



VERANSTALTUNGEN & SEMINARE 2019/20

Kochseminare mit Festbrennstoffherden

Samstag ab 12 Uhr ist Kochseminar. Wir stellen Ihnen in unseren vierstündigen Seminaren die Anwendung von Festbrennstoffherden vor - nicht nur in der Theorie, sondern ganz praktisch bereiten Sie zusammen mit einem Profi ein 3-Gänge-Menü zu. Neben der Zubereitung von frischem knusprigem Brot zu dem Butter, Aufstriche und köstliche Marmeladen gereicht werden noch ein Haupgang und ein Dessert gekocht, denn ein Festbrennstoffherd kann ja sehr viel mehr als "nur" eine Speise zu garen. Alle Kochseminare orientieren sich an den jahreszeitlichen Produktangeboten, lesen Sie hierzu mehr auf der Rückseite dieses Flyers. Während der reinen Herstellung des Menüs haben Sie die Möglichkeit die Herde in Funktion zu erleben, auf diesen zu kochen und Ihre Fragen ausführlich beantwortet zu bekommen. Wir reichen Kaffee und Wasser und auf Wunsch weitere begleitende Getränke. Die Teilnehmerzahl ist auf 8 Personen begrenzt eine verbindliche Anmeldung ist erforderlich. Alle Termine finden Sie umseitig.



Veranstaltungsort:
BS-Kochschule Remscheid

Die Seminartermine im Überblick 2019/20

02. November 2019 · EUR 39,-* ab 12 Uhr

Thema: Grillen im ESSE Bakeheart und ESSE Ironheart

Gerichte: Appetizer, Chicken-Tikka-Tandori mit Curry-Jogurt, pochierte Birne mit Zabaglione

23. November 2019 · EUR 48,-* ab 12 Uhr **Gourmetseminar**

Thema: Sous Vide Garen mit Miele Kombidampfgarer und Teppan-Yaki Grill

Gerichte: Drei premium BIO-Fleischsorten, Roastbeef, Kotelett vom bunten Bentheimer Schwein, Karree von Salzwiesenlamm, Dips, hausgemachtes Brot.

07. Dezember 2019 · EUR 39,-* ab 12 Uhr

Thema: Pilzaufläufe und Tarts

Gerichte: Appetizer, Pilzkuchen mit Sauerrahm und Salat, Creme mit Rotweinkirschen

04. Januar 2020 · EUR 39,-* ab 12 Uhr

Thema: Huhn auf italienische Art

Gerichte: Appetizer, Pollo al Forno mit Gemüse und Kartoffeln, Schokoküchlein

18. Januar 2020 · EUR 48,-* ab 14 Uhr **Gourmetseminar**

Thema: So schmeckt Griechenland, Vorspeisen mit Ouzo Tasting

Gerichte: Vier vegetarische Vorspeisen (kalt/warm), selbstgemachtes Pitabrot aus dem Holzofen dazu vier spitzen Ouzos (je 0,2 cl) & Longdrink, Yogurt mit Honig und Walnüssen.

01. Februar 2020 · EUR 39,-* ab 12 Uhr

Thema: Italienische Schmorgerichte

Gerichte: Appetizer, Ossobuco mit Gemüse und Polenta, Pannacotta mit Himbeersauce

07. März 2020 · EUR 39,-* ab 12 Uhr

Thema: Grillen im ESSE Bakeheart und ESSE Ironheart

Gerichte: Appetizer, Chicken-Tikka-Tandori mit Curry-Jogurt, Creme mit Rotweinkirschen

04. April 2020 · EUR 39,-* ab 12 Uhr

Thema: Huhn auf italienische Art

Gerichte: Appetizer, Pollo al Forno mit Gemüse und Kartoffeln, Schokoküchlein

