

Kochkunst 2018 -

Termine und Informationen

Liebe Freunde der guten Küche und des Miteinander Kochens. Wir freuen uns, Ihnen auch für das kommende Jahr wieder eine bunte Mischung an Themen, Zutaten, Gelegenheiten sowie Zeit und Raum für einen gelungenen Abend mit Freunden und Genießern anbieten zu können. Wir würden uns freuen, wenn der eine oder andere Termin Ihnen zusagt. Individuelle Absprachen, Termine und Themen sind selbstverständlich jederzeit möglich. Sprechen Sie uns einfach an – wir freuen uns darauf.

Ihr Team vom Landgasthaus Ikenmeyer

Wild kochen- unser Highlight

22. Januar ab 18.00 Uhr/ 79,00 € p.P.

- Begrüßung mit Prosecco
- Zubereitung eines 5 Gang-Menüs
- Profitipps und Tricks
- Zutaten und Utensilien für das 5-Gänge-Menü inbegriffen
- Entsprechender Wein
- Softdrinks und Kaffee
- Kochschürze leihweise
- Rezepte

Den prickelnden Auftakt macht ein Glas Prosecco, das Ihnen zur Begrüßung überreicht wird. Im Anschluss daran beginnt die Exkursion in die Welt der betörenden Lebensmittel. Hier geht es um ein reizvolles Kochvergnügen, darum, den Gaumen zu verwöhnen und mit dem Lebensmittel Wild und frischen Kräutern viele Erkenntnisse zu erlangen. Ein Erlebnis, das mit allen Sinnen genossen werden muss. Sehen, schmecken, riechen und fühlen Sie, wie die Kombination der Zutaten zu einem echten Genuss wird.

Little Ayurveda –

ein Abend mit Ruhe und Genuss

19. Februar ab 18.00 Uhr / 79,00 € p.P.

- Begrüßung
- Kochkurs „Little Ayurveda“
- Gemeinschaftliche Herstellung
- Lebensmittel und Kochwerkzeuge werden gestellt
- Entsprechende Getränke inbegriffen
- Essen in gemütlicher Atmosphäre
- Rezepte

In diesem Kurs lernen Sie etwas mehr als nur, wie man ein gutes Essen zubereitet. Freuen Sie sich auf einen Abend mit besonderen Zutaten und mit besonderen Menschen. Freuen Sie sich auf ein Fest der Sinne.

Pasta Pasta – alles selbstgemacht

19. März ab 18.00 Uhr / 69,00 € p.P.

- Begrüßung
- Pasta Kochkurs
- Gemeinschaftliche Herstellung
- Lebensmittel und Kochwerkzeuge werden gestellt
- Entsprechende Getränke inbegriffen
- Essen in gemütlicher Atmosphäre
- Rezepte

In diesem Kurs stellen Sie eigene Pasta her...erst den Grundteig und dann verschiedene Variationen.

Zu der Pasta bereiten Sie im Anschluss unterschiedliche Saucen, Fleisch, Fisch und Beilagen, so dass letztendlich ein vielseitig gedeckter Tisch für ein gelungenen kulinarischen Abend entsteht.

Tapas Kochkurs -

eine kulinarische Reise mit Häppchen erleben!

11. Juni ab 18.00 Uhr / 79,00 € p.P.

- Begrüßung mit Aperitif
- Tapas Kochkurs
- Herstellung unterschiedlicher Variationen
- Kompetente Anleitung und Betreuung
- Zutaten, Utensilien und Getränke werden bereitgestellt
- Essen in der Gruppe
- Rezepte

Schicken Sie Ihren Gaumen in den Urlaub! Mit dem Tapas Kochkurs weihen wir Sie in die Mysterien der kleinen Leckerbissen ein und zeigen den Teilnehmern, dass für eine große Wirkung häufig einfache Mittel genügen. Das Temperament und die Leidenschaft Spaniens stecken in jedem der köstlichen Häppchen, während der passende Wein zu jeder Zeit Urlaubsgefühle aufkommen lässt. Sparen Sie sich Ihren Jahresurlaub für eine andere Gelegenheit auf, denn im Kochkurs werden wir Ihnen mit den Tapas in unterschiedlichen Variationen die Sonne des Mittelmeeres in die heimische Küche bringen!

Kleiner Aufwand – große Wirkung!

Wer bisher vor einem Anlass oder einer Party stundenlang in der Küche gestanden war, um die Mägen der Gäste nicht knurren zu lassen, dem bieten wir mit dem Tapas Kochkurs die Gelegenheit, sich dies in Zukunft zu ersparen. Mit geringem Aufwand, einfachsten Mitteln und herrlich mediterranen Zutaten zaubern Sie in Kürze gemeinsam mit dem Küchenprofi und den übrigen Teilnehmern zehn unterschiedliche Köstlichkeiten. Das Schöne an Tapas ist nicht nur die einfache Zubereitung – auch nach dem Kochkurs. Die kleinen Köstlichkeiten machen aus jedem einfachen Buffet einen wirklich köstlichen Hingucker!

Herbstliches 5-Gänge-Menü

3. September ab 18.00 Uhr / 79,00 € p.P.

- Begrüßungsdrink
- Organisatorisches und kleine Warenkunde
- gemeinsame Zubereitung eines 4-Gänge-Menüs
- gemeinsame Verkostung in schöner Atmosphäre
- begleitende Getränke wie Wein, Bier, Wasser und Säfte
- Rezepte zum Mitnehmen

Durch praktische Anleitungen während Ihres Kocheinsatzes erfahren Sie mehr über die richtige Anwendung von Gartechneiken, den vielfältigen Einsatz von Lebensmitteln und die regionale wie internationale Küche.

Der Kurs möchte den Dialog zwischen traditioneller und moderner Esskultur herstellen und lädt Sie ein, den Reichtum der hiesigen Küche kennenzulernen. Alle Rezepte erhalten Sie auch zum Mitnehmen –und unbedingt auch zum Nachkochen.

Wild kochen- unser Highlight

12. Oktober ab 18.00 Uhr / 79,00 € p.P.

- Begrüßung mit Prosecco
- Zubereitung eines 5 Gang-Menüs
- Profitipps und Tricks
- Zutaten und Utensilien für das 5-Gänge-Menü inbegriffen
- Entsprechender Wein
- Softdrinks und Kaffee
- Kochschürze leihweise
- Rezepte

Den prickelnden Auftakt macht ein Glas Prosecco, das Ihnen zur Begrüßung überreicht wird. Im Anschluss daran beginnt die Exkursion in die Welt der betörenden Lebensmittel. Hier geht es um ein reizvolles Kochvergnügen, darum, den Gaumen zu verwöhnen und mit dem Lebensmittel Wild und frischen Kräutern viele Erkenntnisse zu erlangen. Ein Erlebnis, das mit allen Sinnen genossen werden muss. Sehen, schmecken, riechen und fühlen Sie, wie die Kombination der Zutaten zu einem echten Genuss wird.

Fisch und Krustentiere

12 . November ab 18.00 Uhr / 79,00 € p.P.

In diesem Kochkurs geben wir Ihnen viele Erkenntnisse über Fisch und die richtige Zubereitung. Sie erhalten von uns ganz neue Rezepte, die Sie Zuhause bestens umsetzen können.

Der regelmäßige Verzehr von Fisch ist wichtig für eine gesunde, ausgewogene Ernährung, denn Fisch gibt dem Körper leicht verdauliches Eiweiß, Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und wertvolle Fischöle. Außerdem ist Seefisch eine wichtige Jodquelle. Süßwasserfische haben hingegen nur einen geringen Jodgehalt.

Allgemeines:

Dauer:	ca. 4 Stunden
Ort:	Erlebnisküche im Landgasthaus Ikenmeyer
Teilnehmerzahl:	mind. 8 Personen
Buchbar:	montags, dienstags und mittwochs
Anmeldung:	per Mail unter landgasthaus@ikenmeyer.de oder telefonisch unter 05259 - 770

Weitere Themen für interessierte Gruppen ab 8 Personen:

- Kürbiskochkurs
- Little Ayurveda
- Wildkräuterwanderung und 5 Gang Menü
- Jahreszeiten 5 Gang Menü und Afrikanisch kochen
- Grillworkshop

Für Sie war nicht das richtige dabei? Sie haben eine ganz eigene Idee? Dann freuen wir uns auf der Gespräch mit Ihnen und darauf, Ihre Vorstellungen im Rahmen eines Kochabends umsetzen zu dürfen.