

März

01. Freitag: **Fischkurs Meer**
Fisch auf Platt, arbeiten mit Plattfische
4 Gang Menü € 75,00 pro Person
- 08 . Freitag: **Moderne Kochmethoden und Techniken in der Küche**
Niedergaren/ Garen mit Kern-Temperatur/ Sous Vide/
Dampfgarer/ Thermomix/ Rückwärts kochen
4 Gang Menü € 65,00
09. Samstag: **Rund um ´s Rind**
Beef/Rind/Bœuf/Manzo
Tartar/ Brühe/Backe in Burgunder/ Bistecca
4 Gang Menü € 75,00
15. Freitag: **Geflügel / Gefiedertes**
Wachtel, Mais-Stubenküken, Entenbrust
4 Gang Menü € 70,00 pro Person
16. Samstag: **Kochen mit Bier & Wein**
4 Gang Menü mit Wein und Bier in allen Speisen.
Pro Person € 70,00
29. Freitag: **Teen Cooking ab 12 Jahre**
Selbstgemachte Pasta, Cannelloni, Tortelloni, Ravioli
Schokoladen Bonbons mit Vanille-Sauce
4 Gänge € 40,00 Pro Teilnehmer

April

05. Freitag: **Schalen & Krustentiere**
Austern, Garnelen, Kamm-Muschel, Hummer
€ 90,00 pro Person
12. Freitag: **Geflügel / Gefiedertes**
Wachtel, Mais-Stubenküken, Entenbrust
4 Gang Menü € 70,00 pro Person
13. Samstag: **Süß-Wasser- Fische aus Fluss & See**
Lachs-Forelle, Zander, Flusskrebse
4 Gang Menü € 70,00 pro Person
18. Donnerstag: **Teen Cooking ab 12 Jahren**
Rund um den Erdapfel, backen, frittieren, dämpfen,
schupfen. Von deftig bis süß sehr wandelbar
4 Gang Menü € 40,00 pro Teilnehmer

Mai

03. Freitag: **Hexenzwiebel/ Allium ursinum/ Der Bärlauch**
ein leckeres Heilmittel in 3 Gänge
3 Gang Menü € 60,00 pro Person
10. Freitag: **Teen Cooking ab 12 Jahren**
Rund um den Erdapfel, backen, frittieren, dämpfen,
schupfen. Von deftig bis süß sehr wandelbar
4 Gang Menü € 40,00 pro Teilnehmer
11. Samstag: **edles Essbares Elfenbein.**
Ob weiß, violett oder grün. Aus dem Wok, mariniert
und
klassisch. Genieße Spargel und Rhabarber bis
ST. Johannis
Pro Person € 65,00
29. Mittwoch: **Teen Cooking ab 12 Jahre/ ab 17 Uhr/ Dauer ca. 3 Std.**
Selbstgemachte Pasta, Cannelloni, Tortelloni, Ravioli
Schokoladen Bonbons mit Vanille-Sauce
4 Gänge € 40,00 Pro Teilnehmer
31. Freitag: **edles Essbares Elfenbein.**
Ob weiß, violett oder grün. Aus dem Wok, mariniert
und klassisch. Genieße Spargel und Rhabarber bis
ST. Johannis
Pro Person € 65,00

Juni

01. Samstag: **edles Essbares Elfenbein.**
Ob weiß, violett oder grün. Aus dem Wok, mariniert und klassisch. Genieße Spargel und Rhabarber bis ST. Johannis
Pro Person € 65,00

07. Freitag: **Tschüss Spargel bis 2019**
edles Essbares Elfenbein.
Ob weiß, violett oder grün. Aus dem Wok, mariniert und klassisch. Genieße Spargel und Rhabarber bis ST. Johannis
4 Gang Menü € 65,00 pro Person

Kochkurse gehen in die Sommer Pause bis September

Wir sind auch im Sommer mit Catering für Sie da. Ob BBQ, Buffet, Live Cooking wir beraten Sie gerne.

Gerne können Sie bei uns Ihre Weihnachtsfeier als Kochevent buchen.

Unsere Location können Sie auch mit Buffet und Getränke für Events buchen

September

06. Freitag: **Süß-Wasser- Fische aus Fluss & See**
Lachs-Forelle, Zander, Flusskrebse
4 Gang Menü € 70,00 pro Person

07. Samstag: **Geflügel / Gefiedertes**
Wachtel, Mais-Stubenküken, Entenbrust
4 Gang Menü € 70,00 pro Person

13. Freitag: **Fischkurs Meer**
Fisch auf Platt, arbeiten mit Plattfische
4 Gang Menü € 75,00 pro Person

14. Samstag: **Rund um ´s Rind**
Beef/Rind/Bœuf/Manzo
Tartar/ Brühe/Backe in Burgunder/ Bistecca
4 Gang Menü € 75,00

20. Freitag: **Moderne Kochmethoden und Techniken in der Küche**
Niedergaren/ Garen mit Kern-Temperatur/ Sous Vide/ Dampfgarer/ Thermomix/ Rückwärts kochen
4 Gang Menü € 70,00

28. Samstag: **Herbstliche Impressionen in 4 Akten**
Wir kochen ein 4 Gang Menü mit den Ergebnis der
aus dem was im Frühjahr gepflanzt wurde und bis zur
Ernte gewachsen ist.
Pro Person € 65,00

Oktober

04. Freitag: **Süß-Wasser- Fische aus Fluss & See**

Lachs-Forelle, Zander, Flusskrebse
4 Gang Menü € 70,00 pro Person

05. Samstag: **Saucen & Fleisch**

Herstellen von Fonds und ansetzen von Sauce
Auslösen, parieren verarbeiten von Fleischstücken
Pro Person € 70,00

18. Freitag: **Moderne Kochmethoden und Techniken in der Küche**

Niedergaren/ Garen mit Kern-Temperatur/ Sous Vide/
Dampfgarer/ Thermomix/ Rückwärts kochen
4 Gang Menü € 70,00

26. Samstag: **Tolle Knollen, kochen mit Kraut & Rüben**

Pastinake ,Topinambur, Spitzkohl, Wrucke, blauer
Schwede
4 Gang Menü € 65,00 pro Person

November

01. Freitag : **Wildes Kochen von Wald und Flur**

Hase/Fasan/ Hirsch
4 Gang Menü € 75,00 pro Person

02. Samstag: **Rund um ´s Rind**

Beef/Rind/Bœuf/Manzo
Tartar/ Brühe/Backe in Burgunder/ Bistecca
4 Gang Menü € 75,00

Gerne können Sie bei uns Ihre Weihnachtsfeier als Kochevent buchen.

Unsere Location können Sie auch mit Buffet und Getränke für Events buchen

Besinnliche Weihnachten & Guten Rutsch

Merry Christmas & Happy New Year

Feliz Navidades & Prospero Ano Nuevo

Winter-Pause bis 15. Januar 2020