

Feiertagsspecial: Trüffel-Pasta

Termine:

14.02.2026, 17- 21 Uhr

01.05.2026, 17 - 21 Uhr

14.05.2026, 17 - 21 Uhr

Trüffel-Pasta Kochkurs in Berlin - Für echte Genießer:innen

Tauche ein in die Welt der feinen Aromen und entdecke, wie du frische Pasta mit edlem Trüffel zubereitest. In unserem Trüffel-Pasta Kochkurs im brandneuen Studio32 Berlin Kreuzberg lernst du, wie aus einfachen Zutaten ein luxuriöses Menü entsteht. Perfekt für alle, die sich selbst oder ihren Liebsten ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis schenken möchten.

Folgende Gerichte erwarten dich

- **Vorspeise:** Rote Bete Carpaccio - hauchdünn geschnittene Rote Bete, elegant angerichtet und garniert
- **Zwischengang:** Schaumiges Topinambur Süppchen - cremig, aromatisch und ein perfekter Auftakt
- **Hauptgang:** Trüffel-Pasta mit Babyspinat - hausgemachte Pasta mit frischem Trüffel
- **Dessert:** Schokoladenmousse mit Salzkaramell - ein süßer, verführerischer Abschluss

Was dich erwartet

Nach einem herzlichen Empfang mit Aperitif und einem Gruß aus der Küche beginnt dein kulinarisches Erlebnis. Gemeinsam mit anderen Teilnehmenden oder als Duo bereitest du unter Anleitung unserer erfahrenen Köch:innen alle Gänge selbst zu. Du lernst, wie du frischen Nudelteig herstellst, Trüffel harmonisch in Szene setzt und Gerichte geschmacklich wie optisch verfeinerst. Im Anschluss verwandelt sich das Studio32 in ein stilvolles Dinner-Ambiente. Bei Kerzenschein und ausgewählten Getränken genießt du dein selbst zubereitetes Menü in entspannter Atmosphäre.

Unsere Zutaten-Philosophie

Wir stellen sicher, dass unsere Kochkurse nicht nur köstliche Gerichte produzieren, sondern auch im Einklang mit unseren Werten stehen. Deshalb verwenden wir ausschließlich frische, qualitativ hochwertige und nachhaltige Zutaten, die größtenteils von regionalen Bio-Produzenten stammen. Dabei arbeiten wir eng mit lokalen Händlern und Herstellern zusammen.

Inklusivleistungen

- Sektempfang und Gruß aus der Küche
- 4-stündiger Trüffel-Pasta Kochkurs im studio32 Berlin-Kreuzberg
- Zubereitung und Genuss eines exklusiven 4-Gänge-Menüs
- Wein, Bier, Prosecco, Softdrinks und Schorlen inklusive
- Hochwertige Zutaten, Küchenutensilien und Equipment

Für wen geeignet

Der Kurs ist ideal für Feinschmecker:innen, Genießer:innen und alle, die Freude an hochwertiger Küche haben. Perfekt für Paare und Freund:innen, die gemeinsam ein besonderes Erlebnis teilen möchten oder für alle, die ihre Kochkünste mit einem Hauch Luxus erweitern wollen. Auch Gruppen und Teams finden hier eine inspirierende Möglichkeit, gemeinsam zu kochen, zu genießen und den Teamgeist zu stärken.

Was du mit nach Hause nimmst

- Wissen über die Zubereitung feiner Pasta- und Trüffelgerichte
- Inspiration für besondere Dinner zu Hause
- Tipps und Techniken von Profi-Köch:innen
- Ein kulinarisches Erlebnis, das in Erinnerung bleibt

Ort und Teilnahme

In der Regel finden unsere Kurse in unserem studio32 in Berlin-Schöneberg, Goltzstraße 32, statt. Aus Kapazitätsgründen verschieben wir einige Kurse in unser neues studio32 in Berlin-Kreuzberg, Kottbusser Damm 74. Bitte behalte in den Tagen vor deinem Kurs dein Emailpostfach inkl. SPAM im Auge, damit dich mögliche Informationen zu einem Locationwechsel erreichen.

Jetzt anmelden und dem Trüffel auf die Spur kommen!

Hinweis: Alle Gerichte im Kurs sind vegetarisch. Bitte informiere uns vorab über Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse. **Bitte bringe Behältnisse mit, um übrig gebliebene Speisen zu retten!**

Die im Kurs zubereiteten Gerichte sind Teil des Menüs. Je nach Saison, Verfügbarkeit und Qualität der Zutaten kann das Menü leicht variieren.