

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



follow us on



EINLADUNG zum exklusiven Kochkurs

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.

Anmeldung

.....
Vorname & Nachname

.....
Telefon

.....
E-Mail

.....
Unterschrift

☐ 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

