

Treusch's Kochschule



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 angerichtet, 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.

KochWorkshops 2018

- ❖ 4. Mai **aus dem Netz und von der Angel – mediterranes FischMenü**
Freitag angebratenes ThunfischTatar und marinierte Sardinen mit OlivenMayonnaise und Paprika-FenchelSalat
SafranRisotto mit verschiedenen Muscheln und Pulpo
SeeteufelSaltimbocca und mit Kräuterbutter gebratener Knurrhahn, TomatenSugo, PestoNudeln
MoscatoCreme mit MandelHippe und Früchten
- ❖ 15. Juni **Odenwälder Lamm vom Feinsten**
Freitag Aufschnitt vom lauwarmen Lammrücken mit Kräutern, KohlrabiSalat, Haselnüssen, gehobelter ZiegenKäse
LammMaultäschle mit Frühlingsgemüse im WeißweinSud
LammMedaillons mit Frühlingsslauch, Pilzen und BalsamicoJus, LammRagout mit Kartoffeln und Bohnen
weiße SchokoladenTerrine mit Erdbeeren, karamellierte BlätterteigStäbchen
- ❖ 17. August **KochWorkshop Exklusiv: Hummer vom Feinsten – Sonderpreis 184,00**
Freitag Salat und Croustillant vom Hummer mit grünem Spargel und SafranSchmand
Sauté vom Hummer und HummerRavioli im Hummer-FenchelSud
Hummer „Thermidor“
HimbeerEisparfait mit gebackenen Pfirsich und mariniertem Pfirsich
- ❖ 12. Oktober **Herbst in Piemont**
Freitag Vitello tonnato und Carne cruda mit mariniertem Gemüse
Agnolotti mit Hähnchen und Waldpilzen
Brasato von der Kalbshachse mit glacierten Zwiebelchen und RosmarinPolenta
Bonét – piemontesischer SchokoladenFlan – mit Herbstfrüchten und HaselnussKrokant
- ❖ 2. November **Hessens Partnerregion Nouvelle-Aquitaine (Bordeaux, Cognac, Perigord)**
Freitag LandTerrine von der BauernEnte mit Pilzen, mit Linsen-ApfelSalat
Loup de mer mit Muscheln, Fenchel und Pernod
Lammrücken mit Schalottenmus überbacken, RotweinJus, Gratin dauphinois
Millefeuille mit weißem SchokoladenMousse und HimbeerCoulis
- ❖ 9. November **Hessens Partnerregion Emilia-Romagna (Balsamico, Parmesan, Pasta)**
Freitag Carpaccio mit Aceto Balsamico, Parmesan und mariniertem Gemüse
Strozzapreti mit Ruccola, Tomaten und Salsiccia
Rosa di Parma – Kalbslendchen mit Parmaschinken und Parmesan, SpinatRavioli und RotweinSoße
Zuppa Inglese mit AmarettoZabaione und Früchten

BasisWorkshops 2018

- ❖ 26. Mai **Treuschs Frühling**
Samstag Forellen-SpinatRöllchen auf SpargelSalat und Gri' Soß'
Bärlauch-KartoffelSuppe mit PilzMaultäschle
Kalbsrücken mit KräuterKruste überbacken, mit Thymian-RotweinJus, KartoffelTaler und Frühlingsgemüse
ErdbeerMousse und gebackene Erdbeeren mit MinzSoße und MandelStreusel
- ❖ 13. Oktober **Schnelle WildKüche**
Samstag lauwarmes Carpaccio vom Reh mit Apfel-SellerieSalat und PreiselbeerSenf
gefüllte KartoffelKlöße auf WildBolognese, mit Kohlröschen
Mandelschnitzel von der Rehkeule, mit frischen Pilzen in KräuterRahmsoße, handgeschabte Spätzle
zerrupfte BirnenKüchle mit HaselnusskrokantEis und OrangenSoße
- ❖ 10. November **Odenwälder HerbstMenü mit Gans, Apfel und Kürbis**
Samstag geräucherte Entenbrust mit Kürbis-IngwerChutney und KartoffelCROUTONS
Bachsaiibling mit Apfel-MeerrettichKruste, auf Kartoffel-LauchGemüse in Apfelwein-SenfSoße
Odenwälder GänseBraten mit glacierten Äpfel und RotweinSoße, geschmorter Kürbis, Kartoffelklößchen
BlätterteigStrudel mit Kürbis, Apfel und Nüssen, auf Weißwein-ZimtSoße

Änderungen vorbehalten



Beginn des KochWorkshop 16 Uhr
Aperitif mit 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 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.



Beginn des BasisWorkshop 10 Uhr
Menü mit 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



Treuschs Schwanen
Konrad-Adenauer-Allee - 64385 Reichelsheim
Tel. 0 61 64 / 22 26

Treuschs Kochschule Treuschs Apfelweine

Treuschs Johannis-Stube
Rathausplatz 2 - 64385 Reichelsheim
Tel. 0 61 64 / 22 26

info@treuschs-schwanen.com www.treuschs-schwanen.com