



Kochkurse in der Schindlerhof Kochschule

Kochen mit den Profis!

Kochen, essen, die Welt vergessen - Lernen und genießen mit unseren Kochprofis in der Schindlerhof Kochschule.

Treffen Sie Genussfreunde und erhalten Tipps und Tricks für einen gelungenen kulinarischen Auftritt zuhause.

Jeweils inkl. Aperitif, Wein, Mineralwasser, Softgetränke und Kaffeespezialitäten.

Vorhang auf für unsere neuen Menues



**Feinschmecker und Genießer zaubern ein Menü
Spargel und Kräuter
18.05.2019**

Quiche



Amuse bouche



Bunter Spargelsalat mit Wildkräutern und gratiniertem Ziegenkäse



Lauwarme Spargelgazpacho mit Croustillant von der Riesengarnele



Pochiertes Rinderfilet in Kräutern gewälzt mit Olivenrisotto,
gebratenem grünen Spargel und Ofentomaten



Karamellierte Schmandtarte
mit marinierten Erdbeeren und Stracciatellaeis

**Feinschmecker und Genießer zaubern ein
Wild-Menü
19.10. & 16.11.2019**

Quiche



Amuse bouche



Rehfilet mit eingelegtem Sellerie mit Pistazie und Schnittlauch
Wildkraftbrühe mit Pilzravioli



Zweierlei vom Oberpfälzer Hirsch mit Rosenkohlblättern,
Kürbis und Schupfnudeln



Crème brûlée mit Waldbeeren und Brombeersorbet

**Feinschmecker und Genießer zaubern ein
Menü von der Gans
14.12.2019**

Aperitif



Amuse bouche



Gänserillette mit Apfel und Thymian, selbstgebackenes Brot



Consommé und Ravioli von der Gans



Brust und Keule von der Gans mit Blaukraut, Rosenkohl und Semmelserviettenknödeln



Walnuss-Sprudelwasserkuchen mit Pflaumenkompott und Pralineneis

**Alle Kochkurse buchen Sie
für EUR 139,00 pro Person
inklusive Aperitif, Amuse bouche, Menü
Bier, Wein, alkoholfreie Getränke**