

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



Cocktail Party im Astra Lab

Mixen, Genießen & Spaß haben!

Du willst mit deinen Freunden einen Abend voller Überraschungen, Genuss und guter Stimmung erleben? Dann ist unsere Cocktail Party im Astra Lab genau das Richtige für euch!

Gemeinsam mixen wir außergewöhnliche Drinks – von Klassikern bis zu kreativen Signature Cocktails aus dem Astra Universe. Mit mir an eurer Seite entdeckt ihr neue Techniken, spannende Aromen und lernt, wie man Cocktails auf ein ganz neues Level hebt. Und natürlich wird auch verkostet, geplaudert und gelacht – genau so, wie es zu einem besonderen Abend gehört.

✦ Das erwartet euch:

- 4 Stunden voller Genuss, Kreativität & guter Stimmung
- Mixologie-Workshop mit Melanie De Lazzer persönlich
- Individuelle Auswahl an Cocktails – von Easy Drinks bis Signature & Sternzeichen-Cocktails
- Hochwertige Spirituosen & frische, regionale Zutaten
- Kleine kulinarische Häppchen inklusive
- 5 Cocktails pro Person inklusive

Preis: 450 € (Gesamtpreis für bis zu 6 Personen)
Ob Geburtstag, Firmenfeier, Freundestreffen oder einfach ein Abend, an dem ihr euch etwas Besonderes gönnen wollt – unsere Cocktail Party ist weit mehr als ein Kurs. Sie ist ein Erlebnis!

Ort: Astra Lab – Steinegg
Termine: auf Anfrage

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



ASTRA LAB

FOOD BEVERAGE SERVICE
CONSULTING



Kursprogramm

2026

Dienstags, 10:00 – 12:00

Kreativer Dienstag im Astra Lab

In nur zwei Stunden bereiten wir gemeinsam ein saisonales 3-Gänge-Menü zu – unkompliziert, kreativ und mit vielen Tipps für den Alltag.

Gemeinsam kochen, genießen und Neues lernen.

45€

Samstag, den 11. April 2026, 10:00 – 13:00

Modern Meat Techniques – Perfektion am Herd

Werden Sie zum Meister der modernen Fleischküche! Lernen Sie, wie Sie mit innovativen Techniken und raffinierten Aromen perfekte Ergebnisse erzielen – zart, saftig und voller Geschmack. Nach dem Zubereiten genießen wir die Gerichte gemeinsam in entspannter Atmosphäre mit einem Glas Wein.

- Geschmorte Wachtel mit Wildkräuterjus
- Short Ribs mit Sesamglasur
- Rinderfilet Sous-vide mit Heu-Bearnaise
- Kräuterhuhn im Mantel
- Beef Tatar mit Fermenten

120€



Samstag, den 18. April 2026, 10:00 – 13:00

Cocktail Art – Spring Edition

Werden Sie zum Cocktail-Profi! Lernen Sie frühlingshafte Drinks zu mixen, die mit Leichtigkeit, Frische und kreativen Aromen begeistern – ideal für jede Feier oder einen entspannten Abend zu Hause. Anschließend verkosten wir die Cocktails mit kleinen Häppchen.

„Mixen Sie mit uns und überraschen Sie Ihre Gäste mit frischen Frühlingsdrinks!“

- Strawberry Basil Spritz
- Cosmo
- Moonlit Kiss
- Herbal Virgo

70€

Samstag, den 9. Mai 2026, 10:00 – 13:00

Familienküche – von klein bis groß

Entdecken Sie Gerichte, die der ganzen Familie schmecken! Wir kochen einfache, kreative und ausgewogene Rezepte, die sowohl Kinder als auch Erwachsene lieben. Gemeinsam bereiten wir alltagstaugliche Speisen zu, die voller Geschmack sind und ohne großen Aufwand gelingen. Anschließend genießen wir alles in gemütlicher Runde bei einem Glas Wein – für die Kleinen gibt es natürlich etwas Alkoholfreies.

- Hausgemachte Hühnerruggets mit Kräuter-Dip
- Bunte Gemüse-Pasta mit mildem Tomaten-Basilikum-Sugo
- Zartes Fischfilet mit Kartoffel-Püree
- Kinderfreundliches Curry mild & cremig
- Süßer Abschluss: Apfel-Zimt-Schmarrn

90€



Samstag, den 24. Oktober 2026, 10:00 – 13:00

Cocktails Art – Autumn Edition

Tauchen Sie ein in die Welt herbstlicher Aromen! Wir mixen wärmende, tiefgründige Cocktails, die perfekt zur gemütlichen Jahreszeit passen. Danach genießen wir die Drinks zusammen mit kleinen saisonalen Häppchen.

„Erleben Sie herbstliche Aromen im Glas – warm, würzig und voller Charakter!“

- Carrot Yuzu Spritz
- Blackberry Dragon
- Golden Taurus
- India Style

70€



Dienstag, den 1. Dezember 2026, 19:00 – 22:00

After Work Küche – gesund & schnell

Entdecken Sie einfache, frische und gesunde Gerichte, die sich perfekt nach einem langen Arbeitstag zubereiten lassen. Wir zeigen Ihnen schnelle Techniken, leichte Zutatenkombinationen und alltagstaugliche Rezepte, die trotzdem nach Genuss und Qualität schmecken. Zum Abschluss genießen wir die zubereiteten Gerichte in entspannter Runde bei einem Glas Wein.

„Kochen Sie leicht, genießen Sie bewusst – perfekt für jeden Feierabend!“

- Bunte Gemüsepfanne mit Sesam & Limette
- Zartes Fischfilet aus der Pfanne mit Kräuteröl
- Schnelle Hühnerbrust mit Zitronen-Thymian-Jus
- Couscous-Bowl mit geröstetem Gemüse

110€



Dienstag, den 15. Dezember 2026, 19:00 – 22:00

Schnelle Küche für die ganze Woche

Entdecken Sie, wie einfach eine genussvolle Woche sein kann! Wir zeigen Ihnen schnelle, frische und aromatische Gerichte, die sich perfekt vorbereiten lassen und den Alltag erleichtern. Nach der gemeinsamen Zubereitung genießen wir ein ausgewähltes Menü mit einem Glas Wein.

„Kochen Sie unkompliziert, genießen Sie clever und starten Sie entspannt in jede neue Woche!“

- Mediterrane Gemüsepfanne
- Forelle mit Zitronen-Zucchini
- Hühner-Stir-Fry
- Veggie-Linsen-Dal
- 15-Minuten-Bowl

110€