

2018 / 19

Kochkurse mit Steffen Disch

Ablauf der Tages-Kochkurse

9 h Besprechung der Themen & gemeinsames Kochen ab 12 h Mittagessen mit begleitenden Weinen
(gerne auf Voranmeldung mit Begleitperson)

Freitag, 12. Oktober 2018, 9 h „Wild & Saucen“

Lernen Sie vom Sternekoch, wie man Wild perfekt zubereitet – Reh, Hirsch, Sauce, Spätzle u.v.m.
Preis 145 € (inkl. Menü & Weine) - 75 € Begleitperson

Freitag, 26. Oktober 2018, 9 h „Kreative Asiaküche“

Anlehnend zu den asiatischen Wochen präsentiert Ihnen Steffen Disch seine asiatischen Auslandserfahrungen ...
Sushi / Sashimi / Dim Sim / Dashi uvm.
Preis 145 € (inkl. Menü & Weine) - 75 € Begleitperson

Mittwoch, 21. November 2018, 17 h „Alba-Trüffel“

17 – 20 h Koch-Event mit klassischen & modernen Trüffelgerichten. 20 h Trüffelmenü & spannende Geschichten über die „wundervolle Knolle“ mit dem Trüfflexperten Tristan Knapp.
Preis 260 € (inkl. Menü & Wein) - 170 € Begleitperson

Donnerstag, 29. November 2019, 9 h „Saucen“

Zubereitung von verschiedenen Saucen, wie Kalb- und Rotweinjus, Hummerbisque, Fischsauce, Tomatenessenz und Tips & Tricks mit Säure, Ölen, Kräutern und mehr ...
Preis 145 € (inkl. Menü & Weine) - 75 € Begleitperson

Donnerstag, 6. Dezember 2018, 9 h „Fisch & Meeresfrüchte“

Steffen Disch präsentiert Ihnen seine Favoriten aus der Tiefe des Meeres. Loup de mer in der Salzkruste, Saibling im Holunderblütenöl, Krustentiere ...
Preis 180 € (inkl. Menü & Weine) – 85 € Begleitperson

Ablauf der Abend-Kochkurse

17 h Besprechung der Themen & gemeinsames Kochen – ab 20 h Abendessen mit begleitenden Weinen
(gerne auf Voranmeldung mit Begleitperson – ca. 3 h)

Mittwoch, 23. Januar 2019, 17 h „Braten & Schmoren“

Verschiedene Garmethoden von bestem Fleisch, Sous Vide, klassisch, Smoker – dazu passende Saucen
Preis 230 € (inkl. Menü & Weine) – 130 € Begleitperson

Mittwoch, 30. Januar 2019, 17 h „Asiatisches Sternemenü“

Steffen Disch & sein Sous Chef Daniel Hoffmann bereiten mit Ihnen ein kreatives asiatisches Menü zu ...
Preis 230 € (inkl. Menü & Weine) – 130 € Begleitperson

Mittwoch, 6. Februar 2019, 17 h „Italy meets Spain“ – Tapas, Pasta, Risotto uvm.

Verschiedene Zubereitungen der besten Produkte aus diesen 2 Ländern ...
Preis 230 € (inkl. Menü & Weine) – 130 € Begleitperson

Mittwoch, 20. Februar 2019, 17 h „Vegetarisch“ – es muss nicht jeden Tag Fleisch sein !

Steffen Disch verrät Ihnen einige seiner beliebten vegetarischen Rezepte.
Preis 230 € (inkl. Menü & Weine) – 130 € Begleitperson

Mittwoch, 20. März 2019, 17 h „Fisch & Meeresfrüchte“

Steffen Disch & sein Sous Chef Daniel Hoffmann präsentieren Ihnen Ihre Favoriten aus der Tiefe der Seen & des Meeres. Leichtes, innovatives Menü ...
Preis 180 € (inkl. Menü & Weine) – 85 € Begleitperson

Mittwoch, 10. April 2019, 17 h „Frühlingsküche“

Leichte Frühlingsgerichte mit allem was die schönste Jahreszeit des Kochs zu bieten hat ...
Preis 230 € (inkl. Menü & Weine) – 130 € Begleitperson

Stornierungsbedingungen:

- bis 14 Tage vor Kochkursdatum: kostenfrei
- 6 - 13 Tage vor Kochkursdatum: 50 % der Kochkursgebühr
- 5-2 Tage vor Kochkursdatum: 80 % der Kochkursgebühr
- 24 h davor: 100 % der Kochkursgebühr

„Cook, Eat & Sleep“

- 6-Gang Abendmenü inklusive Apéritif
- Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstück
- Kochkurs mit Steffen Disch, 4-Gang Mittagsmenü inklusive Getränke

550 € für 2 Personen im Doppelzimmer *

310 € für 1 Person im Einzelzimmer *

* 6.12.2018 – 35 € Aufpreis p.P.

Gasthaus zum Raben · Kirsten & Steffen Disch

Dorfstrasse 8 · 79289 Horben bei Freiburg · 0761 . 55652-0 · fax 0761 . 55652-29 · info@rab-en-horben.de · www.raben-horben.de