

Mini-Kochkurs mit Theo Wilmink

Sie wollen mit Freunden, Kollegen, der Clique Spaß und Action mit kulinarischen Genüssen kombinieren?

Sie möchten erfahren, wie Bratkartoffeln so richtig kross und knusprig werden, wie man ein Steak exakt auf den Punkt brät oder wie das Gemüse im Wok so schön knackig bleibt?

Wir teilen unsere "Küchengeheimnisse" gerne mit Ihnen und bieten Mini-Kochkurse für Gruppen ab 8 Personen an.



Neben allen Informationen und praktischen Unterweisungen kommen Spaß und Genuss natürlich nicht zu kurz! Wann möchten Sie mal die Pfanne schwenken, im Wok rühren oder ein leckeres Risotto kochen?

Rahmenbedingungen: mindestens 8 Teilnehmer

Preis: 48,00 Euro pro Person

Selbstverständlich führen wir diese Kurse auch mit einer kleineren Personenzahl durch - fragen Sie einfach nach dem Preis!

Terminvereinbarung erforderlich.

Zusätzlich buchbar: **Miniweinprobe** abgestimmt auf die Speisen und Gewürze.

Preis pro Person: 15,00 Euro (zuzüglich verbrauchte Weine)

Risotto-Kochkurs

Erlernen Sie bei uns die Kunst, ein "echtes" Risotto herzustellen:

Wie gelingt ein köstliches Risotto, das gleichzeitig schön cremig, aber auch "al dente" ist?

Welchen Reis verwendet man, welche Brühe zum Garen?

Welche Fleisch- und Gemüsesorten und welche Gewürze eignen sich für ein Risotto?

Bei der Auswahl richten wir uns nach Ihren Wünschen - hier ein paar Vorschläge:

Gemüserisotto, Pilzrisotto, Dinkelrisotto mit Wirsing, Nüssen und Schweinefilet,

Risotto mit Safran, Prosecco und Fisch, etc.

Leistungen:

- Dauer: 1,5 – 2 Stunden inkl. Vorbereitungsarbeit
- Kleine Warenkunde: Reissorten und typische Gewürze
- Erklärungen und Zubereitung der Speisen.
- Es wird je ein Fleisch-, ein Fisch- und ein vegetarisches Gericht zubereitet.
- Diese Gerichte werden anschließend im Restaurant serviert.



Steak- und Bratkartoffel-Kochkurs

Hier kommen Sie hinter das Geheimnis knuspriger und krosser Bratkartoffeln - und dies gleich in mehreren Varianten aus rohen und gekochten Kartoffeln.

Erfahren Sie, welche Pfannen sich am besten eignen, welches Fett man wählen sollte, welche Kartoffelsorten man für Bratkartoffeln verwenden kann, etc.

Selbstverständlich kommen die fleischlichen Genüsse nicht zu kurz:

Zu knusprigen Bratkartoffeln gehört ein köstliches Rumpsteak!

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.

Leistungen:

- 1,5 – 2 Stunden Vorbereitungsarbeit - Kleine Warenkunde: Fleisch und Kartoffeln
- Erklärungen zum richtigen Braten, die Garstufen beim Steak, etc.
- Es werden unter Anleitung verschieden Variationen von Bratkartoffeln zubereitet und ein Rumpsteak genau auf den Punkt gebraten.
- Diese Gerichte werden anschließend im Restaurant serviert.



Wok-Kochkurs

Erfahren Sie, wie vielseitig und kinderleicht der Umgang mit dem Wok ist - in Minutenschnelle werden Gerichte ganz nach Ihren Wünschen frisch kreiert - Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt! Erlernen Sie verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten mit dem Wok, die Technik des Pfannenrührens und die Schneidetechnik für die Zutaten. Außerdem erhalten Sie Hintergrundinformationen zu den typischen Gewürzen und Würzsaucen.

Leistungen:

- Dauer: 1,5 – 2 Stunden inkl. Vorbereitungsarbeit - Erklärungen und Zubereitung der Speisen.
- Es wird je ein Fleisch-, ein Fisch- und ein vegetarisches Gericht zubereitet.
- Diese Gerichte werden anschließend im Restaurant serviert.

