

# “Kochschule im Schwanen”

Das GenießerRestaurant im Odenwald

Die feine Küche des Odenwaldes  
-traditionell, kreativ, handgemacht und authentisch

*für den Herbst/Winter 2025*



Los geht es mit der Vorstellung des Menüs. 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 Getränken. Die Teilnehmerzahl ist auf 12 Personen begrenzt, damit jeder alles sieht und um die Nachvollziehbarkeit zu gewährleisten.

## Samstag 27.09.2025 “Grundlagen Soßen”

- Dieses Kochseminar ist auf den Grund Soßen aufgebaut. Wir werden dazu passende Gerichte mit Unterstützung zubereiten.
- Der Fokus in diesem Seminar liegt bei der Vorbereitung und Fertigstellung der Soßen.
- 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
- Weinschaumsoße zum Dessert und Fruchtsoße



## Samstag 4.10.2025 “Vegetarischer Herbst”

- Blumenkohl in Facetten mit Haselnuss
- Kartoffeltortellini mit Pilzen in Rahm
- Wirsing-Kartoffelkrautwickel in Thymiansoße
- Quetsche knödel auf Apfelweinschaum



## Samstag 01.11.2025 “Gans Wild”

- Ententerrine mit Pilzen und Preiselbeersenf
- Wildschnitzel in Kürbiskernmantel mit Spitzbuwe
- odennwälder Gänsebraten mit Apfelrotkohl und Lebkuchensoße
- Lebkuchenstrudel mit Glühweinäpfel



## Samstag 06.12.2025 “Feine Weihnachten mit Fisch”

- Ceviche von der Lachsforelle
- Forellenmaultaschen auf Roter Beete mit Meerrettichsoße
- Seeteufel unter Mandelkruste auf Basilikumrisotto und Safransoße
- Pralinemousse unter Knusperblättern mit Chillimangoragout und Granatapfel



wir behalten uns Änderungen der Gerichte vor.

**Beginn der Kochseminare 10.30 Uhr**

**Aperitif mit Gästen ca. 13.45 Uhr, Ende ca. 16.30Uhr**

Preis für die Kochseminar-Teilnehmer 155,00€ p. Person

das beinhaltet die Teilnahme, das Menü, Aperitif, begleitende Weine, Mineralwasser, Kaffee, Schürtzte, Rezeptbroschüre

Preis für Gäste 79,00€

beinhaltet das Menü mit begleitenden Weinen, Apritif, Mineralwasser, Kaffee

Wir sind für Sie da: ab 12 Uhr & ab 18 Uhr - **Mi. & Do. Ruhetage!**

Kochkurstermine, Veranstaltungen, Termine & mehr finden Sie auf unsere Homepage

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

Rathausplatz 2, 64385 Reichelsheim - Tel. 06164 / 2226

Instagramm: treuschsschwanen

