



SANTIAGO mucho gusto

- Kochen Sie mit frischen nationalen Zutaten
- Lernen Sie kubanische Rezepte unter Anleitung von einem einheimischen Koch
- Genießen Sie Ihr selbstzubereitetes 3 Gänge Menü

Kubas Küche ist eine Mischung aus **Einflüssen der spanischen, afrikanischen, karibischen Küche und kubanischen Möglichkeiten**. Diese Kombination bietet ein grosses Potenzial für traditionell - kreative Küche. Bei unseren Kursen der Reihe „**mucho gusto**“ erleben Sie das **kubanische Küchen-ABC**, vom gemeinsamen Einkauf auf dem Bauernmarkt bis hin zum Verzehr des – unter Anleitung - Selbstgekochten. Je nach Ort steht die **regionale Küche mit den örtlichen Spezialitäten** im Mittelpunkt.

1. Tag:

A cocinar en Cuba!

Am Beginn steht ein **Besuch auf dem Bauernmarkt**, wo Sie sich einen Überblick verschaffen können über das angebotene Sortiment an Fleisch, Gemüse, Salaten und Früchten in Santiago de Cuba.

Im Anschluss geht es zu einem privaten Restaurant. Hier erwartet Sie ein **ca. 2- bis 3-stündiger Kochkurs**, während dem Sie mehr über die **Zubereitung typischer kubanischer Gerichte** erfahren und auch selbst mit Hand anlegen können.

Im Anschluss erfolgt die **Verköstigung des Gekochten**.

„Bon Provecho – Guten Appetit“



Preisangaben pro Person im EZ bzw. DZ

Termin 1 Person ab 2 Personen ab 3 Personen ab 4 Personen Einzelzimmer

EZZ 0,00 €

ab 1 Personen

maximal 6 Personen

Leistungen

- Einkauf auf einem Wochenmarkt (agro mercado) in Santiago
- Zubereitung eines kreolischen Mittagessens (auf Wunsch auch vegetarischen Menüs)
- Vorspeise, Hauptgang, Dessert, Saft, Kaffee
- Verzehr des selbst zubereiteten Menüs

Nicht enthaltene Leistungen

Tipps und Hinweise



Spezialist für Kuba

Reiseteam Kuba

+49 761 211 699 0

info@aventoura.de