

Kocherlebnisse 2021 in unserer Kreativ - Küche! Gaumen und Sinnesfreude mit bodenständigem Genuss

Die Hoffnung stirbt zuletzt und so bauen wir auf ein Jahr 2021 mit weniger Einschränkungen. Wir haben – ganz optimistisch für 2021 unsere Kochkurstermine geplant, obwohl wir weiterhin nicht mit Sicherheit wissen, ob die Kurse stattfinden können. Bereits heute freuen wir uns darauf, Sie bald wieder persönlich in unserer Kochschule begrüßen zu dürfen.

Montag, 22. März 2021

„Suppen, Saucen und Fonds“

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

Montag, 29. März 2021

Feinstes zu Ostern

Österliches Menü mit Lamm und Hase.

Montag, 12. April 2021

Meine Italienische „Gute Laune Küche“

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

Montag, 26. April 2021

Meine französische Bistroküche

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

Montag, 03. Mai 2021

Spargel in allen Variationen. Heute dreht sich alles um das heimische Edelgemüse.

Montag, 17. Mai 2021

Crossover-Küche im Frühjahr

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

Montag, 31. Mai 2021

Meine Fischküche

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

Montag, 14. Juni 2021

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

Sonntag, 27. Juni 2021

Best of Renz Urlaubsfeeling - die Küche der Karibik

Fisch und Fleisch zubereitet auf creolische Art.

Montag, 12. Juli 2021

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?

Kocherlebnisse 2021 in unserer Kreativ - Küche! Gaumen und Sinnesfreude mit bodenständigem Genuss

Sonntag, 25. Juli 2021

Meine Italienische „Gute Laune Küche“

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

Montag, 02. August 2021

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, 16. August 2021

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

Montag, 30. August 2021

Best of Renz “I love Heimatküche”

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

Montag, 06. September 2021

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, 04. Oktober 2021

„Wilde Küche“

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

Montag, 11. Oktober 2021

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

Montag, 25. Oktober 2021

„Schokolade macht glücklich“ Herzhafte und süße Gerichte rund um die Schokolade.

Sonntag, 7. November 2021

Suppen & Eintöpfe – Seelenwärmer in der kalten Jahreszeit.

Montag, 15. November 2021

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, 29. November 2021

Ein herbstliches Menü mit Fisch und gefüllter Ente

Montag, 06. Dezember 2021

„Das große X-mas Menü“ Festlich aufgetrumpft mit Gänseleber, Scampi, Mandarine, Maronen, Trüffel, Reh und winterliches Gemüse, süßem Nikolaus zum mit nach Hause nehmen.

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 Gutscheinumnummer.

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