



**Kocherlebnisse 2020 in unserer Kreativ - Küche!
Gaumen- und Sinnesfreuden mit bodenständigem Genuss.**

Montag, 13. Januar 2020

„Suppen, Saucen und Fonds“

Der richtige Ansatz und die richtige Verarbeitung von Gemüse und Fleisch.
Von kalt angerührt bis heiß aufgeschlagen.

Montag, 20. Januar 2020

So schmeckt Wien

Die besten und beliebtesten Gerichte der *Wiener Küche* zum Nachkochen.

Montag, 10. Februar 2020

Love is in the air!

Wenn Männer aus Leidenschaft mit Frauen kochen werden Sie schwach!

Montag, 24. Februar 2020

„Renz grillt im Winter“ *Barbeque-Party auch in der kalten Jahreszeit*

Unser Outdoor Kochkurs einmal anders!

Kochen am Lagerfeuer mit Gemüse, Fisch und Fleisch am offenen Feuer.
Mit Kuchenbacken im Dutch Oven.

Montag, 23. März 2020

Feinstes zu Ostern

Österliches Menü mit Lamm und Hase.

Montag, 06. April 2020

Meine Italienische „Gute Laune Küche“

Hausgemachte Pasta, feines Gemüse, aromatische Fisch- und Fleischvariationen
sowie ein Dessert.

Montag, 20. April 2020

Meine französische Bistroküche

von Gougères, Rilette, Fischsuppe, Blätterteigpastete bis zur Apfeltarte ist alles dabei.

Montag, 04. Mai 2020

Spargel in allen Variationen.

Heute dreht sich alles um das heimische Edelgemüse.

Montag, 18. Mai 2020

Crossover-Küche im Frühjahr

Alles was der Frühling aus der Natur hergibt. Gemüse, Fisch und Fleisch frühlingsfrisch zubereitet.

Montag, 08. Juni 2020

Meine Fischküche

Gekocht wird ein Jahreszeitenmenü mit Fingerfood, Tatar, Eintopf, Soufflee und
gebratenes Fischfilet, abgerundet mit einem leichten Dessert.

Montag, 22. Juni 2020

Thailändisch!

Frühlingsrollen mit Dipp, Papayasalat mit Garnelen, pikante Hühnersuppe, Gemüse aus dem Wok,
Rindercurry und ein feines Dessert erwarten Sie.

Montag, 6. Juli 2020

Best of Renz "Urlaubsfeeling - die Küche der Karibik"

Fisch und Fleisch zubereitet auf creolische Art.

Montag, 20. Juli 2020

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, 03. August 2020

Best of Renz "Summer and Grill"

30°C und keine Lust auf schweres Essen oder langes Stehen am Herd?
Wir geben alles, eine offene Küche der etwas anderen Art.

Montag, 31. August 2020

Best of Renz "I love Heimatküche"

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

Montag, 07. September 2020

Best of Renz "Beef Buddies"

Der Kochkurs für echte Mädle & Kerle. Alles ums Rindfleisch von Tataki, Rindertatar auf zweierlei Art, geschmorte Ochsenbacken bis zum Rinderfilet und danach ein Dessert.

Montag, 28. September 2020

Schwäbische kreative Tapas und Versucherle

Montag, 05. Oktober 2020

„Wilde Küche“

Hase, Reh und Fasan. Es wird gegrillt, geschmort und gebacken.

Montag, 19. Oktober 2020

„Schokolade macht glücklich“

Herzhafte und süße Gerichte rund um die Schokolade.

Montag, 2. November 2020

Suppen & Eintöpfe – Seelenwärmer in der kalten Jahreszeit.

Montag, 16. November 2020

Erntedankfest / Thanksgiving „Danksagung für eine gute Ernte“

Hähnchen - Paprikaschoten mit Bacon und Frischkäse, Maissuppe, Grüner Bohnen Auflauf mit Zander, als Höhepunkt saftig gebratener Truthahn mit Cranberry-Relish, gerösteter Rosenkohl und Kartoffelgratin, zum Abschluss Pumpkin Pie mit Apfel

Montag, 30. November 2020

Ein herbstliches Menü zum Nikolaus

mit Fisch, Fleisch und süßem Nikolaus
zum mit nach Hause nehmen.

Montag, 07. Dezember 2020

„Das große X-mas Menü“

Festlich aufgetrumpft mit Gänseleber, Scampi, Mandarine, Maronen, Trüffel, Reh und winterliches Gemüse.

Alle unsere Kochkurse 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 108,- € Begleitperson ab 20/00 Uhr 72,- €

Unsere Kochkurse können auch für Gruppen ab 10 Personen als Event individuell gebucht werden.
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 € 220,00

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.

Chef's Table

Wir bieten Ihnen einen Einblick in unsere Küche. Sie sind live dabei und können uns auf die Finger schauen wenn wir Ihnen ein kulinarisches 4 Gang Menü vor Ihren Augen zaubern.
Zwischen 10 und 14 Personen haben Platz in unserer Küche.



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

