

Mai 2010

- 03. Mai 2010**
Mo. 19.00 Uhr
- D078**
Basics – der Anfänger Kochkurs 68,00 €
Der Kochkurs für die Küchenanfänger und alle Neugierigen. Wir zeigen die ersten Schritte auf dem Weg zu einer komplett warmen Mahlzeit mit frischen Produkten. Mit jeder Menge hilfreicher Tipps und Tricks. Entdecke die Leidenschaft!
- 04. Mai 2010**
Di. 19.00 Uhr
- D079**
Spargel Basic 63,00 €
Rahmsuppe vom Weißen und Grünen Spargel;
Stangen Spargel mit Schweinemedallions und neuen Kartoffeln dazu Sauce Hollandaise; Erdbeeren in Prosecco Gelee und Vanille Parfait
- 05. Mai 2010**
Mi. 19.00 Uhr
- D080**
Spargel in allen Variationen 71,00 €
Zugedecktes Spargelragout mit Parmesan;
Salat mit gebratenem Spargel in Himbeer-Vinaigrette und Frisée;
Stangen Spargel mit Schweinemedallions "Teryaky Art" und neuen Kartoffeln dazu Sauce Hollandaise; Bayrisch Crème mit mazinierten Erdbeeren
- 06. Mai 2010**
Do. 19.00 Uhr
- D081**
Antipasti , Tapas & Fingerfood 60,00 €
... als Vorspeise oder kombiniert zu einer satt machenden Mahlzeit, als Imbiss für zwischendurch oder gar als eine wunderbare Alternative zur traditionellen Küche. Neugierig? Wir zeigen Ihnen, wie es geht!
- 08. Mai 2010**
Sa. 19.00 Uhr
- D082**
Liebe geht durch den Magen 68,00 €
Der Kurs für alle Pärchen, die sich frisch verliebt haben und jene die es noch sind! Liebe geht bekanntlich durch den Magen, daher kochen wir ein 4-Gänge-Überraschungsmenü. **Preis pro Person.**
- 11. Mai 2010**
Di. 19.00 Uhr
- D083**
Unser Menü des Monats -Mai- 68,00 €
Marinierter Spargel mit feinen Frühlingsalaten in Radieschen-Vinaigrette auf Kohlrabi-Carpaccio;
Cappuccino von weißen und grünen Spargel mit Serrano-Grissini;
Pochiertes Schweinefilet in der Kräuterkruste mit Sauce Hollandaise Butterkartoffeln und Spargel;
Cremiger Milchreis mit hausgemachter Erdbeermarmelade und Cantuccini-Crumble

12. Mai 2010

Mi. 19.00 Uhr

D084

Liebe geht durch den Magen

68,00 €

Der Kurs für alle Pärchen, die sich frisch verliebt haben und jene die es noch sind! Liebe geht bekanntlich durch den Magen, daher kochen wir ein 4-Gänge-Überraschungsmenü. **Preis pro Person**

14. Mai 2010

Fr. 19.00 Uhr

D085

Männerkochkurs

Hier verwöhnen die Männer einmal Ihre Frauen! Gemeinsam kochen wir ein 4-Gänge-Menü. Um 21:00 Uhr kommen die Lebenspartnerinnen dazu und dürfen das kulinarische Menü genießen.

Preis pro Teilnehmer 68,00 €, Begleitende Person 25,00 €

15. Mai 2010

Sa. 19.00 Uhr

D086

5 - Gang Menü (ohne Stress)

80,00 €

Romana Salat mit feinen Eierbändchen und Serrano; Weißes Tomatensüppchen mit einem Spieß von Riesengarnelen; Parmesan - Ravioli mit Rosmarin und Balsamico; Barbarie - Entenbrust auf Cannellini -Bohnen-cassoulet mit Mailänder Salami und Knoblauch; Geeister Nougatriegel mit Cassis - Gelee und Honig - Crisp

18. Mai 2010

Di. 19.00 Uhr

D087

Französische Leidenschaft

68,00 €

Esskastaniensuppe, Taboulé provençalisch mit Rauchlachsstreifen, Entenbrust mit Pfifferlingen in Orangen - Estragon – Rahm, Fondant au chocolat mit Vanillesoße

19. Mai 2010

Mi. 19.00 Uhr

D088

Thai Küche, die Basics

65,00€

Die Thailändische Küche passt besonders zu einer leichten und gesunden Ernährung. Wir zeigen die ersten kreativen Schritte, Tipps und Tricks der thailändischen Küche anhand eines 4-Gänge-Menüs.

20. Mai 2010

Do. 19.00 Uhr

D089

Pasta - einfach selbst gemacht!

60,00 €

Noch nie Nudeln oder Ravioli selbst gemacht? Wir zeigen Ihnen nicht nur eine bunte Kreation an Nudeln, sondern auch die passenden Saucen dazu. Nebenbei kochen wir uns eine leckere Suppe und zaubern uns ein süßes Dessert!

- | | |
|---|--|
| <p>21. Mai 2010
<i>Fr. 19.00 Uhr</i></p> | <p>D090
 Liebe geht durch den Magen 68,00 €
 Der Kurs für alle Pärchen, die sich frisch verliebt haben und jene die es noch sind! Liebe geht bekanntlich durch den Magen, daher kochen wir ein 4-Gänge-Überraschungsmenü. Preis pro Person</p> |
| <p>25. Mai 2010
<i>Di. 19.00 Uhr</i></p> | <p>D091
 Mamma Italia 68,00 €
 Erbsen-Cappuccino mit Grissini;
 Frittierte Reisbällchen auf Apfel-Meerrettich-Vinaigrette;
 Mit Basilikum gefülltes Schweinefilet auf Tagliatelle al Limone;
 Limetten-Vanillecrème mit knackigem Sesamtaler</p> |
| <p>26. Mai 2010
<i>Mi. 19.00 Uhr</i></p> | <p>D092
 Das perfekte Steak 65,00 €
 Wie gelingt mir das Steak „medium“?
 Ein Problem in vielen Küchen! Wir zeigen Ihnen, nicht nur wie es gemacht wird, sondern auch die passenden Saucen und Dips dazu.</p> |
| <p>27. Mai 2010
<i>Do. 19.00 Uhr</i></p> | <p>D093
 Die besten Saucen selbst gemacht 63,00 €
 ...alles rund um das Thema Saucen. Saucen zu Geflügel, Bratensaucen, Saucen zu Fisch & Meeresfrüchten sowie Saucen zu Süßem. Nebenbei bereiten wir uns noch ein leckeres 3-Gang-Menü zu.</p> |
| <p>29. Mai 2010
<i>Sa. 19.00 Uhr</i></p> | <p>D094
 Männerkochkurs
 Hier verwöhnen die Männer einmal Ihre Frauen! Gemeinsam kochen wir ein 4-Gänge-Menü. Um 21:00 Uhr kommen die Lebenspartnerinnen dazu und dürfen das kulinarische Menü genießen.
 Preis pro Teilnehmer 68,00 €, Begleitende Person 25,00 €</p> |
| <p>31. Mai 2010
<i>Mo. 19.00 Uhr</i></p> | <p>D095
 Frühlingserwachen – Kräuterkochkurs 68,00 €
 Starten Sie mit uns in den Frühling!
 Rahmsuppe von Wild- und Gartenkräutern mit hausgeräuchertem Mozzarella;
 Bärlauch-Risotto mit Garnelen-Rosmarin-Spieß und geschmolzenen Thymian-Tomaten;
 Pulardenbrust unter der Kräuterkruste mit Majoran-Rahmkartoffeln und Vishy-Möhren;
 Erdbeer-Orangen-Salat mit Minze und Vanille Parfait</p> |