

Koch-Event im „Restaurant Titus im Röhrbein“

Für **geschlossene Gruppen** bieten wir weiterhin unsere beliebten **Koch-Events** an.

Sie sind eine Gruppe von **sechs bis acht „Köchen“**
sowie bis zu **acht „Nachzüglern“**.

Für einen harmonischen Verlauf ist es erforderlich und hilfreich, wenn sich die Teilnehmer, wenigstens zum Teil, untereinander kennen.
Abweichende Zusammenstellung evtl. möglich.

Wir bereiten ein sechsgängiges Menü zu, mit allem was dazu gehört.

Fisch, Fleisch, Gemüse - nur frische Produkte der Jahreszeit.

Messer, Schürzen und Pflaster sind ausreichend vorhanden.

Mitzubringen sind :

Gute Laune und Spaß an gutem Essen und Trinken.

Der „Kochkurs“ beginnt für die „**Köche**“ um **15 Uhr** .

Um **19 Uhr** treffen dann die „**Nachzügler**“ ein
zum gemeinsamen Apéritif.

Anschließend wird das vorbereitete Menü
in entspannter Atmosphäre zusammen fertiggestellt und genossen.
Voraussichtliches Ende gegen 23 Uhr.

Der Preis beträgt pro Person **185,- €** bzw. **115,- €**
Darin enthalten sind das Menü sowie sämtliche Getränke.
Getränke im Anschluss des Menüs, sowie Spirituosen,
werden ggf. gesondert berechnet.

Bei Stornierung bis 48 Std. vor Kursbeginn fallen keine Kosten an.

Anschließend werden 50 % des Kurspreises,
bei Stornierung am Tag der Veranstaltung wird der komplette Kurspreis berechnet.
Termin ist jeweils Samstag nach Verfügbarkeit.
Abweichende Tage evtl. möglich.

www.restaurant-titus.com

restaurant-titus@t-online.de

0511 / 835524

Joachimstrasse 6 30159 Hannover

(Obige Preise gültig ab April 2025)

Koch-Event im „Restaurant Titus im Röhrbein“

Für **geschlossene Gruppen** bieten wir weiterhin unsere beliebten **Koch-Events** an.

Sie sind eine Gruppe von **sechs bis acht „Köchen“**
sowie bis zu **acht „Nachzüglern“**.

Für einen harmonischen Verlauf ist es erforderlich und hilfreich, wenn sich die Teilnehmer, wenigstens zum Teil, untereinander kennen.
Abweichende Zusammenstellung evtl. möglich.

Wir bereiten ein sechsgängiges Menü zu, mit allem was dazu gehört.

Fisch, Fleisch, Gemüse - nur frische Produkte der Jahreszeit.

Messer, Schürzen und Pflaster sind ausreichend vorhanden.

Mitzubringen sind :

Gute Laune und Spaß an gutem Essen und Trinken.

Der „Kochkurs“ beginnt für die „**Köche**“ um **15 Uhr** .

Um **19 Uhr** treffen dann die „**Nachzügler**“ ein
zum gemeinsamen Apéritif.

Anschließend wird das vorbereitete Menü
in entspannter Atmosphäre zusammen fertiggestellt und genossen.
Voraussichtliches Ende gegen 23 Uhr.

Der Preis beträgt pro Person **185,- €** bzw. **115,- €**
Darin enthalten sind das Menü sowie sämtliche Getränke.
Getränke im Anschluss des Menüs, sowie Spirituosen,
werden ggf. gesondert berechnet.

Bei Stornierung bis 48 Std. vor Kursbeginn fallen keine Kosten an.

Anschließend werden 50 % des Kurspreises,
bei Stornierung am Tag der Veranstaltung wird der komplette Kurspreis berechnet.
Termin ist jeweils Samstag nach Verfügbarkeit.
Abweichende Tage evtl. möglich.

www.restaurant-titus.com

restaurant-titus@t-online.de

0511 / 835524

Joachimstrasse 6 30159 Hannover

(Obige Preise gültig ab April 2025)

Koch-Event im „Restaurant Titus im Röhrbein“

Für **geschlossene Gruppen** bieten wir weiterhin unsere beliebten **Koch-Events** an.

Sie sind eine Gruppe von **sechs bis acht „Köchen“**
sowie bis zu **acht „Nachzüglern“**.

Für einen harmonischen Verlauf ist es erforderlich und hilfreich, wenn sich die Teilnehmer, wenigstens zum Teil, untereinander kennen.
Abweichende Zusammenstellung evtl. möglich.

Wir bereiten ein sechsgängiges Menü zu, mit allem was dazu gehört.

Fisch, Fleisch, Gemüse - nur frische Produkte der Jahreszeit.

Messer, Schürzen und Pflaster sind ausreichend vorhanden.

Mitzubringen sind :

Gute Laune und Spaß an gutem Essen und Trinken.

Der „Kochkurs“ beginnt für die „**Köche**“ um **15 Uhr** .

Um **19 Uhr** treffen dann die „**Nachzügler**“ ein
zum gemeinsamen Apéritif.

Anschließend wird das vorbereitete Menü
in entspannter Atmosphäre zusammen fertiggestellt und genossen.
Voraussichtliches Ende gegen 23 Uhr.

Der Preis beträgt pro Person **185,- €** bzw. **115,- €**
Darin enthalten sind das Menü sowie sämtliche Getränke.
Getränke im Anschluss des Menüs, sowie Spirituosen,
werden ggf. gesondert berechnet.

Bei Stornierung bis 48 Std. vor Kursbeginn fallen keine Kosten an.

Anschließend werden 50 % des Kurspreises,
bei Stornierung am Tag der Veranstaltung wird der komplette Kurspreis berechnet.
Termin ist jeweils Samstag nach Verfügbarkeit.
Abweichende Tage evtl. möglich.

www.restaurant-titus.com

restaurant-titus@t-online.de

0511 / 835524

Joachimstrasse 6 30159 Hannover

(Obige Preise gültig ab April 2025)

Koch-Event im „Restaurant Titus im Röhrbein“

Für **geschlossene Gruppen** bieten wir weiterhin unsere beliebten **Koch-Events** an.

Sie sind eine Gruppe von **sechs bis acht „Köchen“**
sowie bis zu **acht „Nachzüglern“**.

Für einen harmonischen Verlauf ist es erforderlich und hilfreich, wenn sich die Teilnehmer, wenigstens zum Teil, untereinander kennen.
Abweichende Zusammenstellung evtl. möglich.

Wir bereiten ein sechsgängiges Menü zu, mit allem was dazu gehört.

Fisch, Fleisch, Gemüse - nur frische Produkte der Jahreszeit.

Messer, Schürzen und Pflaster sind ausreichend vorhanden.

Mitzubringen sind :

Gute Laune und Spaß an gutem Essen und Trinken.

Der „Kochkurs“ beginnt für die „**Köche**“ um **15 Uhr** .

Um **19 Uhr** treffen dann die „**Nachzügler**“ ein
zum gemeinsamen Apéritif.

Anschließend wird das vorbereitete Menü
in entspannter Atmosphäre zusammen fertiggestellt und genossen.
Voraussichtliches Ende gegen 23 Uhr.

Der Preis beträgt pro Person **185,- €** bzw. **115,- €**
Darin enthalten sind das Menü sowie sämtliche Getränke.
Getränke im Anschluss des Menüs, sowie Spirituosen,
werden ggf. gesondert berechnet.

Bei Stornierung bis 48 Std. vor Kursbeginn fallen keine Kosten an.

Anschließend werden 50 % des Kurspreises,
bei Stornierung am Tag der Veranstaltung wird der komplette Kurspreis berechnet.
Termin ist jeweils Samstag nach Verfügbarkeit.
Abweichende Tage evtl. möglich.

www.restaurant-titus.com

restaurant-titus@t-online.de

0511 / 835524

Joachimstrasse 6 30159 Hannover

(Obige Preise gültig ab April 2025)

Koch-Event im „Restaurant Titus im Röhrbein“

Für **geschlossene Gruppen** bieten wir weiterhin unsere beliebten **Koch-Events** an.

Sie sind eine Gruppe von **sechs bis acht „Köchen“**
sowie bis zu **acht „Nachzüglern“**.

Für einen harmonischen Verlauf ist es erforderlich und hilfreich, wenn sich die Teilnehmer, wenigstens zum Teil, untereinander kennen.
Abweichende Zusammenstellung evtl. möglich.

Wir bereiten ein sechsgängiges Menü zu, mit allem was dazu gehört.

Fisch, Fleisch, Gemüse - nur frische Produkte der Jahreszeit.

Messer, Schürzen und Pflaster sind ausreichend vorhanden.

Mitzubringen sind :

Gute Laune und Spaß an gutem Essen und Trinken.

Der „Kochkurs“ beginnt für die „**Köche**“ um **15 Uhr** .

Um **19 Uhr** treffen dann die „**Nachzügler**“ ein
zum gemeinsamen Apéritif.

Anschließend wird das vorbereitete Menü
in entspannter Atmosphäre zusammen fertiggestellt und genossen.
Voraussichtliches Ende gegen 23 Uhr.

Der Preis beträgt pro Person **185,- €** bzw. **115,- €**
Darin enthalten sind das Menü sowie sämtliche Getränke.
Getränke im Anschluss des Menüs, sowie Spirituosen,
werden ggf. gesondert berechnet.

Bei Stornierung bis 48 Std. vor Kursbeginn fallen keine Kosten an.

Anschließend werden 50 % des Kurspreises,
bei Stornierung am Tag der Veranstaltung wird der komplette Kurspreis berechnet.
Termin ist jeweils Samstag nach Verfügbarkeit.
Abweichende Tage evtl. möglich.

www.restaurant-titus.com

restaurant-titus@t-online.de

0511 / 835524

Joachimstrasse 6 30159 Hannover

(Obige Preise gültig ab April 2025)

Koch-Event im „Restaurant Titus im Röhrbein“

Für **geschlossene Gruppen** bieten wir weiterhin unsere beliebten **Koch-Events** an.

Sie sind eine Gruppe von **sechs bis acht „Köchen“**
sowie bis zu **acht „Nachzüglern“**.

Für einen harmonischen Verlauf ist es erforderlich und hilfreich, wenn sich die Teilnehmer, wenigstens zum Teil, untereinander kennen.
Abweichende Zusammenstellung evtl. möglich.

Wir bereiten ein sechsgängiges Menü zu, mit allem was dazu gehört.

Fisch, Fleisch, Gemüse - nur frische Produkte der Jahreszeit.

Messer, Schürzen und Pflaster sind ausreichend vorhanden.

Mitzubringen sind :

Gute Laune und Spaß an gutem Essen und Trinken.

Der „Kochkurs“ beginnt für die „**Köche**“ um **15 Uhr** .

Um **19 Uhr** treffen dann die „**Nachzügler**“ ein
zum gemeinsamen Apéritif.

Anschließend wird das vorbereitete Menü
in entspannter Atmosphäre zusammen fertiggestellt und genossen.
Voraussichtliches Ende gegen 23 Uhr.

Der Preis beträgt pro Person **185,- €** bzw. **115,- €**
Darin enthalten sind das Menü sowie sämtliche Getränke.
Getränke im Anschluss des Menüs, sowie Spirituosen,
werden ggf. gesondert berechnet.

Bei Stornierung bis 48 Std. vor Kursbeginn fallen keine Kosten an.

Anschließend werden 50 % des Kurspreises,
bei Stornierung am Tag der Veranstaltung wird der komplette Kurspreis berechnet.
Termin ist jeweils Samstag nach Verfügbarkeit.
Abweichende Tage evtl. möglich.

www.restaurant-titus.com

restaurant-titus@t-online.de

0511 / 835524

Joachimstrasse 6 30159 Hannover

(Obige Preise gültig ab April 2025)

Koch-Event im „Restaurant Titus im Röhrbein“

Für **geschlossene Gruppen** bieten wir weiterhin unsere beliebten **Koch-Events** an.

Sie sind eine Gruppe von **sechs bis acht „Köchen“**
sowie bis zu **acht „Nachzüglern“**.

Für einen harmonischen Verlauf ist es erforderlich und hilfreich, wenn sich die Teilnehmer, wenigstens zum Teil, untereinander kennen.
Abweichende Zusammenstellung evtl. möglich.

Wir bereiten ein sechsgängiges Menü zu, mit allem was dazu gehört.

Fisch, Fleisch, Gemüse - nur frische Produkte der Jahreszeit.

Messer, Schürzen und Pflaster sind ausreichend vorhanden.

Mitzubringen sind :

Gute Laune und Spaß an gutem Essen und Trinken.

Der „Kochkurs“ beginnt für die „**Köche**“ um **15 Uhr** .

Um **19 Uhr** treffen dann die „**Nachzügler**“ ein
zum gemeinsamen Apéritif.

Anschließend wird das vorbereitete Menü
in entspannter Atmosphäre zusammen fertiggestellt und genossen.
Voraussichtliches Ende gegen 23 Uhr.

Der Preis beträgt pro Person **185,- €** bzw. **115,- €**
Darin enthalten sind das Menü sowie sämtliche Getränke.
Getränke im Anschluss des Menüs, sowie Spirituosen,
werden ggf. gesondert berechnet.

Bei Stornierung bis 48 Std. vor Kursbeginn fallen keine Kosten an.

Anschließend werden 50 % des Kurspreises,
bei Stornierung am Tag der Veranstaltung wird der komplette Kurspreis berechnet.
Termin ist jeweils Samstag nach Verfügbarkeit.
Abweichende Tage evtl. möglich.

www.restaurant-titus.com

restaurant-titus@t-online.de

0511 / 835524

Joachimstrasse 6 30159 Hannover

(Obige Preise gültig ab April 2025)

Koch-Event im „Restaurant Titus im Röhrbein“

Für **geschlossene Gruppen** bieten wir weiterhin unsere beliebten **Koch-Events** an.

Sie sind eine Gruppe von **sechs bis acht „Köchen“**
sowie bis zu **acht „Nachzüglern“**.

Für einen harmonischen Verlauf ist es erforderlich und hilfreich, wenn sich die Teilnehmer, wenigstens zum Teil, untereinander kennen.
Abweichende Zusammenstellung evtl. möglich.

Wir bereiten ein sechsgängiges Menü zu, mit allem was dazu gehört.

Fisch, Fleisch, Gemüse - nur frische Produkte der Jahreszeit.

Messer, Schürzen und Pflaster sind ausreichend vorhanden.

Mitzubringen sind :

Gute Laune und Spaß an gutem Essen und Trinken.

Der „Kochkurs“ beginnt für die „**Köche**“ um **15 Uhr** .

Um **19 Uhr** treffen dann die „**Nachzügler**“ ein
zum gemeinsamen Apéritif.

Anschließend wird das vorbereitete Menü
in entspannter Atmosphäre zusammen fertiggestellt und genossen.
Voraussichtliches Ende gegen 23 Uhr.

Der Preis beträgt pro Person **185,- €** bzw. **115,- €**
Darin enthalten sind das Menü sowie sämtliche Getränke.
Getränke im Anschluss des Menüs, sowie Spirituosen,
werden ggf. gesondert berechnet.

Bei Stornierung bis 48 Std. vor Kursbeginn fallen keine Kosten an.

Anschließend werden 50 % des Kurspreises,
bei Stornierung am Tag der Veranstaltung wird der komplette Kurspreis berechnet.
Termin ist jeweils Samstag nach Verfügbarkeit.
Abweichende Tage evtl. möglich.

www.restaurant-titus.com
restaurant-titus@t-online.de

0511 / 835524
Joachimstrasse 6 30159 Hannover
(Obige Preise gültig ab April 2025)

Koch-Event im „Restaurant Titus im Röhrbein“

Für **geschlossene Gruppen** bieten wir weiterhin unsere beliebten **Koch-Events** an.

Sie sind eine Gruppe von **sechs bis acht „Köchen“**
sowie bis zu **acht „Nachzüglern“**.

Für einen harmonischen Verlauf ist es erforderlich und hilfreich, wenn sich die Teilnehmer, wenigstens zum Teil, untereinander kennen.
Abweichende Zusammenstellung evtl. möglich.

Wir bereiten ein sechsgängiges Menü zu, mit allem was dazu gehört.

Fisch, Fleisch, Gemüse - nur frische Produkte der Jahreszeit.

Messer, Schürzen und Pflaster sind ausreichend vorhanden.

Mitzubringen sind :

Gute Laune und Spaß an gutem Essen und Trinken.

Der „Kochkurs“ beginnt für die „**Köche**“ um **15 Uhr** .

Um **19 Uhr** treffen dann die „**Nachzügler**“ ein
zum gemeinsamen Apéritif.

Anschließend wird das vorbereitete Menü
in entspannter Atmosphäre zusammen fertiggestellt und genossen.
Voraussichtliches Ende gegen 23 Uhr.

Der Preis beträgt pro Person **185,- €** bzw. **115,- €**
Darin enthalten sind das Menü sowie sämtliche Getränke.
Getränke im Anschluss des Menüs, sowie Spirituosen,
werden ggf. gesondert berechnet.

Bei Stornierung bis 48 Std. vor Kursbeginn fallen keine Kosten an.

Anschließend werden 50 % des Kurspreises,
bei Stornierung am Tag der Veranstaltung wird der komplette Kurspreis berechnet.
Termin ist jeweils Samstag nach Verfügbarkeit.
Abweichende Tage evtl. möglich.

www.restaurant-titus.com
restaurant-titus@t-online.de

0511 / 835524
Joachimstrasse 6 30159 Hannover
(Obige Preise gültig ab April 2025)

Koch-Event im „Restaurant Titus im Röhrbein“

Für **geschlossene Gruppen** bieten wir weiterhin unsere beliebten **Koch-Events** an.

Sie sind eine Gruppe von **sechs bis acht „Köchen“**
sowie bis zu **acht „Nachzüglern“**.

Für einen harmonischen Verlauf ist es erforderlich und hilfreich, wenn sich die Teilnehmer, wenigstens zum Teil, untereinander kennen.
Abweichende Zusammenstellung evtl. möglich.

Wir bereiten ein sechsgängiges Menü zu, mit allem was dazu gehört.

Fisch, Fleisch, Gemüse - nur frische Produkte der Jahreszeit.

Messer, Schürzen und Pflaster sind ausreichend vorhanden.

Mitzubringen sind :

Gute Laune und Spaß an gutem Essen und Trinken.

Der „Kochkurs“ beginnt für die „**Köche**“ um **15 Uhr** .

Um **19 Uhr** treffen dann die „**Nachzügler**“ ein
zum gemeinsamen Apéritif.

Anschließend wird das vorbereitete Menü
in entspannter Atmosphäre zusammen fertiggestellt und genossen.
Voraussichtliches Ende gegen 23 Uhr.

Der Preis beträgt pro Person **185,- €** bzw. **115,- €**
Darin enthalten sind das Menü sowie sämtliche Getränke.
Getränke im Anschluss des Menüs, sowie Spirituosen,
werden ggf. gesondert berechnet.

Bei Stornierung bis 48 Std. vor Kursbeginn fallen keine Kosten an.

Anschließend werden 50 % des Kurspreises,
bei Stornierung am Tag der Veranstaltung wird der komplette Kurspreis berechnet.
Termin ist jeweils Samstag nach Verfügbarkeit.
Abweichende Tage evtl. möglich.

www.restaurant-titus.com

restaurant-titus@t-online.de

0511 / 835524

Joachimstrasse 6 30159 Hannover

(Obige Preise gültig ab April 2025)

Koch-Event im „Restaurant Titus im Röhrbein“

Für **geschlossene Gruppen** bieten wir weiterhin unsere beliebten **Koch-Events** an.

Sie sind eine Gruppe von **sechs bis acht „Köchen“**
sowie bis zu **acht „Nachzüglern“**.

Für einen harmonischen Verlauf ist es erforderlich und hilfreich, wenn sich die Teilnehmer, wenigstens zum Teil, untereinander kennen.
Abweichende Zusammenstellung evtl. möglich.

Wir bereiten ein sechsgängiges Menü zu, mit allem was dazu gehört.

Fisch, Fleisch, Gemüse - nur frische Produkte der Jahreszeit.

Messer, Schürzen und Pflaster sind ausreichend vorhanden.

Mitzubringen sind :

Gute Laune und Spaß an gutem Essen und Trinken.

Der „Kochkurs“ beginnt für die „**Köche**“ um **15 Uhr** .

Um **19 Uhr** treffen dann die „**Nachzügler**“ ein
zum gemeinsamen Apéritif.

Anschließend wird das vorbereitete Menü
in entspannter Atmosphäre zusammen fertiggestellt und genossen.
Voraussichtliches Ende gegen 23 Uhr.

Der Preis beträgt pro Person **185,- €** bzw. **115,- €**
Darin enthalten sind das Menü sowie sämtliche Getränke.
Getränke im Anschluss des Menüs, sowie Spirituosen,
werden ggf. gesondert berechnet.

Bei Stornierung bis 48 Std. vor Kursbeginn fallen keine Kosten an.

Anschließend werden 50 % des Kurspreises,
bei Stornierung am Tag der Veranstaltung wird der komplette Kurspreis berechnet.
Termin ist jeweils Samstag nach Verfügbarkeit.
Abweichende Tage evtl. möglich.

www.restaurant-titus.com
restaurant-titus@t-online.de

0511 / 835524
Joachimstrasse 6 30159 Hannover
(Obige Preise gültig ab April 2025)

Koch-Event im „Restaurant Titus im Röhrbein“

Für **geschlossene Gruppen** bieten wir weiterhin unsere beliebten **Koch-Events** an.

Sie sind eine Gruppe von **sechs bis acht „Köchen“**
sowie bis zu **acht „Nachzüglern“**.

Für einen harmonischen Verlauf ist es erforderlich und hilfreich, wenn sich die Teilnehmer, wenigstens zum Teil, untereinander kennen.
Abweichende Zusammenstellung evtl. möglich.

Wir bereiten ein sechsgängiges Menü zu, mit allem was dazu gehört.

Fisch, Fleisch, Gemüse - nur frische Produkte der Jahreszeit.

Messer, Schürzen und Pflaster sind ausreichend vorhanden.

Mitzubringen sind :

Gute Laune und Spaß an gutem Essen und Trinken.

Der „Kochkurs“ beginnt für die „**Köche**“ um **15 Uhr** .

Um **19 Uhr** treffen dann die „**Nachzügler**“ ein
zum gemeinsamen Apéritif.

Anschließend wird das vorbereitete Menü
in entspannter Atmosphäre zusammen fertiggestellt und genossen.
Voraussichtliches Ende gegen 23 Uhr.

Der Preis beträgt pro Person **185,- €** bzw. **115,- €**
Darin enthalten sind das Menü sowie sämtliche Getränke.
Getränke im Anschluss des Menüs, sowie Spirituosen,
werden ggf. gesondert berechnet.

Bei Stornierung bis 48 Std. vor Kursbeginn fallen keine Kosten an.

Anschließend werden 50 % des Kurspreises,
bei Stornierung am Tag der Veranstaltung wird der komplette Kurspreis berechnet.
Termin ist jeweils Samstag nach Verfügbarkeit.
Abweichende Tage evtl. möglich.

www.restaurant-titus.com
restaurant-titus@t-online.de

0511 / 835524

Joachimstrasse 6 30159 Hannover
(Obige Preise gültig ab April 2025)

Koch-Event im „Restaurant Titus im Röhrbein“

Für **geschlossene Gruppen** bieten wir weiterhin unsere beliebten **Koch-Events** an.

Sie sind eine Gruppe von **sechs bis acht „Köchen“**
sowie bis zu **acht „Nachzüglern“**.

Für einen harmonischen Verlauf ist es erforderlich und hilfreich, wenn sich die Teilnehmer, wenigstens zum Teil, untereinander kennen.
Abweichende Zusammenstellung evtl. möglich.

Wir bereiten ein sechsgängiges Menü zu, mit allem was dazu gehört.

Fisch, Fleisch, Gemüse - nur frische Produkte der Jahreszeit.

Messer, Schürzen und Pflaster sind ausreichend vorhanden.

Mitzubringen sind :

Gute Laune und Spaß an gutem Essen und Trinken.

Der „Kochkurs“ beginnt für die „**Köche**“ um **15 Uhr** .

Um **19 Uhr** treffen dann die „**Nachzügler**“ ein
zum gemeinsamen Apéritif.

Anschließend wird das vorbereitete Menü
in entspannter Atmosphäre zusammen fertiggestellt und genossen.
Voraussichtliches Ende gegen 23 Uhr.

Der Preis beträgt pro Person **185,- €** bzw. **115,- €**
Darin enthalten sind das Menü sowie sämtliche Getränke.
Getränke im Anschluss des Menüs, sowie Spirituosen,
werden ggf. gesondert berechnet.

Bei Stornierung bis 48 Std. vor Kursbeginn fallen keine Kosten an.

Anschließend werden 50 % des Kurspreises,
bei Stornierung am Tag der Veranstaltung wird der komplette Kurspreis berechnet.
Termin ist jeweils Samstag nach Verfügbarkeit.
Abweichende Tage evtl. möglich.

www.restaurant-titus.com

restaurant-titus@t-online.de

0511 / 835524

Joachimstrasse 6 30159 Hannover

(Obige Preise gültig ab April 2025)

Koch-Event im „Restaurant Titus im Röhrbein“

Für **geschlossene Gruppen** bieten wir weiterhin unsere beliebten **Koch-Events** an.

Sie sind eine Gruppe von **sechs bis acht „Köchen“**
sowie bis zu **acht „Nachzüglern“**.

Für einen harmonischen Verlauf ist es erforderlich und hilfreich, wenn sich die Teilnehmer, wenigstens zum Teil, untereinander kennen.
Abweichende Zusammenstellung evtl. möglich.

Wir bereiten ein sechsgängiges Menü zu, mit allem was dazu gehört.

Fisch, Fleisch, Gemüse - nur frische Produkte der Jahreszeit.

Messer, Schürzen und Pflaster sind ausreichend vorhanden.

Mitzubringen sind :

Gute Laune und Spaß an gutem Essen und Trinken.

Der „Kochkurs“ beginnt für die „**Köche**“ um **15 Uhr** .

Um **19 Uhr** treffen dann die „**Nachzügler**“ ein
zum gemeinsamen Apéritif.

Anschließend wird das vorbereitete Menü
in entspannter Atmosphäre zusammen fertiggestellt und genossen.
Voraussichtliches Ende gegen 23 Uhr.

Der Preis beträgt pro Person **185,- €** bzw. **115,- €**
Darin enthalten sind das Menü sowie sämtliche Getränke.
Getränke im Anschluss des Menüs, sowie Spirituosen,
werden ggf. gesondert berechnet.

Bei Stornierung bis 48 Std. vor Kursbeginn fallen keine Kosten an.

Anschließend werden 50 % des Kurspreises,
bei Stornierung am Tag der Veranstaltung wird der komplette Kurspreis berechnet.
Termin ist jeweils Samstag nach Verfügbarkeit.
Abweichende Tage evtl. möglich.

www.restaurant-titus.com
restaurant-titus@t-online.de

0511 / 835524

Joachimstrasse 6 30159 Hannover
(Obige Preise gültig ab April 2025)

Koch-Event im „Restaurant Titus im Röhrbein“

Für **geschlossene Gruppen** bieten wir weiterhin unsere beliebten **Koch-Events** an.

Sie sind eine Gruppe von **sechs bis acht „Köchen“**
sowie bis zu **acht „Nachzüglern“**.

Für einen harmonischen Verlauf ist es erforderlich und hilfreich, wenn sich die Teilnehmer, wenigstens zum Teil, untereinander kennen.
Abweichende Zusammenstellung evtl. möglich.

Wir bereiten ein sechsgängiges Menü zu, mit allem was dazu gehört.

Fisch, Fleisch, Gemüse - nur frische Produkte der Jahreszeit.

Messer, Schürzen und Pflaster sind ausreichend vorhanden.

Mitzubringen sind :

Gute Laune und Spaß an gutem Essen und Trinken.

Der „Kochkurs“ beginnt für die „**Köche**“ um **15 Uhr** .

Um **19 Uhr** treffen dann die „**Nachzügler**“ ein
zum gemeinsamen Apéritif.

Anschließend wird das vorbereitete Menü
in entspannter Atmosphäre zusammen fertiggestellt und genossen.
Voraussichtliches Ende gegen 23 Uhr.

Der Preis beträgt pro Person **185,- €** bzw. **115,- €**
Darin enthalten sind das Menü sowie sämtliche Getränke.
Getränke im Anschluss des Menüs, sowie Spirituosen,
werden ggf. gesondert berechnet.

Bei Stornierung bis 48 Std. vor Kursbeginn fallen keine Kosten an.

Anschließend werden 50 % des Kurspreises,
bei Stornierung am Tag der Veranstaltung wird der komplette Kurspreis berechnet.
Termin ist jeweils Samstag nach Verfügbarkeit.
Abweichende Tage evtl. möglich.

www.restaurant-titus.com

restaurant-titus@t-online.de

0511 / 835524

Joachimstrasse 6 30159 Hannover

(Obige Preise gültig ab April 2025)

Koch-Event im „Restaurant Titus im Röhrbein“

Für **geschlossene Gruppen** bieten wir weiterhin unsere beliebten **Koch-Events** an.

Sie sind eine Gruppe von **sechs bis acht „Köchen“**
sowie bis zu **acht „Nachzüglern“**.

Für einen harmonischen Verlauf ist es erforderlich und hilfreich, wenn sich die Teilnehmer, wenigstens zum Teil, untereinander kennen.
Abweichende Zusammenstellung evtl. möglich.

Wir bereiten ein sechsgängiges Menü zu, mit allem was dazu gehört.

Fisch, Fleisch, Gemüse - nur frische Produkte der Jahreszeit.

Messer, Schürzen und Pflaster sind ausreichend vorhanden.

Mitzubringen sind :

Gute Laune und Spaß an gutem Essen und Trinken.

Der „Kochkurs“ beginnt für die „**Köche**“ um **15 Uhr** .

Um **19 Uhr** treffen dann die „**Nachzügler**“ ein
zum gemeinsamen Apéritif.

Anschließend wird das vorbereitete Menü
in entspannter Atmosphäre zusammen fertiggestellt und genossen.
Voraussichtliches Ende gegen 23 Uhr.

Der Preis beträgt pro Person **185,- €** bzw. **115,- €**
Darin enthalten sind das Menü sowie sämtliche Getränke.
Getränke im Anschluss des Menüs, sowie Spirituosen,
werden ggf. gesondert berechnet.

Bei Stornierung bis 48 Std. vor Kursbeginn fallen keine Kosten an.

Anschließend werden 50 % des Kurspreises,
bei Stornierung am Tag der Veranstaltung wird der komplette Kurspreis berechnet.
Termin ist jeweils Samstag nach Verfügbarkeit.
Abweichende Tage evtl. möglich.

www.restaurant-titus.com
restaurant-titus@t-online.de

0511 / 835524
Joachimstrasse 6 30159 Hannover
(Obige Preise gültig ab April 2025)

Koch-Event im „Restaurant Titus im Röhrbein“

Für **geschlossene Gruppen** bieten wir weiterhin unsere beliebten **Koch-Events** an.

Sie sind eine Gruppe von **sechs bis acht „Köchen“**
sowie bis zu **acht „Nachzüglern“**.

Für einen harmonischen Verlauf ist es erforderlich und hilfreich, wenn sich die Teilnehmer, wenigstens zum Teil, untereinander kennen.
Abweichende Zusammenstellung evtl. möglich.

Wir bereiten ein sechsgängiges Menü zu, mit allem was dazu gehört.

Fisch, Fleisch, Gemüse - nur frische Produkte der Jahreszeit.

Messer, Schürzen und Pflaster sind ausreichend vorhanden.

Mitzubringen sind :

Gute Laune und Spaß an gutem Essen und Trinken.

Der „Kochkurs“ beginnt für die „**Köche**“ um **15 Uhr** .

Um **19 Uhr** treffen dann die „**Nachzügler**“ ein
zum gemeinsamen Apéritif.

Anschließend wird das vorbereitete Menü
in entspannter Atmosphäre zusammen fertiggestellt und genossen.
Voraussichtliches Ende gegen 23 Uhr.

Der Preis beträgt pro Person **185,- €** bzw. **115,- €**
Darin enthalten sind das Menü sowie sämtliche Getränke.
Getränke im Anschluss des Menüs, sowie Spirituosen,
werden ggf. gesondert berechnet.

Bei Stornierung bis 48 Std. vor Kursbeginn fallen keine Kosten an.

Anschließend werden 50 % des Kurspreises,
bei Stornierung am Tag der Veranstaltung wird der komplette Kurspreis berechnet.
Termin ist jeweils Samstag nach Verfügbarkeit.
Abweichende Tage evtl. möglich.

www.restaurant-titus.com

restaurant-titus@t-online.de

0511 / 835524

Joachimstrasse 6 30159 Hannover

(Obige Preise gültig ab April 2025)

Koch-Event im „Restaurant Titus im Röhrbein“

Für **geschlossene Gruppen** bieten wir weiterhin unsere beliebten **Koch-Events** an.

Sie sind eine Gruppe von **sechs bis acht „Köchen“**
sowie bis zu **acht „Nachzüglern“**.

Für einen harmonischen Verlauf ist es erforderlich und hilfreich, wenn sich die Teilnehmer, wenigstens zum Teil, untereinander kennen.
Abweichende Zusammenstellung evtl. möglich.

Wir bereiten ein sechsgängiges Menü zu, mit allem was dazu gehört.

Fisch, Fleisch, Gemüse - nur frische Produkte der Jahreszeit.

Messer, Schürzen und Pflaster sind ausreichend vorhanden.

Mitzubringen sind :

Gute Laune und Spaß an gutem Essen und Trinken.

Der „Kochkurs“ beginnt für die „**Köche**“ um **15 Uhr** .

Um **19 Uhr** treffen dann die „**Nachzügler**“ ein
zum gemeinsamen Apéritif.

Anschließend wird das vorbereitete Menü
in entspannter Atmosphäre zusammen fertiggestellt und genossen.
Voraussichtliches Ende gegen 23 Uhr.

Der Preis beträgt pro Person **185,- €** bzw. **115,- €**
Darin enthalten sind das Menü sowie sämtliche Getränke.
Getränke im Anschluss des Menüs, sowie Spirituosen,
werden ggf. gesondert berechnet.

Bei Stornierung bis 48 Std. vor Kursbeginn fallen keine Kosten an.

Anschließend werden 50 % des Kurspreises,
bei Stornierung am Tag der Veranstaltung wird der komplette Kurspreis berechnet.
Termin ist jeweils Samstag nach Verfügbarkeit.
Abweichende Tage evtl. möglich.

www.restaurant-titus.com

restaurant-titus@t-online.de

0511 / 835524

Joachimstrasse 6 30159 Hannover

(Obige Preise gültig ab April 2025)

Koch-Event im „Restaurant Titus im Röhrbein“

Für **geschlossene Gruppen** bieten wir weiterhin unsere beliebten **Koch-Events** an.

Sie sind eine Gruppe von **sechs bis acht „Köchen“**
sowie bis zu **acht „Nachzüglern“**.

Für einen harmonischen Verlauf ist es erforderlich und hilfreich, wenn sich die Teilnehmer, wenigstens zum Teil, untereinander kennen.
Abweichende Zusammenstellung evtl. möglich.

Wir bereiten ein sechsgängiges Menü zu, mit allem was dazu gehört.

Fisch, Fleisch, Gemüse - nur frische Produkte der Jahreszeit.

Messer, Schürzen und Pflaster sind ausreichend vorhanden.

Mitzubringen sind :

Gute Laune und Spaß an gutem Essen und Trinken.

Der „Kochkurs“ beginnt für die „**Köche**“ um **15 Uhr** .

Um **19 Uhr** treffen dann die „**Nachzügler**“ ein
zum gemeinsamen Apéritif.

Anschließend wird das vorbereitete Menü
in entspannter Atmosphäre zusammen fertiggestellt und genossen.
Voraussichtliches Ende gegen 23 Uhr.

Der Preis beträgt pro Person **185,- €** bzw. **115,- €**
Darin enthalten sind das Menü sowie sämtliche Getränke.
Getränke im Anschluss des Menüs, sowie Spirituosen,
werden ggf. gesondert berechnet.

Bei Stornierung bis 48 Std. vor Kursbeginn fallen keine Kosten an.

Anschließend werden 50 % des Kurspreises,
bei Stornierung am Tag der Veranstaltung wird der komplette Kurspreis berechnet.
Termin ist jeweils Samstag nach Verfügbarkeit.
Abweichende Tage evtl. möglich.

www.restaurant-titus.com

restaurant-titus@t-online.de

0511 / 835524

Joachimstrasse 6 30159 Hannover

(Obige Preise gültig ab April 2025)

Koch-Event im „Restaurant Titus im Röhrbein“

Für **geschlossene Gruppen** bieten wir weiterhin unsere beliebten **Koch-Events** an.

Sie sind eine Gruppe von **sechs bis acht „Köchen“**
sowie bis zu **acht „Nachzüglern“**.

Für einen harmonischen Verlauf ist es erforderlich und hilfreich, wenn sich die Teilnehmer, wenigstens zum Teil, untereinander kennen.
Abweichende Zusammenstellung evtl. möglich.

Wir bereiten ein sechsgängiges Menü zu, mit allem was dazu gehört.

Fisch, Fleisch, Gemüse - nur frische Produkte der Jahreszeit.

Messer, Schürzen und Pflaster sind ausreichend vorhanden.

Mitzubringen sind :

Gute Laune und Spaß an gutem Essen und Trinken.

Der „Kochkurs“ beginnt für die „**Köche**“ um **15 Uhr** .

Um **19 Uhr** treffen dann die „**Nachzügler**“ ein
zum gemeinsamen Apéritif.

Anschließend wird das vorbereitete Menü
in entspannter Atmosphäre zusammen fertiggestellt und genossen.
Voraussichtliches Ende gegen 23 Uhr.

Der Preis beträgt pro Person **185,- €** bzw. **115,- €**
Darin enthalten sind das Menü sowie sämtliche Getränke.
Getränke im Anschluss des Menüs, sowie Spirituosen,
werden ggf. gesondert berechnet.

Bei Stornierung bis 48 Std. vor Kursbeginn fallen keine Kosten an.

Anschließend werden 50 % des Kurspreises,
bei Stornierung am Tag der Veranstaltung wird der komplette Kurspreis berechnet.
Termin ist jeweils Samstag nach Verfügbarkeit.
Abweichende Tage evtl. möglich.

www.restaurant-titus.com

restaurant-titus@t-online.de

0511 / 835524

Joachimstrasse 6 30159 Hannover

(Obige Preise gültig ab April 2025)