

DER KOCHKURS

Kochen mit Joachim Schwab



Einmal in der Profiküche stehen und mit professioneller Hilfe ein Menü zaubern. Das können Sie beim Schwab's Landgasthof mit Joachim Schwab in ganz entspannter Atmosphäre tun.

DER ABLAUF

Sie werden unter der Leitung von Joachim Schwab das komplette Menü vorbereiten, kochen und anrichten. Besonderes Augenmerk liegt auf dem Kennenlernen und Verwenden der Rohmaterialien und Produkte, sowie dem schonenden Umgang mit den Lebensmitteln.

Am Abend wird das Menü zum Servieren fertig sein – Freuen Sie sich auf den Genuss, nette Gespräche und viel Spaß.

SIE ALS TEILNEHMER UND IHRE FRAGEN STEHEN IM MITTELPUNKT.

Unsere Winzer haben die dazu passenden Weine ausgesucht und werden diese fachlich mit einer persönlichen Note moderieren. Sämtliche Rezepte werden Ihnen in einer Mappe übergeben. Dies soll Sie animieren, das Gelernte schon bald Zuhause anzuwenden.

Die Küchen-Telefon-Hotline steht Ihnen natürlich auch nach Ende des Kochkurses zur Verfügung.



KOCHKURS „HAUSMANNSKOST FÜR FEINSCHMECKER“

Hausmannskost bedeutet für uns außergewöhnlich gute, frische und regionale Küche. Kochen Sie mit Joachim Schwab und seinem Küchenchef Ralf Kronmüller Klassiker, wie sie seine Oma schon liebte, zeitgemäß und modern interpretiert. Es erwartet sie bestes Essen aus besten, regionalen Zutaten.

Gemeinsam holen wir uns die Regionalität in die Küche und kreieren ein leckeres Menü. Das Menü am Abend wird wie gewohnt begleitet von einem fränkischen Top-Winzer.

Montag, 7. Oktober 2019, Beginn 14.00 Uhr

Der Preis für diesen Kurs beträgt 200,00 Euro

Menübeginn am Abend 19.00 Uhr

Details zum Kurs:

Im Kochkurs „Hausmannskost für Feinschmecker“ sind inbegriffen

Kochkursgebühr

Getränke in der Küche

Kochschürze vom Schwab's Landgasthof

Aperitif vor dem Menü

Das Abendmenü incl. Weine und alle anderen Getränke

Mappe mit Rezepturen

Gerne dürfen Sie Begleitpersonen zum Abendmenü einladen.

Abendmenü für Begleitperson incl. Weine und aller Getränke 75,00 Euro.

Programm und Menü

14.00 Uhr Kaffee / Kuchen

14.30 Uhr Die Küche ruft
Gemeinsam bereiten wir unser Menü vor.
Ob Mus von der Forelle, Zweierlei vom Rind
oder die gefüllte Williams-Christbirne –
ein Kochkurs für Fans der
fränkischen Küche.

DAS MENÜ

Mus von der Spessartforelle
im Brotmantel,
Salat von der Steigerwälder Forelle

Sommeracher Mostsüpple
mit Zimtkrusteln

Klößchen vom Mainzander
auf Blattspinat,
Riesengarnele

Zweierlei vom Rind
Ochsen Schulter geschmort,
Filet vom Jungbullen,
Kartoffelklöße, Semmelsoufflé,
Blaukraut und Wirsing

Williams-Christ-Birne
gefüllt mit Schokoladenmus,
im Weinteig gebacken,
Traminersabayon, Walnusseis