



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
Spargel-Menü
13.05.2022**

Roh Mariniertes Spargelsalat
mit geräucherter Lachsforelle
und Sauerrahm-Zitronensauce



Spargel-Essenz
mit pochiertem Wachtelei und Schnittlauch



Backschinken im Brotteig
mit Zweierlei Stangenspargel
und Sauce Hollandaise



Spargeleis
mit marinierten Erdbeeren

**Feinschmecker und Genießer zaubern ein
Honig-Menü
10.06.2022**

Mit Thymian-Honig gratinierter Ziegenkäse
mediterranem Gemüsesalat und Focaccia



Karotten- Ingwer-Honig Suppe



Schweinebauch unter dem Honig-Lack
mit Kartoffel-Selleriepüree und glacierten Zuckerschoten



Mandel-Honigküchlein
mit Aprikosen-Honig Chutney und Honig-Rahmeis

**Feinschmecker und Genießer zaubern ein
Krustentier-Menü
15.07.2022**

Roh marinierte Jakobsmuschel
mit Passionsfrucht, Limette und grünem Apfel



Risotto „Jambalaya“
mit Garnele im Speckmantel



Halber gegrillter Hummer
mit frischem Blattspinatsalat, Mallorquinischen Kartoffeln
und Zitronenschaum



Tiramisu von der Erdbeere
mit Erdbeersorbet

**Feinschmecker und Genießer zaubern ein
Wild-Menü
18.11.2022**

Confierte Rehleber
mit glaciertem Apfel
und Selleriesalat „Waldorf Art“



Wild-„Maultäschle“
auf Rahmpilzen



Rehrücken im Ganzen gebraten
mit Mohn-Schupfnudeln, Speck-Wirsing
und Preiselbeerjus



Gewürz-Schokoladen-Mousse
mit Ofenzwetschgen

**Feinschmecker und Genießer zaubern ein
Menü von der Gans
09.12.2022**

Creme Brulée von der Gänseleber
mit Mandeleis



Kartoffelkloß
mit Gänseklein gefüllt



Ganze Gans aus dem Rohr
mit Süßkartoffelpüree, Schwarzwurzelragout und Sauce



Schokoladen-Mole Küchlein mit flüssigem Kern
Mascarponecreme und Kirschragout

**Alle Kochkurse buchen Sie
für EUR 149,00 pro Person inkl.
Menü, Bier, Wein, alkoholfreie Getränke.
Die Kurse starten jeweils um 18 Uhr.
Wir freuen uns auf Sie!**