



ASTRALAB

FOOD BEVERAGE SERVICE
CONSULTING



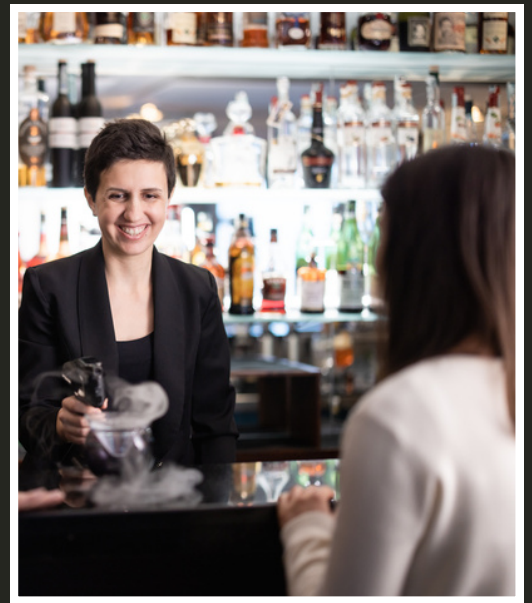
Samstag, den 3. Mai 2025, 13:00 – 17:00

Cocktail-Kunst für Zuhause

Werden Sie zum Cocktail-Profi! Lernen Sie, wie Sie aus einfachen Zutaten beeindruckende Cocktails und Aperitifs zaubern – perfekt für die nächste Party oder den entspannten Abend zu Hause. Im Anschluss genießen wir die Cocktails mit kleinen kulinarischen Häppchen.

„Mischen Sie mit uns und überraschen Sie Ihre Gäste mit kreativen Drinks!“

- Cosmo
- Spritz einmal anders
- India Style Cocktail
- Sternzeichen-Cocktails



Samstag, den 10. Mai 2025, 10:00 – 14:00

Kochen mit Kräutern – Die grüne Vielfalt

Entdecken Sie die Welt der Kräuter und Gewürze! Wir zeigen Ihnen, wie Sie mit frischen Kräutern und Gewürzen Ihre Gerichte verfeinern und neue Aromenwelten entdecken können. Zum Abschluss genießen wir die zubereiteten Gerichte mit einem passenden Glas Wein.

„Lassen Sie sich von der grünen Vielfalt inspirieren und kochen Sie mit frischer Würze!“

- Wildkräuter-Risotto mit Parmesan und Kräuteröl
- Kräuterknödel mit Gorgonzolasauce
- Gebratene Forelle mit Petersilienpesto und Wildkräutersalat
- Kräuter-Focaccia
- Hausgemachtes Kräutersalz und Kräuterbutter zum Mitnehmen



Preis: 120€

Dienstag, den 28. Oktober 2025, 19:00 – 23:00

Nose to Tail

Wir zeigen Ihnen, wie Sie jedes Teil eines Tieres auf schmackhafte Weise verwerten und einzigartige Gerichte zaubern können. Lernen Sie, mit traditionellen und modernen Techniken das Beste aus jedem Stück Fleisch herauszuholen und dabei köstliche Saucen zu kreieren. Zum Abschluss genießen wir gemeinsam die zubereiteten Speisen in geselliger Runde.

„Lassen Sie sich von der Vielfalt inspirieren und erleben Sie nachhaltigen Genuss in seiner ganzen Fülle!“

- Rinderzunge in Kräutersud mit Apfelmeerrettich
- Gegrillter Hühnerherzenspieß mit Salsa verde und Orzotto
- Hirschburger mit karamellisierten Zwiebeln und hausgemachtem Ketchup
- Geschmorter Ochsenchwanz-Raviolo in Rotweinsauce



Samstag, den 29. November 2025, 10:00 – 14:00

Veggy can be so good!

Vegetarisch kann so viel mehr sein als nur Beilage! Wir zeigen Ihnen, wie Sie aus saisonalem Gemüse echte Geschmackserlebnisse zaubern können. Nach dem Kochen genießen wir die Gerichte gemeinsam in gemütlicher Runde mit einem Glas Wein.

„Entdecken Sie, wie vielfältig und aufregend die vegetarische Küche sein kann!“

- Geräucherte Rote-Bete-Panna-Cotta mit Meerrettich-Schaum
- Kürbis-Ravioli mit Salbei-Butter und Haselnuss-Crunch
- Waldpilz-Ceviche mit Kastanien-Vinaigrette
- Kürbis-Steak mit Cranberry-Glasur und Mandel-Salsa verde

Samstag, den 13. Dezember 2025, 10:00 – 14:00

Kreativkochen im AstraLab: Ihr Menü, Ihre Ideen, Ihr Geschmack!

Entdecken Sie den individuellen Kochkurs im AstraLab! Hier steht Ihre Kreativität im Mittelpunkt: Sie bestimmen, was Sie gerne kochen möchten, und wir entwickeln gemeinsam ein Menü ganz nach Ihren Wünschen. Von der Auswahl der Zutaten bis hin zur Zubereitung lernen Sie Schritt für Schritt, wie Sie Ihre kulinarischen Ideen verwirklichen können. Lassen Sie uns zusammen ein einzigartiges Erlebnis kreieren, das wir anschließend in geselliger Runde genießen. Egal, ob Sie etwas Neues ausprobieren möchten oder Ihre Lieblingsrezepte perfektionieren – dieser Kurs ist genau auf Sie abgestimmt!



Preis: 120€

Kitchen Party im Astra Lab

Kochen, Genießen & Spaß haben!

Du willst mit deinen Freunden einen unvergesslichen Tag verbringen? Dann ist unsere Kitchen Party im Astra Lab genau das Richtige für euch!

Gemeinsam mit Spitzenkoch Gregor Eschgfäller taucht ihr ein in die Welt des Kochens – direkt in unserer Kreativküche. In dieser privaten Küchenparty bereitet ihr ein auf euch abgestimmtes Menü zu, lernt neue Techniken und genießt danach euer selbst gekochtes Menü in gemütlicher Runde bei einem Glas exzellentem Wein.

✨ Das erwartet euch:

- 5 Stunden voller Genuss, Inspiration und Lachen
- Kochen & Dinieren mit Gregor Eschgfäller persönlich
- Individuell abgestimmtes Menü nach euren Wünschen
- Hochwertige Zutaten, lockere Atmosphäre, echtes Dine & Learn-Erlebnis
- 2 Gläser Wein pro Person inklusive

Preis: 500 € (Gesamtpreis für bis zu 6 Personen)

Ob als besondere Geburtstagsfeier, Geschenk oder einfach ein Abend unter Freunden – unsere Kitchen Party ist mehr als ein Kochkurs. Sie ist ein kulinarisches Erlebnis!

Ort: Astra Lab – Steinegg

Termine auf Anfrage

Jetzt anfragen und den Kochlöffel schwingen: info@astra-lab.it

