

# Treusch's Kochschule



## Programm 1. Halbjahr 2018



### Treusch's MitKochMenü

Für einen gelungenen Firmenveranstaltung oder die etwas andere Geburtstags- oder Jubiläumsfeier.

Das Kochevent, wo das gemeinsame Kochen mit viel Freude und Freunden im Vordergrund steht. Die Koch-Gruppe sollte idealerweise aus 6 – 12 Personen bestehen

Zum Essen können es maximal insgesamt 25 Personen sein.

#### Ablauf:

Ca. 30 Minuten Begrüßung der Teilnehmer und Besprechung der Rezepte und ca. 90 Minuten Kochen. Danach Service und Essen, jeweils zwischen den einzelnen Gängen stellen die Koch-Teilnehmer das nächste Gericht fertig

#### Preis für die Koch-Teilnehmer

**139,00 € pro Person**

dies beinhaltet das MitKochMenü mit 4 Gängen, die Durchführung des Kochevents, Rezeptbroschüre, Schürze, Getränke (Mineralwasser, Aperitif, Weine zum Menü, Kaffee - nicht enthalten sind Schnäpse und weitere Getränke nach dem Dessert)

#### Preis für die Nicht-Koch-Teilnehmer

**79,00 € pro Person**

dies beinhaltet das Menü und die Getränke (Mineralwasser, Aperitif, Weine zum Menü, Kaffee - nicht enthalten sind Schnäpse und weitere Getränke nach dem Dessert) .



Treusch's

Genusswelten



Treusch's

Schwanen

- \* Fein, modern & edel - mit Odenwälder Flair
- \* Saftige Steaks von naturgereiftem Odenwälder Fleisch
- \* Leckere Gerichte von frischem Fisch & feine Menüs
- \* MittagsMahl \* OdenwaldMenü \* TapasMenü

**Wir sind für Sie da:** 11.30 Uhr bis 14 Uhr & ab 18 Uhr geöffnet  
Mittwoch & Donnerstag Ruhetage

Treusch's

Johanns-Stube

- \* von Himmel un' Erd' bis Kartoffelbratwurst
- \* von Handkäs' bis Sonntagsbraten
- \* von hausgemachtem Apfelwein bis Odenwälder Bier

**Wir sind für Sie da:** 11.30 Uhr bis 14 Uhr & ab 18 Uhr geöffnet  
Mittwoch Ruhetag

Treusch's

Kochschule

nachvollziehbar - nachkochbar - glänzen Sie wenn Gäste kommen  
- über 500 Kochkurse in über 20 Jahren

Treusch's

Apfelweine

- \* seit 1996 über 25 Sorten aus eigener Herstellung
- \* nur alte Streuobst-Sorten aus dem Odenwald
- \* Spezialität 'Reichelsheimer Weinapfel'

Rathausplatz 2 - Parkplatz in der Konrad-Adenauer-Allee  
64385 Reichelsheim - Tel. 0 61 64 - 22 26

**Aktuelle Informationen unter**  
[www.treuschs-schwanen.com](http://www.treuschs-schwanen.com)

Per Email erreichen Sie uns unter [info@treuschs-schwanen.com](mailto:info@treuschs-schwanen.com)



Los geht es mit der Vorstellung des Menüs und der Erläuterung der Rezepte und der verwendeten Produkte. Danach erfolgt die Vor- und Zubereitung der einzelnen Komponenten. Gearbeitet wird im Team, so dass jeder alles sieht und bei allem mitmachen kann. Die Arbeitsschritte und Handgriffe werden detailliert erklärt und vorgemacht. Ziel ist es, dass die Teilnehmer üben und lernen und mit vielen nützlichen Tipps und Informationen die Gerichte eigenständig nachkochen können. Danach erfolgt das Zubereiten und Anrichten der vorbereiteten Gerichte wie es zu Haus auch sein würde. Zwischen den einzelnen Menügängen wird jedes Gericht von den Teilnehmern in der Küche fertig gestellt und ange-richtet, bevor es dann wieder zum Essen ins Restaurant geht. Begleitet wird das Menü mit korrespondierenden Weinen.

Die Teilnehmerzahl ist auf 8 Personen begrenzt, damit jeder alles sieht und um die Nachvollziehbarkeit zu gewährleisten.

### **BasisWorkshops 1. Halbjahr 2018**

Beginn 10 Uhr,  
Menü mit Partnern & Gästen ca. 13.30 Uhr,  
Ende ca. 16.00 Uhr.

Preis für die BasisWorkshop-Teilnehmer 129,00 Euro  
- das beinhaltet die Teilnahme, das Menü, begleitende Weine zu jedem Gericht, Mineralwasser, Kaffee, Schürze, Rezeptbroschüre  
Preis für Gäste 59,00 Euro - das beinhaltet das Menü und o.g. Getränke

#### **Herzhafte WinterKüche Samstag 20. Januar**

- \* BlätterteigStrudel mit Wild und Pilzen, mit Apfel-LauchSalat
- \* MandelSchnitzel von der Wildschweinkeule mit Preiselbeer-OrangenSoße und gefüllten Kartoffelklößen
- \* RinderRoulade und Rinderbäckchen in Thymian-RotweinSoße, KohlRöschen und Kartoffel-ZwiebelStampf
- \* Arme Ritter mit VanilleSchaum und BirnenKompott

#### **feine Odenwälder WinterKüche Samstag 3. Februar**

- \* Odenwälder HähnchenCocktail, WalnussMayonnaise, BlätterteigStängel
- \* Bachforelle in KartoffelRaspeln gebraten, mit Wirsing in MeerrettichSoße
- \* KalbsSchulterbraten in PilzRahmsoße, WurzelGemüse, KartoffelSpatzen
- \* ApfelKüchle mit ZimtSchaumsoße und Haselnuss-KrokantEisparfait

#### **...aus dem Netz und von der Angel Samstag 3. März**

- \* Ceviche von Lachsforelle mit aromatisierter Buttermilch und Haselnüssen
- \* Rahmsuppe von Räucherforellen mit gebackenen ForellenRavioli
- \* Zander mit Meerrettich-ApfelKruste, KartoffelStampf, Apfelwein-SenfSoße
- \* „Scheiterhaufen“ mit SchokoladenSoße und EierlikörEis

#### **Spargel – das königliche Gemüse Samstag 7. April**

- \* Spargel-KräuterschmandTerrine mit Aufschnitt vom Kalbsrücken und Radieschen-ChampignonVinaigrette
- \* LachsforellenKlößchen auf SpargelGemüse in KerbelSoße
- \* Schweinslenderchen im BärlauchCrêpe mit Spargel grün und weiß und klassischer Sauce Hollandaise
- \* ButtermilchPannacotta mit Minze und Limone, Erdbeeren und Rhabarber

#### **Treuschs Frühling Samstag 26. Mai**

- \* Forellen-SpinatRöllchen auf SpargelSalat und Gri' Soß'
- \* Bärlauch-KartoffelSuppe mit PilzMaultäschle
- \* Kalbsrücken mit KräuterKruste überbacken, mit Thymian-RotweinJus, KartoffelTaler und FrühlingGemüse
- \* ErdbeerMousse und gebackene Erdbeeren mit MinzSoße, MandelStreusel

### **KochWorkshops 1. Halbjahr 2018**

#### **Innereien vom Kalb vom Feinsten Freitag 19. Januar**

- \* Bries und rosa gebratenes Herz mit Salat von WurzelGemüse
- \* Nierchen in Apfel-SenfSoße & Kutteln mit GemüseStreifen im WeißweinSud
- \* Leber mit PortweinSchalotten, Zunge und gebackener Kalbskopf mit Meerrettich-KartoffelStampf
- \* LebkuchenEisparfait mit marinierten Orangen

#### **Valentinstag vom Feinsten Freitag 2. Februar**

- \* Variation vom gebeizten Lachs mit verschiedenen Aromaten
- \* Hummer und HummerRavioli mit Winterspargel in Orangen-SafranSud
- \* MaisHähnchenbrust, gefüllt mit Spinat, Pinienkernen und Käse, auf PortweinJus, Kartoffel-PilzAuflauf
- \* AmarettoEisparfait im SchokoladenMantel mit gerösteten Mandeln, marinierte exotische Früchte, MangoMark

#### **Odenwälder Fisch vom Feinsten Freitag 2. März**

- \* Törtchen vom geräucherten Bachsaibling mit MeerrettichSenfSchmand und Apfel-LauchSalat
- \* Maultäschle von der Lachsforelle mit allerlei Rübchen in WeißweinSoße
- \* Forellenbarsch – als Schnitzel und als Röllchen mit Fenchel gefüllt, AnisSoße, Graupen-SpinatRisotto
- \* karamellisierte GrießFlammerie und gebackene GrießKlößchen, Orangen

#### **Treuschs Frühling vom Feinsten Freitag 20. April**

- \* ZiegenfrischkäseTerrine mit Frühlingskräutern und Schinken im DinkelCrêpe, SpargelSalat
- \* LachsforellenRoulade mit BrennesselSoße und GraupenRisotto
- \* Medaillon vom Kalbslenderchen im SpinatBlatt, mit Tomaten-BärlauchJus, Gnocchi und FrühlingGemüse
- \* RhabarberCrumble und WaldmeisterCreme mit RhabarberSoße

#### **mediterranes FischMenü vom Feinsten Freitag 4. Mai**

- \* angebratenes ThunfischTatar und marinierte Sardinen mit OlivenMayonnaise und Paprika-FenchelSalat
- \* SafranRisotto mit verschiedenen Muscheln und Pulpo
- \* SeeteufelSaltimbocca und mit Kräuterbutter gebratener Knurrhahn, TomatenSugo und PestoNudeln
- \* MoscatoCreme mit MandelHippe und Früchten

#### **Odenwälder Lamm vom Feinsten Freitag 15. Juni**

- \* Aufschnitt vom lauwarmen Lammrücken mit Kräutern, KohlrabiSalat, Haselnüssen, gehobelter ZiegenKäse
- \* LammMaultäschle mit FrühlingGemüse im WeißweinSud
- \* LammMedaillons mit Frühlinglauch, Pilzen und BalsamicoJus, und LammRagout mit Kartoffeln und Bohnen
- \* weiße SchokoladenTerrine mit Erdbeeren, BlätterteigStäbchen

Beginn 16 Uhr,  
Aperitif mit Partnern und Gästen ca. 19.30 Uhr,  
Ende ca. 23.00 Uhr.

Preis für die KochWorkshop-Teilnehmer 164,00 Euro  
- das beinhaltet die Teilnahme, das Menü mit Amuse bouche, Aperitif, begleitende Weine, Mineralwasser, Kaffee, Schürze, Rezeptbroschüre

Preis für Gäste 79,00 Euro - das beinhaltet das Menü mit Amuse bouche, Aperitif, die Weine zu jedem Gericht, Mineralwasser, Kaffee.



*Kombinieren Sie Ihr Kochevent mit ein paar Tagen Erholung im Odenwald!*

Auf unserer Homepage  
**www.treusch-schwanen.com**

haben wir Ihnen einige Adressen herausgesucht -  
für den Transfer sorgen wir gerne!