



Termine für den Herbst/Winter 2023

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 10 Personen begrenzt, damit jeder alles sieht und um die Nachvollziehbarkeit zu gewährleisten.

Samstag 23.09.2023 „Kreativ mit Kartoffel“ als Vegetarischer Kurs

- Unser Kartoffelsushi mit Walnüssen und Gartenkräutern
- Dreierlei Kartoffelsuppe mit Kartoffelkrapfen
- Odenwälder Knödel mit jungem Kraut und Hüttenthaler Käse
- Kartoffel-Spinatstrudel mit Kräuterziegenkäse, Lauch-Pilzgemüse und Tomatensugo
- Kartoffel-Quarkküchlein mit Thymian-Zwetschgen



Samstag 21.10.2023 „Grundsoße Intensiv“ mit den gängigen Basissößen

- Dieses Kochseminar ist auf den Grund Sößen aufgebaut. Wir werden dazu passende Gerichte mit Unterstützung zubereiten.
- Der Fokus in diesem Seminar liegt bei der Vorbereitung und Fertigstellung der Sößen.
- Fischfond als Basis und weiterverarbeitet
- Grundsoße aus Knochen und mit geschmortem Fleisch
- Veredelte Soße aus der Grundsoße und Möglichkeiten der Bindung/ Konsistenz
- Béchamelsosse und mit Creme Fraiche gebunden
- Mayonnaise in zwei Varianten- mit und ohne Ei
- Weinschaumsöße zum Dessert und Fruchtsöße

Samstag 04.11.2023 „Gans und Hausgefögel“

- Wachtelbrust auf Schwarzwurzelsalat mit Pumpernickel und Honig-Senfchmand
- Gänsebrühe mit Sherry und Sahnehaube
- Maishähnchenroulade auf Rahmpolenta mit Pilzen und Portweinjus
- Klassischer Gänsebraten mit Lebkuchen, Maronen und Äpfeln gefüllt, sowie Knödel, Dornfelderjus und Apfelrotkohl
- Ofenschlupfer mit Dörrobst auf Apfelweinsöße und Apfelragout



Samstag 09.12.2023 „einfach Weihnachten“- glänzen für die Familie

- Ceviché von der Lachsforelle mit Buttermilch und Aromaten
- Loup de Mer auf Estragonnudeln mit Erbsen und Weißweinsöße
- Kalbsfilet unter Käsekruste mit Kartoffelknödel und Petersilienwurzel auf Sherryrahmsöße
- Lebkuchenstrudel mit Punch Äpfeln und halbgefrorenes vom Haselnussbrand

Wir behalten uns Änderungen zu den Gerichten vor. Der Bezug und die Jahreszeitlichen Gegebenheiten sind dafür maßgebend.

Beginn des Kochseminar 10.30 Uhr

Aperitif mit Gästen ca. 13.45 Uhr, Ende ca. 16.20 Uhr.

Preis für die Kochseminar-Teilnehmer 145,00 Euro

das beinhaltet die Teilnahme, das Menü mit Amuse bouche, Aperitif, begleitende Weine zu jedem Gericht, Mineralwasser, Kaffee, Schürze, Rezeptbroschüre.

Preis für Gäste 74,00 Euro - das beinhaltet das Menü mit Amuse bouche, Aperitif, die Weine zu jedem Gericht, Mineralwasser, Kaffee.

Treasch's Schwanen

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

Treasch's Johannis-Stube

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

Treasch's Kochschule Treusch's Apfelweine

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