

Kochkurs mit Theo - speziell für Sie

Um ca. 16:00 Uhr beginnt Küchenmeister Theo Wilmink seinen Kurs mit einer Menübesprechung. Anschließend wird gemeinsam das Menü gekocht. Die Teilnehmer übernehmen - je nach Interesse - verschiedene Aufgaben beim Vorbereiten der Zutaten und bei der Zubereitung der Speisen. Neben einer praktischen Unterweisung und einer kleinen Warenkunde stehen natürlich der Spaß am Kochen und die Freude am Experimentieren im Vordergrund. Am Abend wird das gemeinsam gekochte Menü an einem festlich gedeckten Tisch im Restaurant serviert. Alle Menüs sind absolut alltagstauglich und können Zuhause nach gekocht werden. Sie erweitern also nicht nur Ihren kulinarischen Horizont, sondern auch Ihren täglichen Speisezettel um ein paar köstliche Gerichte. Bei der Festlegung eines Themas für den Kochkurs beziehen wir selbstverständlich Ihre Wünsche und kulinarischen Vorlieben mit ein.



Unser Kochkurs-Spezial-Service:

- Menübesprechung
- Gestellung der Rohstoffe
- Warenkunde und praktische Unterweisung
- Gestellung der Küchenschürze

Pauschalpreise:

- **3-Gang-Menü mit Verkostung:** 480,00 € (bis 8 Personen), jede weitere Person: 60,00 €
- **4-Gang-Menü mit Verkostung:** 600,00 € (bis 8 Personen), jede weitere Person: 75,00 €
- **5-Gang-Menü mit Verkostung:** 672,00 € (bis 8 Personen), jede weitere Person: 84,00 €

Zusätzlich kann eine Mini-Weinprobe gebucht werden: Preis pro Person: 9,00 Euro

Menübeispiele für Ihren Kochkurs

3-Gang-Menü:

Eine Suppe oder ein Salat / eine kalte Vorspeise mit saisonalen Zutaten

Ein Steak mit saisonalen Beilagen

Mousse au chocolat

Die Dauer beträgt ca. 2 Stunden, wobei besonderen Wert auf die Erklärung der Brattechnik beim Fleisch gelegt wird. (Hier lernen Sie, wie ein Stück Fleisch auf den Punkt gegart wird und wie Sie von außen erkennen, ob Ihr Steak in der Pfanne rare, medium oder bereits well-done ist.)

4-Gang-Menü (Sommer/Frühling):

Frühlingssalat mit Spargel und Nussöl

Rotbarbenfilet auf Kartoffelrösti

Maispoularden-Tarte mit Frühlingsgemüse

Kokos-Pannacotta mit Erdbeeren

4-Gang-Menü (Winter/Herbst):

Rote Bete-Carpaccio mit Feldsalat, Ruccola und Parmesan

Kichererbsensuppe mit Muscheln

Kleine Hirschrouladen auf Kürbisdudeln mit Pinienkernen und Steinpilzen Kartoffel-Rosenkohlpüree

Birnenstrudel mit Quitten und Amarettini, Vanilleeis und Muskateller-Sabayon

5-Gang-Menü (Sommer/Frühling):

Frühlingssalat mit Spargel, Nussöl und Crêpes-Roulade

Tomaten-Fenchelcremesuppe

Gebratenes oder gedämpftes Wolfsbarschfilet mit Wokgemüse und Chillisabayone

Rumpsteak vom Freesisch Ochs mit Zwiebelkruste und Kartoffelrösti

Mousse au chocolat

5-Gang-Menü (Winter/Herbst):

Winterlicher Blattsalat in Limonendressing, Feigen und Nüsse, Lammfilet im Blätterteig

Petersilienwurzelcremesuppe

Rotbarschfilet auf Kartoffelrösti, Kräuterschmand und Forellenkaviar

Lammrückenfilet mit Oliven-Rosmarinkruste, Bohnen-Perlwiebelgemüse, Kartoffelnocken

Mousse au chocolat, Birneneis und Apfelbeignets