



## Scent Kochkurse

Lassen Sie sich von Küchenchef Ottmar Pohl-Hoffbauer und seinem Team inspirieren und erfahren Sie mehr über die Aromaküche des scent Restaurants.

Das Konzept der „Aromaküche“ ist so einfach wie außergewöhnlich: Aus einem Produkt bester Qualität arbeitet Ottmar Pohl-Hoffbauer, durch die Zugabe frischer Kräuter und ätherischer Öle, das individuelle Aroma der zentralen Zutat heraus und kombiniert sie mit stimmigen Beilagen. Das Ergebnis sind ausgewogene Genuss-Kreationen mit intensiven und natürlichen Aromen, die die Sinne inspirieren. Zu seinen Spezialitäten zählen unter anderem „Beef Tea, Steak tartar, Wachtelei“ und „Karree vom Bentheimer Landschwein, Fenchel, Orange und Sobrassada-Gnocchi“. Die frischen und saisonalen Zutaten stammen aus der Region Berlin-Brandenburg und werden von lokalen Bio-Bauernhöfen bezogen.

In einer Gruppe von 6 Personen lernen die Teilnehmer an einem Samstag / Sonntag (nach Absprache) die Showküche des scent Restaurants von der anderen Seite aus kennen. Nach dem Kochen speisen Sie gemeinsam mit allen Teilnehmern am Tresen der offenen scent Küche oder im scent Restaurant.

Der Kurs kostet pro Person 129 Euro inklusive Getränken, Menü und den Rezepten des Tages.

Für weitere Informationen und Reservierungen steht Ihnen Virginia Kusch unter +49 (0)30 5858 2222 oder per E-Mail an [v.kusch@cosmo-hotel.de](mailto:v.kusch@cosmo-hotel.de) gern zur Verfügung.