

Parkhotel^{★★★★_s} am Soier See

KochEVENTS 2020

Kreative Menüs. Frische Zutaten. Ausgewählte Getränke. Modernes Ambiente – Das perfekte Event für Gourmets und Genießer! In der Parkhotel Kochlounge zaubern Sie zusammen mit unserem Küchenchef ein ausgefeiltes 4-Gänge-Menü in lockerer Atmosphäre. Den Erfolg Ihrer gemeinsamen Kochkunst genießen Sie anschließend bei passender Getränkebegleitung – präsentiert von den Meistern ihres Fachs!

Freitag, 24. Januar

17:00 Uhr

RAFFINIERTE FISCHKÜCHE

Herrlicher Fisch, aber keine Rezeptideen? Tauchen Sie mit uns ab in Neptuns Reich und erleben Sie, wie unterschiedlich Fischgerichte gestaltet werden können.



Freitag, 21. Februar

17:00 Uhr

VEGANE ZAUBEREI

Gesund, nachhaltig – und lecker! Wir zeigen Ihnen, dass eine Ernährung ohne tierische Produkte keineswegs einen Verlust an kulinarischen Genüssen bedeuten muss.



Freitag, 20. März

17:00 Uhr

BASISCHE KÜCHE NACH F.X. MAYR

F.X. Mayr für Zuhause – unsere Rezeptideen aus der basischen Küche eignen sich hervorragend zur Unterstützung von Entschlackung und Entgiftung nach F.X. Mayr und begleiten Sie auf Ihrem Weg zu einem bewussten Lebensstil und einem guten Körpergefühl.

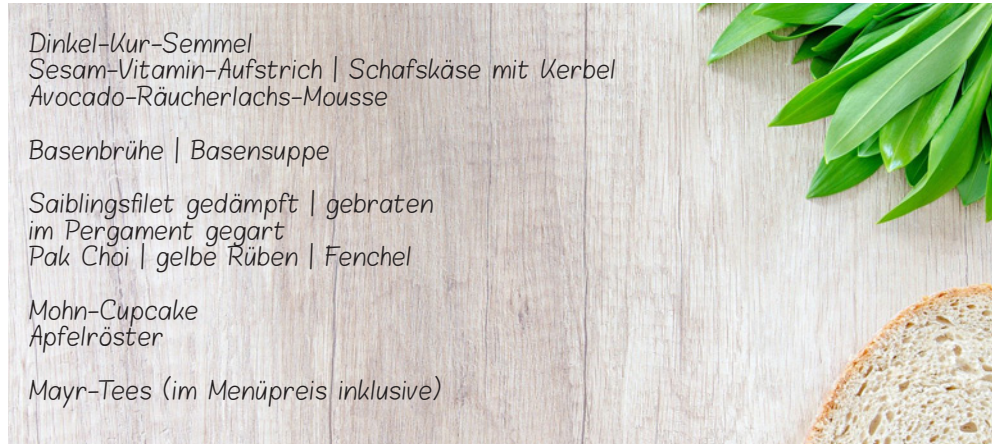
*Dinkel-Kur-Semmel
Sesam-Vitamin-Aufstrich | Schafskäse mit Kerbel
Avocado-Räucherlachs-Mousse*

Basenbrühe | Basensuppe

*Saiblingsfilet gedämpft | gebraten
im Pergament gegart
Pak Choi | gelbe Rüben | Fenchel*

*Mohn-Cupcake
Apfelröster*

Mayr-Tees (im Menüpreis inklusive)



Freitag, 24. April

15:00 Uhr

Kennenlernpreis
49,-€
pro Person

BROTBACKEN IM PARKHOTEL BACKHAUS

Duftendes Brot, frisch aus dem Ofen – wem läuft dabei nicht das Wasser im Mund zusammen? Verabschieden Sie sich von industriell vorgefertigtem Backwerk und werden Sie „open air“ am Parkhotel Backhaus Meister der Brotbackkunst.



*Aus dem Backhaus:
Bauernbrot
Vinschgauer Fladen
Kartoffelbrot mit Speck*

*Selbstgemachte Aufstriche:
Obazda
Avocado mit Räucherforelle
Karotten-Sesam-Aufstrich
Schafsquark mit Walnüssen und
getrockneten Tomaten
Paprika-Pinienkern-Mousse*

Getränke nach Karte

Mittwoch, 6. Mai

17:00 Uhr

SPARGEL MAL ANDERS

Spargel ist eine der ältesten Gemüsesorten und unter den Feinschmeckern beliebt wie nie zuvor. – Um kein anderes Gemüse machen wir Deutschen einen solchen Wirbel. Freuen Sie sich auf kreative Alternativen zum klassischen „Spargel mit Sauce Hollandaise“.



*Salat vom gebratenen Spargel
Mango | Ziegenkäse | Parmaschinken*

*Cremesuppe vom weißen und grünen Spargel
Bärlauch | Ricotta-Nockerl*

*Weißer Spargel im Pergament gegart
Zanderfilet im Speckmantel
Orangen-Hollandaise | Rotes Paprika-Eis*

*Spargel-Sorbet | eingelegter Spargel
frische Erdbeeren*

Korrespondierende Weinbegleitung

Parkhotel^{★★★★_S} am Soier See

Vital-KochEVENT

Fragen Sie nach unseren exklusiven Vital-KochEVENT-Terminen

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 Parkhotel Kochlounge!

Freuen Sie sich auf...

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

...auf Wunsch eine ausgewählte Weinfolge, passend zu den Rezepten des Abends, mit spannenden Hintergrundinformationen.

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

Planen Sie für Ihr KochEVENT 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 Events 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) 88 45/12 0

Preis p. P./EVENT:

MENÜ: 89,00 Euro inkl. 19% MwSt.

Für die Weinbegleitung, bestehend aus einem Set mit vier korrespondierenden Weinen, berechnen wir 19,50 Euro p. P.

Die Menükosten enthalten den Warenkorb für das jeweils geplante 4-Gang-Menü und Grandewasser. Alle Teilnehmer erhalten eine Leinwand, sowie eine Rezeptmappe mit den Rezepten des Events. Weitere Getränke werden laut Getränke-/Weinkarte berechnet.

Geschenkgutscheine:

Bestellung & Einlösung direkt an der Rezeption
info@parkhotel-bayersoien.de | Tel. +49 (0) 88 45/12 0

Mitzubringen:

► gute Laune ► flache, bequeme Schuhe & bequeme Kleidung

Dauer:

zirka 4 Stunden, Treffpunkt in der Hotellobby / Rezeption

Mindestteilnehmer 4 Personen. Bei weniger Anmeldungen behalten wir uns vor, das Event zu verschieben oder abzusagen. Die Teilnahmegebühr ist spätestens am Kurstag an der Hotelrezeption im Voraus in bar bzw. mit EC- oder Kreditkarte (Visa, Master, Amex) zu begleichen.

Privates Event

Kochlounge privat mieten

Veranstalten Sie in unserer Kochlounge Ihr privates Event. Für Ihre Familie, Freunde oder Kollegen – egal ob Sie einen Geburtstag feiern, Junggesellenabschied oder einfach mit Freunden einen schönen Abend erleben wollen. Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef ein individuell auf Ihre Wünsche und Ideen zugeschnittenes Menü zusammen, welches Sie gemeinsam mit unserem Küchenteam zubereiten. Egal ob Sushi, Grill-Event oder italienischer Abend.

Termine & Preise auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.