

## Treuschs MitKochMenü – für Gruppen

Das Kochevent, wo das gemeinsame Kochen mit viel Freude 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'



Slow Food®  
Deutschland e.V.

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)



Treusch's  
Kochschule

Programm 2019



64385 Reichelsheim  
Rathausplatz 2  
Tel. 06164-2226

[www.treuschs-schwanen.com](http://www.treuschs-schwanen.com)  
[info@treuschs-schwanen.com](mailto:info@treuschs-schwanen.com)

## Kochen lernen zum StaunenSchmecken!

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 angeordnet, 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 2019

### Odenwälder LandhausKüche im Winter Samstag 19. Januar

- \* lauwarmes Carpaccio vom Reh mit Linsen-KürbisSalat und KürbisChutney
- \* geräucherte Forelle im KartoffelKloß, auf Wirsing in Apfelwein-SenfSoße
- \* MandelSchnitzel vom Reh mit Orangen-PreiselbeerSoße, WeckTaler
- \* Schokoladen-KaramellFian mit ZimtBirnen und RotweinSchaum

### Liebe geht durch den Magen Samstag 9. Februar

- \* Ceviche von Odenwälder Lachsforelle mit Fenchel, Haselnuss & Buttermilch
- \* GambaRavioli und gebratene GambaBällchen auf Süßkartoffel-IngwerSugo
- \* KalbsrückenMedaillon mit Mandel-KäseKruste frische Pilze in Kräuterrahm
- \* AmarettoEisparfait und Mango im Honig-GewürzSud

### Odenwälder LandhausKüche im Frühling Samstag 30. März

- \* KräuterSchmandTerrine mit geräucherter Forelle und Lachsforelle
- \* Spinat-SchinkenMaultäschle, SpargelRagout in Sauerampfer-RieslingSoße
- \* LammkeulenMedaillons mit KräuterChampignons und ThymianJus
- \* "Arme Ritter" mit karamellisiertem Rhabarber und Pfefferminz-LimonenEis

### Toskana und Fisch im Frühling Samstag 18. Mai

- \* marinierte Garnelen und gebackene Garnelen auf Fenchel-TomatenSalat
- \* Involtini vom Seeteufel mit Paprika, Linguine mit Safran & grünem Spargel
- \* Dorade mit Tomaten-OlivenSugo, auf TintenfischRisotto
- \* PfefferminzPannacotta mit MandelKrokant und marinierten Erdbeeren

### Treuschs Klassiker mit Kartoffel Samstag 14. September

- \* Odenwälder KartoffelSushi mit gebeizter Lachsforelle
- \* dreierlei Kartoffeln als Suppe mit WalnussKrapfen
- \* Lammkeule auf Wiesenheu im Ofen, Thymian-RotweinJus, KartoffelAuflauf
- \* Kartoffel-HonigWaffel und Kartoffel-KürbiskernEis mit RotweinQuetschen

### Herzhafte HerbstKüche mit Ente Samstag 16. November

- \* LandTerrine von der BauernEnte mit Pilzen, mit Linsen-ApfelSalat
- \* Bachsaibling mit Apfel-MeerrettichKruste, auf Kartoffel-LauchRagout
- \* Brust von der BauernEnte mit Äpfelschnitz' & Esskastanien, ApfelGerryJus
- \* ZimtEisparfait mit WalnussKrokant, karamellisierter ButternutKürbis

### Odenwälder Advent Samstag 14. Dezember

- \* gebratene Leber & geräucherte Brust von der BauernGans, KürbisChutney
- \* Lachsforellenschnitzel in KartoffelKruste, Schwarzwurzel in RieslingSoße
- \* KeulenMedaillons vom Wildschwein mit BirnenBalsamico und BirnSchnitz'
- \* Lebkuchen-ApfelAuflauf mit ZimtEis und ApfelweinSchaum

Beginn 10 Uhr, Menü mit Partnern und 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  
Mineralwasser, Kaffee, Schürze, Rezeptbroschüre

Preis für Gäste 59,00 Euro - das beinhaltet das Menü und alle Getränke

## KochWorkshops 2019

### Odenwälder Wild vom Feinsten Freitag 18. Januar

- \* RehLendchen im WirsingMantel mit KürbiskernölMayonnaise & LinsenSalat
- \* WildMaultäschle mit WinterGemüse im WeißweinSud
- \* RehMedaillons mit RotweinZwiebelmus und FasanenBrust im FiloStrudel mit PilzenAllerlei und ThymianJus, WalnussKrapfen
- \* weiße SchokoladenMousse mit MandelHippen, karamellierte Mango und Orangen-IngwerSabayon

### VerwöhnMenü zum Valentinstag Freitag 8. Februar

- \* WachtelBrüstchen, Wachtelei & gebackene Keulchen mit MangoChutney und grüne Spargel in OrangenVinaigrette
- \* Odenwälder LachsforellenRoulade auf SafranRisotto, mit Zuckerschoten
- \* Kalbslendchen auf Kräutersaitlingen und geschmortes Kalbsbäckchen mit glaciertem WurzelGemüse und PolentaAuflauf
- \* MoscatoMousse mit marinierten exotischen Früchten und Schokoladen-IngwerSoße

### Fisch und Muscheln vom Feinsten Freitag 29. März

- \* Variation von Jakobsmuscheln – Carpaccio, Croustillant, gebraten
- \* Sauté vom Seeteufel mit Miesmuscheln und grünem Spargel im SafranSud
- \* Odenwälder Forellenbarsch im Spinatblatt, mit BärlauchSoße auf Risotto mit gelber und roter Paprika
- \* GewürztraminerEisparfait im KnusperKörbchen, mit Rhabarber & Erdbeeren

### Odenwälder Frühling vom Feinsten Freitag 17. Mai

- \* Grüne SoßeTerrine mit gebratener WachtelBrust, WachtelEi und gebackenem WachtelKeulchen
- \* LachsforellenMaultäschle auf Spargel in Weißwein-SauerampferSoße
- \* Kalbslendchen mit KräuterKruste, Café de ParisSoße, geschmortes FrühlingGemüse und Gratin dauphinois
- \* Mousse und Eisparfait von Erdbeeren, gebackene Erdbeeren, Sabayon

### Treuschs Herbst vom Feinsten Freitag 13. September

- \* Ceviche von Jakobsmuscheln mit Kokosnuss, Avocado und Limone
- \* Seeteufel mit Tomaten-OlivenKruste, auf SafranNüdelchen
- \* Lammrücken mit Schalottenmus überbacken, TrompetenpilzJus, geschmortes WurzelWerk, Kartoffel-KräuterKrapfen
- \* MoscatoEisparfait und gebackene GrießNockerl mit Früchten im HonigSud

### Gans & Ente aus dem Odenwald Freitag 15. November

- \* GänseleberMousse und Aufschnitt von der Entenbrust mit QuittenSenf
- \* geschmorte Entenkeule in Orangen-PreiselbeerSoße, KartoffelSpatzen
- \* Odenwälder BauernGans, mit Apfel, Esskastanien und Lebkuchen gefüllt mit Beifuß-RotweinJus, Kohlröschen und Kartoffelklöße
- \* KürbisTarte mit Honig und Nüssen, LebkuchenEisparfait & RotweinSabayon

### WeihnachtsMenü vom Feinsten Freitag 13. Dezember

- \* RehStrudel mit Kürbis-PreiselbeerChutney und Apfel-SellerieSalat
- \* Loup de mer mit FenchelKruste, mit Fenchel und Orangen in SafranSoße
- \* Rinderlende mit PilzAllerlei und Sauce Bearnaise überbacken, auf PortweinJus, mit Kohlröschen und WalnussKrapfen
- \* MangoMousse im SchokoladenRing, GewürzStreusel und VanilleAnanas

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

Preis für die KochWorkshop-Teilnehmer 169,00 Euro  
- das beinhaltet die Teilnahme, Menü mit Amuse bouche, Aperitif, begleitende Weine zu jedem Gericht, 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.

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

## Verbindliche Anmeldung

Workshop	.....
Termin	.....
Teilnehmer/in	.....
Straße	.....
Ort	.....
Telefon	.....
eMail	.....
Gast	.....
Unterschrift	_____

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Nach Eingang Ihrer **Anmeldung** erhalten Sie von uns eine Bestätigung und Rechnung. Die Buchung wird erst mit der Zahlung der Teilnahmegebühr verbindlich. Diese erbitten wir dann innerhalb von 2 Wochen. Gutscheine stellen wir gerne aus. Bei Zusendung per Post ist eine vorherige Überweisung notwendig.

Eine **Stornierung** seitens des Teilnehmers ist bis 4 Wochen vor Seminartermin schriftlich gegen Gutschrift des vollen gezahlten Betrages möglich! Bei Stornierung bis 1 Woche vorher erhält der Teilnehmer eine Gutschrift im Wert von 50% des gezahlten Betrages. Bei späterem Rücktritt oder Nichterscheinen verfällt der komplette Betrag. Eine Übertragung auf einen Ersatzteilnehmer ist jederzeit möglich.

Die Veranstaltungen werden von Armin und/oder Thomas Treusch durchgeführt. Durch höhere Gewalt oder Verhinderung (z.B. durch Krankheit) von einem oder beiden ist eine kurzfristige Absage möglich. Treuschs Kochschule behält sich vor, bei zu geringer Teilnahme den Termin 1 Woche vorher abzusagen. In diesen Fällen wird die Übertragung auf einen anderen Termin oder eine Gutschrift angeboten. Änderungen vorbehalten.

