asiatischen Spezialitäten
- Exklusive Tipps & Tricks vom Profi Lernen, inspirieren lassen & perfektionieren
- Gemeinsames Genießen Nach dem Kochen lassen wir uns die selbstkreierten Gerichte schmecken

**Datum:** Samstag, 11. Oktober 2025, 15:00 – 18:30 Uhr **Ort:** Handelszentrum 16, 5101 Bergheim, Salzburg

**Teilnahme:** € 225,- pro Person, Plätze limitiert auf 20 Personen –

Schnell anmelden!

**Einverständniserklärung zur Nutzung von Foto- und Videoaufnahmen:** Mit meiner Unterschrift erkläre ich mich damit einverstanden, dass im Rahmen des Seestern-Kochkurses mit Tommy Eder & Florian Gerauer Foto- und Videoaufnahmen von mir gemacht sowie zeitlich, räumlich und inhaltlich unbegrenzt in allen Medien genutzt werden dürfen – ohne Anspruch auf Vergütung oder Namensnennung.

| Anmelaung          |              |  |
|--------------------|--------------|--|
| Vorname & Nachname | Telefon      |  |
| E-Mail             | Unterschrift |  |

 $\square$  Ich möchte den monatlichen Seestern-Newsletter erhalten.

Tickets werden ausschließlich bei Vorauszahlung vergeben. First come, first serve. Seestern Salzburg · +43 662 823172 · servus@seestern-salzburg.at · www.seestern-salzburg.at

