



Zitat:
An deinem Herd bist du
genauso ein König wie jeder
Monarch auf seinem Thron.
Miguel de Cervantes.



kreativ – originell - leidenschaftlich

Kochkurse im Hirsch in Goppertsweiler

Lernen Sie die Geheimnisse der **Gasthof zum Hirsch KÜche** kennen und bereiten Sie zusammen mit Haubenkoch Artur Frick-Renz köstliche Speisen zu. Kochseminare von Januar bis Mai in der Kochschule in Goppertsweiler, als Event, für Firmen, Geburtstagsfeiern, Praxen u.s.w. oder ganz einfach so. Außergewöhnliche Küche mit allen Sinnen erleben - darum geht es mir. Andere für das Kochen zu begeistern, ist mir wichtig. Mein kreativer Stil, der immer wieder mit neuen Kombinationen überrascht, wird auch Sie begeistern. Meine Kochkurse sind Garant für Spaß mit Lerneffekt und eine Leidenschaft, die ansteckt. Kochen Sie selbst von Spargel bis Trüffel, von Asien bis zum Mittelmeer. In meiner Küche lernen Sie mit Profi-Tricks und - Tipps kochen. Erleben sie mit allen Sinnen unsere feine, außergewöhnliche Küche
Gekocht wird nur in kleinen Gruppen bis 6 Personen

Montag den 16.01.2012

Wild-Kochkurs

Wir zeigen Ihnen das fachmännische Zerlegen einer Rehkeule, die Einteilung der einzelnen Fleischstücke und deren Verwendungsmöglichkeiten.

Montag den 30.01.2012

Thailändische Küche mit Jai Muth

Wir geben einen Einblick in einen ganz speziellen Küchenstil. Thai-Küche ist pikant, sehr gesund und bekömmlich. Wir zeigen Ihnen die wichtigsten Zutaten und den korrekten Umgang mit den Produkten.

Dienstag den 14.02.2012

Candle light Dinner zum Valentinstag

Führen Sie Ihren Schatz doch einmal anders aus. Kochen Sie gemeinsam ein leckeres, leidenschaftliches und lustvolles Menü und genießen den Abend bei romantischem Kerzenschein.

Montag den 20.02.2012

Saucenkochkurs

Von kalt angerührt bis heiß aufgeschlagen, zu jedem Essen ist die Sauce das gewisse extra. Wir zeigen Ihnen unkompliziert die Geheimnisse einer guten Sauce.

Montag den 19.03.2012

Fastenküche

Fastenspeisen und Rezepte aus der Klosterküche für die Fastenzeit.

Montag den 26.03.2012

Frohe Ostern

Gekocht wird ein Ostermenü mit Frühlingboten wie Ziegenkäse Spargel, Kräuter und Lamm.

Montag den 16.04.2012

Tapas, Antipasti & Co.

Ob feurig oder fruchtig, gerollt oder gespießt, seien Sie dabei, wenn ein leckeres Buffet kreiert wird.

Montag den 07.05.2012

Das königliche Gemüse: Spargel

Wir bereiten ein feines 5-Gänge-Menü mit Spargel zu.

Montag den 21.05.2012

La Cucina Italiana

Italien zu Gast, von "A" wie Antipasti über "P" wie Pasta bis hin zu "Z" wie Zabaione.
Cucina a la "Mama Mia" die italienische Provinzküche.

Unsere Leistungen bei den Kochkursen:

Zubereiten eines 5-Gänge-Menüs mit anschließendem Essen. Alle Getränke (Aperitif, Mineralwasser, Wein, Bier, Espresso), eine Rezeptmappe und eine Leihschürze. Beginn: jeweils 17.30 Uhr – Ende gegen 23.00 Uhr. Preis pro Person: 95,00 Euro Begleitperson ab 20.00 Uhr: 65,00 Euro Für alle Kochkurse gibt es selbstverständlich Gutscheine zum Verschenken. Wir freuen uns auf Sie. Und übrigens ... Kochen kann auch teambildend sein! Gerne stellen wir für Sie einen individuellen Kochkurs für Ihre Familie, Freunde, Geschäftspartner und Arbeitskollegen zusammen. Sie können unsere Kochschule aber auch für Ihr privates Event buchen.