

Parkhotel^{★★★★_s} am Soier See

KOCHKURSE 2018/2019

In unserer Kochlounge finden regelmäßig Kochkurse statt. Wir bieten Ihnen vielfältige Kurs-Variationen. Kochen Sie gemeinsam mit unserem Chefkoch ausgefeilte Menüs und genießen Sie bei passenden Weinen ausgiebig den Erfolg Ihrer gemeinsamen Kochkunst.

Termine:

Thema des Kochkurses:

FREITAG, 07.12.2018

WEIHNACHTLICHE KÜCHE

Geschenkpapier-Chaos vor dem Weihnachtsbaum und die Küche ein Schlachtfeld? Schöne Bescherung!

Wenn Sie am Heiligen Abend keinen Stress und ein festliches Menü zaubern wollen, dann kochen Sie mit uns ein weihnachtliches 4-Gang-Menü, das Sie gut vorbereiten und mit Ihrer Familie genießen können.

Rezepte, Einkaufsliste und Arbeitsablauf nehmen Sie gleich mit!

FREITAG, 18.01.2019

HEIMISCHES SUPERFOOD

Chia-Samen aus Mexiko & Goji-Beeren aus China – muss nicht sein.

Unserer heimische Küche bietet genügend raffinierte Rezepte rund um Superfood: Leinsamen, Buchweizen, Blaubeeren und vieles mehr...

FREITAG, 15.02.2019

FISCHKÜCHE

Einfache aber raffinierte, leichte Fischgerichte

Haben Sie Angst ein Fischgericht zuzubereiten? Das brauchen Sie nicht!

Frischer Fisch lässt sich mit ganz einfachen Techniken zu einem leckeren Gericht mit viel Geschmack in unserer Kochlounge zubereiten.

FREITAG, 15.03.2019

MEAT & WHISKY

Fleisch & Whisky harmonisieren hervorragend. Wir kochen mit Ihnen zusammen ein 4-Gänge-Menü mit korrespondierenden Whiskys.



Parkhotel^{★★★★_s} am Soier See

FREITAG, 12.04.2019

LAMMGERICHTE UND BÄRLAUCH

Zum Frühling gehört Lamm. Kochen Sie mit uns ein modernes Ostermenü mit köstlichem Lamm, frischem Bärlauch und feinen Beilagen.

FREITAG, 17.5.2019

SPARGEL MAL ANDERS

Spargel ist eine der ältesten Gemüsesorten und unter den Feinschmeckern beliebt, wie nie zuvor. Um kein anderes Gemüse machen wir Deutschen solch einen Wirbel wie um den König des Gemüses. Aber wie bereitet man die wertvolle Stange richtig zu? Gibt es außer Spargel mit Sauce Hollandaise noch was anderes?

FREITAG, 14.06.2019

SÜDAFRIKANISCHE KÜCHE MIT WEINBEGLEITUNG

Eine kulinarische Reise in verbunden mit Südafrika
Wir weihen Sie in die Geheimnisse von traditionellen Spezialitäten wie Boboties und Potjess in Begleitung passender Kap-Weinen ein.

PRIVATES EVENT

KOCHLOUNGE EXKLUSIV MIETEN

Veranstalten Sie in unserer Kochlounge Ihr privates Event. Für Ihre Familie, Freunde oder Kollegen – egal ob Sie einen Geburtstag feiern, Junggesellenabschied oder einfach mal mit Freunden einen schönen Abend erleben wollen. Unsere Köche stellen Ihnen Ihr perfektes Menü zusammen und kochen gemeinsam mit Ihnen. Fordern Sie ein individuelles Angebot nach Ihren Lieblingsthemen und Ideen an. Egal ob Sushi, Grill-Event oder italienischer Abend.

Termine & Preise auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.

VITAL-KOCHKURSE

Fragen Sie nach unseren exklusiven Vital-Kochkurs-Terminen



Parkhotel^{★★★★_s} am Soier See

Kreative Menüs, frische Zutaten, ein Chefkoch, der viele Tipps & Tricks für Sie parat hält und die Freude an der Zubereitung köstlicher Rezepte – gemeinsam mit anderen kochbegeisterten Teilnehmern – das erwartet Sie bei einem genußreichen Abend in der Kochlounge!

Freuen Sie sich auf...

...ein besonderes 4-Gang-Menü inklusive Grandewasser in lockerer Atmosphäre.

...auf Wunsch, ausgewählte Weine passend zu den Rezepten des Abends.

...ein stilvolles Ambiente bei uns in der Kochlounge.

Planen Sie für Ihren Kochkurs eine Dauer von etwa vier Stunden ein. Da die Anzahl der Teilnehmer auf maximal 16 Personen begrenzt ist, empfehlen wir eine frühzeitige Anmeldung. Wir beraten Sie selbstverständlich gern zu allen Fragen rund um unsere Kochkurse und freuen uns darauf, Sie bald begrüßen zu dürfen!

Buchung: Parkhotel am Soier See
Am Kurpark 1
82435 Bad Bayersoien
info@parkhotel-bayersoien.de
Tel. +49 (0) 8845/120

Preis pro Person/Kurs: 89,00 Euro inkl. 19% ;MwSt. (private Events werden separat kalkuliert)
Die Kursgebühr enthält den Warenkorb für das jeweils geplante Menü (4-Gang-Menü) und Grandewasser. Alle Teilnehmer erhalten eine Leihschürze, sowie eine Rezeptmappe mit den Rezepten des Kurses. Weitere Getränke werden laut Getränke-/Weinkarte berechnet.

Geschenkgutscheine: Bestellung & Einlösung direkt an der Rezeption
info@parkhotel-bayersoien.de
Tel. +49 (0) 8845/120

Mitzubringen:

- ▶ gute Laune
- ▶ flache, bequeme Schuhe
- ▶ bequeme Kleidung

Beginn/Ende: 17:00 Uhr bis zirka 21:00 Uhr
Treffpunkt in der Hotellobby / Rezeption

Mindestteilnehmer 4 Personen, bei weniger Anmeldungen behalten wir uns vor, den Kurs zu verschieben oder abzusagen. Die Kursgebühr ist spätestens am Kurstag an der Hotelrezeption im Voraus in Bar, EC-Karte, Kreditkarte (Visa, Master oder Amex) zu begleichen.

