



Kochseminare

Eine kleine Gruppe von 8 bis 16 Personen verarbeitet, unter Anleitung von Roland Heusinger, frische, heimische Produkte und Wildkräuter zu aufregenden Kreationen.

Die Wildkräuter werden unter fachkundiger Anleitung sorgfältig ausgesucht und so verarbeitet, dass der Eigengeschmack betont und unterstrichen wird. Bei der Zubereitung der Produkte verrät unser Küchenchef Tipps und Tricks wie Sie zu Hause Ihre Gäste mit der Grand Cuisine aus „Unkraut“ überraschen können. Ausgewählt von unserer Sommeliere verkosten Sie die korrespondierenden Weine zu den jeweiligen Gerichten und erleben so Natur-Kunst in ihrer schönsten Form.



Ablauf:

14.00 Uhr

Aperitif mit Vorstellung der Teilnehmer danach Wildkräuter-Suche

15.00 - 17.00 Uhr

Zubereitung - Komponenten eines 4-Gang Menüs

mit Warenkunde, vielen Tricks und Tipps, Auswahl der Weine „und der Dekoration?“

ab 19.00 Uhr

Gemeinsames Abendessen in der Eulenstube und Nachbesprechung
Kochkurse im Freundeskreis, für Geschäftspartner oder für Kunden- oder Mitarbeiter-Incentives werden ab einer Mindestpersonenanzahl von 8 bis 16 Personen individuell organisiert.

Preis pro Person € 89,-

Im Preis enthalten:

- Zutaten für das Menü

- Getränke während des Kochkurses

- 5-Gang Abendmenü inkl. Getränke (außer Spirituosen)

Nicht am Kochkurs teilnehmende Begleitpersonen begrüßen wir herzlich zum Abendessen für € 59,- inkl. Getränke.