

Kocherlebnisse 2024 in unserer Kreativ - Küche! Gaumen und Sinnesfreude mit bodenständigem Genuss

Die perfekte Woche beginnt mit guter Gesellschaft, Essen und tollen Weinen.

Montag, 15.01. 2024

Alpiner Kochkurs

Mit regionalen traditionellen Produkten bringen wir einen Hauch Moderne ein. Teils am offenem Feuer sowie in der warmen Küche kochen wir ein feines „Berglermenü“.

Montag, 29.01. 2024

Ohne Sauce kein Vergnügen! Das Geheimnis guter Saucen

Sie gehören zu den Grundlagen der Küche und sind doch ein kleines Mysterium für sich. In diesem Kurs zeige ich Schritt für Schritt, wie intensive Saucen gelingen. Von verschiedenen Fonds über eine Kalbsjus bis hin zur hellen Grundsauce und Beurre Blanc ist alles dabei.

Sonntag, 11.02. 2024

Love is in the air! Männer Kochen, Frauen genießen

Wenn Männer aus Leidenschaft mit und für ihre Frauen kochen werden Sie schwach!

Wir machen Pizzaschnecken, Blaukrautsuppe, Zucchini - Lachs – Lasagne, Kalbfleischroulade und eine süße Überraschung!

Montag, 26.02. 2024

So schmeckt Marokko

Kefta Tajine, Fleischklößchen in einer pikanten Tomatensauce, Bissara, eine traditionelle marokkanische Erbsensuppe, Marokkanisches gebratenes Huhn mit Zitrone und Oliven, Rindfleisch mit Datteln in den duftenden Gewürzen Ingwer, Safran, Zimt und Pfeffer kombiniert dazu Couscous. Plus Dessert

Montag, 25.03. 2024

Schwäbischer Kochkurs

Dieser Kochkurs lässt jedes Schwaben-Herz höher schlagen. Mit Dinnete, gerauchter Forelle, Maultaschen, Linsen, Spätzle und Co. genießt ihr einen schönen Abend und lernt dabei unsere Schwäbische Küche kennen.

Montag 08.04. 2024

Meine Lavante - Küche

Einfach, gesund und orientalisch mit einer Vielfalt an Gewürzen.

Hummus, Tahina, Süßkartoffeln, Babaganoush und Labaneh dazu Gerichte mit Fisch und Schwein.

Der Kreativität der levantinischen Küche sind keine Grenzen gesetzt.

Sonntag, 21.04.2024

Kochkurs Euro-Asiatische Küche

Frühlingsrollen, eine asiatische Suppe, Fisch, Rindfleischcurry und ein Dessert in einem etwas anderen Style.

Montag, 29.04. 2024

Bella Italia ein Vorgeschmack auf den Sommerurlaub

Hausgemachte Pasta, feines Gemüse, aromatische Fisch- und Fleischvariationen , sowie ein Dessert. Gemeinsam kochen und essen ist Leidenschaft.

Montag, 13.05. 2024

Monday Night - Streetfood

mit Panini, Arancini, Acarajé, Fish and Chips, Asia Nudeln selbst gemacht, Hamburger, diverse Dips und Baklava

Sonntag, 26.05. 2024

Männer grillen, Frauen chillen

alles über selbstergemachtes Bauernbrot, Thunfisch, Hähnchenbrust, Kalbrücken und einem Dessert mit Ananas, Kokosmilch und Rum

Dienstag, 04.06. 2024

Fränkel Küchenstudio

Sonntag, 10.06. 2024

Meine Welt der Saucen, unser Saucen - Einmaleins

„Eine raffinierte Sauce ist die Visitenkarte eines Gerichts!“

Wie macht man eine helle Sauce zu Fisch oder Geflügel, oder eine dunkle Sauce zu Steaks?

Was ist der Trick bei aufgeschlagenen Saucen? Welche schnelle Saucen kann man zaubern?

Montag, 08.07. 2024

Der mediterrane Slow Food Kochkurs

für sonnige Stimmung auf dem Teller. Ein Streifzug durch die Küchen Italiens, Frankreichs und Spaniens!

Sommerpause (Nur geschlossene Kochkurstermine)

Montag, 19.08. 2024

Best of Renz “I love Heimatküche”

Eigentlich unglaublich, welche tollen Produkte die Bodenseeregion zu bieten hat.

Sonntag, 01.09. 2024

Italienischer Kochkurs

Hol Dir ein Stück Italien nach Hause. Lerne mit mir die Grundlagen und Feinheiten der Italienischen Küche kennen. Sie ist frisch, bunt, vielseitig und leicht. Genau das, was man momentan brauchen kann.

Montag, 30.09.2024

Ein herbstliches Menü mit Wild

Das kulinarische Highlight der bunten Jahreszeit

Mit Wirsing, Fisch, Wild, Kastanien und Pflaumen.

Sonntag, den 13.10.2024

Erntedank – Kochkurs

Nachhaltiger Kochkurs mit allem was die Region so hergibt

Montag, 28.10. 2024

“ *Let's cook happiness* ”

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks. | Georges Auguste Escoffier

So auch bei uns, wir kochen mit Produkten was der Oktober so hergibt.

Montag, 11.11. 2024

Feinschmecker Abend

Die hohe Kochkunst und feinste Zutaten sorgen für Gaumenfreuden die auch Zuhause gelingen.

Dienstag 19.11. 2024

Fränkel Küchenstudio

Das kulinarische Highlight

Mit mit Entenleber, Edelfisch im Wirsingmantel, Entenkeule, Kastanien und Äpfel.

Sonntag, 24.11.2024

Die Levante Streetfoodklassiker

Mit selbst gebackenem Fladenbrot, Hummus, gebratene Auberginen mit Ei & Levantinische Mangosauce, Koriander und Minzesauce, Granatapfel Salat, Sumach-Hähnchen vom Blech mit Ofenrisotto und zum Dessert Rosenwasserpudding mit Dattelkeksen und Dattel Tahin Dip

Montag, 02.12.2024

"Das Weihnachtsmenü"

Festlich aufgetrumpft mit Gänseleber, Mandarine, Scampi, Maronen, Trüffel, Hirsch und winterlichem Gemüse. Danach etwas Süßes.

Bei unseren Kochkursen kochen wir ein 5 Gänge Menü und sind gleichermaßen für Anfänger, Fortgeschrittene und geübte Hobby-Köche/- innen geeignet -
„Spaß und Genuss steht bei uns im Vordergrund.“

Für private Kochkurse, Ihre Küchenparty, Küchenschlacht, Küchentreff, Gesellschaften oder Firmenevents in unseren Räumlichkeiten ab 10 Personen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Kochkurs 120,- € Begleitperson ab 20/00 Uhr 80,- €. Es ist ein tolles Erlebnis!

Ankommen und abschalten in unserem ★★★ Sterne Gästehaus.
Verbringen Sie Ihre Urlaubs - oder Geschäftstage
in einem unserem Zimmer. Die Zimmer sind komfortabel, zum Wohlfühlen
mit Dusche, Fön, WC, Radio, TV und W-LAN ausgestattet.

Das Spezialarrangement in Verbindung mit einem unserer Kochkurse:
2 Übernachtungen Sonntag – Dienstag.
Sonntagabend: 4 Gänge-Überraschungsmenü aus unserer Hirschküche mit Aperitif
am Montag morgen unser hausgemachtes Frühstück.
Dann am Abend von 17/30 bis ca. 23/30 Uhr Kochkurs mit allem was dazugehört,
an den jeweiligen Kochkursterminen
und am Dienstag morgen nach dem Kochkurs abreisen ohne Zwang.
Pro Person 270,- €

Stornierung/Rücktritt durch den Teilnehmer der Kochkurse:
Bei einer Stornierung ab 14 Tage vor Kursbeginn
sind vom Teilnehmer 30 % der Kursgebühr zu zahlen.
Bei einer Stornierung ab 7 Tage vor Kursbeginn
sind vom Teilnehmer 75 % der Kursgebühr zu zahlen.
Bei einer Stornierung/Rücktritt durch den Teilnehmer am Kurstag
sind 100 % der Kursgebühr zu zahlen oder der Gutschein verfällt.
Die Stornierung bitte schriftlich an die E Mail-Adresse hirschrenz@web.de senden.
Unter Angabe Ihrer Kontaktdaten Datum des gebuchten Kurses oder die Gutscheinnummer.

Inhaber: Artur Frick-Renz
Argenstraße 39 D-88099 Neukirch-Goppertsweiler
Fon 07528 – 1765 Fax 07528 – 1706
hirschrenz@web.de
www.gasthof-zum-hirsch.com
www.kochen-mit-renz.de