

## **Kocherlebnisse 2023 in unserer Kreativ - Küche! Gaumen und Sinnesfreude mit bodenständigem Genuss**

Montag, 16.01. 2023

### **Alpiner Kochkurs**

Mit regionalen traditionellen Produkten bringen wir einen Hauch Moderne ein. Teils am offenem Feuer sowie in der warmen Küche kochen wir ein feines „Berglermenü“.

Sonntag 29.01. 2023

### **Ohne Sauce kein Vergnügen! Das Geheimnis guter Saucen**

Sie gehören zu den Grundlagen der Küche und sind doch ein kleines Mysterium für sich. In diesem Kurs zeige ich Schritt für Schritt, wie intensive Saucen gelingen. Von verschiedenen Fonds über eine Kalbsjus bis hin zur hellen Grundsauce und Beurre Blanc ist alles dabei.

Montag, 06.02. 2023

### **Love is in the air!**

Wenn Männer aus Leidenschaft mit und für ihre Frauen kochen werden Sie schwach!

Wir machen Pizzaschnecken, Blaukrautsuppe, Zucchini - Lachs – Lasage, Kalbfleischroulade und eine süße Überraschung!

Dienstag, 14.02. 2023

Kochkurs im Fränkel - Kochstudio, Friedrichshafen

Sonntag, 19.02. 2023

### **So schmeckt Marokko**

Kefta Tajine, Fleischklößchen in einer pikanten Tomatensauce, Bissara, eine traditionelle marokkanische Erbsensuppe, Marokkanisches gebratenes Huhn mit Zitrone und Oliven, Rindfleisch mit Datteln in den duftenden Gewürzen Ingwer, Safran, Zimt und Pfeffer kombiniert dazu Couscous. Plus Dessert

Montag, 27.03. 2023

### **Bella Italia**

Hausgemachte Pasta, feines Gemüse, aromatische Fisch- und Fleischvariationen , sowie ein Dessert. Gemeinsam kochen und essen ist Leidenschaft.

Montag, 03.04. 2023

### **Ohne Sauce kein Vergnügen! Das Geheimnis guter Saucen**

Sie gehören zu den Grundlagen der Küche und sind doch ein kleines Mysterium für sich. In diesem Kurs zeige ich Schritt für Schritt, wie intensive Saucen gelingen. Von verschiedenen Fonds über eine Kalbsjus bis hin zur hellen Grundsauce und Beurre Blanc.

Sonntag, 16.04. 2023

### **Meine Lavante - Küche**

Einfach, gesund und orientalisch mit einer Vielfalt an Gewürzen.

Hummus, Tahina, Süßkartoffeln, Babaganoush und Labaneh dazu Gerichte aus Fisch und Schwein. Der Kreativität in der levantinischen Küche sind keine Grenzen gesetzt.

Montag, 24.04. 2023

**Kochkurs Euro-Asiatische Küche**

Frühlingsrollen, eine asiatische Suppe, Fisch, Rindfleischcurry und ein Dessert in einem etwas anderen Style.

Montag, 08.05. 2023

**Everyday Cooking - Rezepte für jeden Tag & mehr Zeit für Genuss**

Zucchini aus dem Ofen mit Käse und Paprika gebacken, Shepherd's Pie, (Hackfleischauflauf mit Kartoffelhaube), Ratatouille mit Fisch des Tages, Rindergeschnetzeltes und Erdnussbutterkekse mit Eierlikör.

Sonntag, 21.05, 2023

**Karibikkochkurs, köstliche karibische Fisch- und Fleischgerichte.**

Fish cakes mit BBQ Sauce, Geeiste Tomaten - Papayasuppe mit gebratenen Scampi, Blackened Fish und Coco, Beef Stew mit Karotten und Kartoffeln, Kokos-Flan mit Rumsauce

Montag, 05.06. 2023

**Ohne Sauce kein Vergnügen! Das Geheimnis guter Saucen**

Sie gehören zu den Grundlagen der Küche und sind doch ein kleines Mysterium für sich. In diesem Kurs zeige ich Schritt für Schritt, wie intensive Saucen gelingen. Von verschiedenen Fonds über eine Kalbsjus bis hin zur hellen Grundsauce und Beurre Blanc.

Sonntag, 18.06. 2023

**Italienischer Kochkurs**

Hol Dir ein Stück Italien nach Hause.Lernt mit mir die Grundlagen und Feinheiten der Italienischen Küche kennen. Sie ist frisch, bunt, vielseitig und leicht. Genau das, was man momentan brauchen kann.

Montag, 03.07. 2023

**Nobel geht die Welt zugrunde**

An diesem Kurs wird mit der ganz großen kulinarischen Kelle angerührt. Sie dürfen mit den feinsten Lebensmitteln arbeiten und verarbeiten diese zu einem ausgefeilten Geschmackserlebnis. Edle Weine runden einen perfekten Abend ab.

Sonntag, 16.07.2023

**Mediterraner Kochkurs**

für sonnige Stimmung auf dem Teller. Ein Streifzug durch die Küchen Italiens, Frankreichs und Spaniens!

Montag, 31.07.2023

**Meine Fischküche**

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

Montag, 14.08. 2023

**Best of Renz "I love Heimatküche"**

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

Sonntag, 27.08. 2023

**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, 04.09. 2023

**Best of Renz “Appassionato di Carne”**

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

Montag, 16.10.2023

**Ein herbstliches Menü**

Das kulinarische Highlight der bunten Jahreszeit

mit Kürbis-Wirsingröllchen, Toskanische Gemüsesuppe, Risotto mit Maroni und Fisch, gefüllte Ente und Haferflocken – Birnencrumble.

Sonntag, den 29.10.2023

**Erntedank – Kochkurs**

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

Dienstag, 07.11. 2023 Kochkurs im Fränkel - Kochstudio, Friedrichshafen

Montag, 13.11. 2023

**Best of Renz “I love Heimatküche”**

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

Sonntag, 26.11. 2023

**Feinschmecker Abend**

Französische, mediterrane und asiatische Kreationen mit Gänseleber, Seeteufel, Kalbsrücken.  
Die hohe Kochkunst und feinste Zutaten sorgen für Gaumenfreuden die auch Zuhause gelingen.

Montag, 04.12. 2023

**"Das Weihnachtsmenü"**

Festlich aufgetrumpft mit Gänseleber, Mandarine, Scampi,  
Maronen, Trüffel, Hirsch und winterlichem Gemüse. Danach etwas Süßes.

Bei unseren Kochkursen kochen wir ein 5 Gänge Menü und 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 115,- € Begleitperson ab 20/00 Uhr 78,- €

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 € 255,00

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](mailto: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.  
89,- mit Aperitif, Weinbegleitung: je ein Glas Wein zu den Gängen und Espresso  
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](mailto:hirschrenz@web.de)  
[www.gasthof-zum-hirsch.com](http://www.gasthof-zum-hirsch.com)  
[www.kochen-mit-renz.de](http://www.kochen-mit-renz.de)