



Heimische
Produkte
nach
Saison

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Uhrzeit:
Der Kochkurs beginnt, wenn keine andere Zeit vereinbart wird um 18.00 Uhr. Hier richten wir uns aber gern nach Ihnen. Er kann zB auch schon um 17.00 Uhr beginnen.

Zeitumfang:
In der Regel müssen Sie ungefähr 3-4 Stunden planen. Es richtet sich aber auch nach dem gekochten Menü oder dem Thema des Kursen. Für das Essen sollte auch genügend Zeit zur Verfügung stehen. Gerne können Sie natürlich noch länger in unseren Räumen verweilen.

Getränke:
Vor Beginn der Events wird ein Begrüßungsgetränk gereicht. Bei den Kochevents (je nach Thema) wird zu jeder Speisenfolge ein Getränk vorgestellt. Wasser steht auch bereit. Nach dem Dessert kann jeder noch einen Kaffee genießen.
Über diesen Umfang hinaus können Sie bei uns noch zusätzlich aus einem vielschichtigen Sortiment auswählen und verschiedene Produkte käuflich erwerben. Weitere Getränke können Sie auch über uns beziehen.

Anmeldungen:
per Telefon oder e-mail. Anmeldungen werden bis spätestens zwei Tage vor dem Kurs entgegengenommen. Wird die Mindestteilnehmerzahl von 8 Personen nicht erreicht, entfällt der Kurs oder findet an einem anderen Termin erneut statt. Deshalb unbedingt bei der Anmeldung die Telefonnummer für den etwaigen Rückruf bekannt geben.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Rufen Sie uns an und buchen Sie.
Sprechen Sie uns an. Wir finden gemeinsam die passende Überraschung. Gerne können Sie sich Ihr Kochseminar nach Ihren Wünschen zusammenstellen. (Ab einer Gruppengröße von 8 Personen – bis max. 15 Personen)

Speziell für unsere großen und kleinen Kinder finden Sie Kochveranstaltungen, Kinderkochkurse für jede Gelegenheit wie zB im Rahmen eines Kindergeburtstages.

Wir unterstützen Sie bei der Planung Ihres ganz persönlichen Events...
Sei es eine außergewöhnliche Geburtstagfeier, ein nettes Dankeschön zum Jahresabschluss für Ihre Mitarbeiter, eine gemütliches Beisammensein mit Kollegen oder einfach mal mit Freunden gemütliche Stunden erleben. Nennen Sie uns Ihren Terminwunsch. Wir haben viele Anregungen parat und nehmen gerne Ihre ganz persönlichen Wünsche entgegen.

Nutzen Sie unsere Räumlichkeiten für Ihre individuellen Feiern in der Familie, im Freundeskreis oder für Firmen-Events – gerne verbunden mit einem netten Kochabend.

Kontakt:
Pirkhof´s
Martina und Peter Bretterklieber
Pirkhof 25g
8511 St. Stefan ob Stainz

Martina 0664 5200473
Peter 0676 5022101
e-mail: info@pirkhofs.at
www.pirkhofs.at

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen jederzeit vorbehalten.

Öffnungszeiten Verkauf: Donnerstag - Samstag 13.00 bis 22.00 Uhr | Sonntag ab 10 Uhr
Parkplätze vor der Haustür