



LERNEN, ERLEBEN & Genießen

Kochen und genießen Sie in geselliger Runde die leckersten Gerichte und erwerben Sie nützliches Wissen rund um die gehobene Kochkunst!

Sterne Koch Johannes Wallner und sein Team kreieren mit Ihnen aus guten und einfachen Zutaten das perfekte Feinschmecker-Menü. Erfahren Sie mehr über unsere Lebensmittel, eine optimale Speisenfolge und effektive Handgriffe bis hin zum visuellen Showdown auf dem Teller.



KOCHKURS KLASSISCH

Kochen Sie gemeinsam mit Sterne Koch Johannes Wallner ein köstliches, jahreszeitlich geprägtes Vier-Gang-Menü!

Wir starten unseren Kochkurs um 13:00 Uhr mit einem Glas Sekt und besprechen das geplante Menü. Dann bereiten wir nach und nach alle vier Gänge vor, unterbrochen von einer kleinen Stärkung und zwei Weinverkostungen.

Ob Sie beim Vorbereiten und Kochen aktiv mitmachen oder lieber nur zuschauen, bleibt Ihnen überlassen. Nach dem Kurs, ca. gegen 17:00 Uhr, haben Sie genügend Luft, sich etwas auszuruhen oder die wunderschöne Altstadt zu erkunden, bevor wir um 18:30 Uhr Ihnen und gern auch Ihrer Begleitung (separat buchbar) das tagsüber zubereitete Menü im Restaurant Clara servieren.

KOCHKURS INTENSIV

Dieser Kochkurs ist für alle, die es ganz genau wissen wollen:

Sie treffen sich mit den anderen Teilnehmern und Sterne Koch Johannes Wallner bereits um 8:00 Uhr in der Kochschule, um dann gemeinsam zum Markt-Einkauf auf den Domplatz aufzubrechen. Wieder zurück, wird gewaschen, geputzt, geschnippelt, ausgenommen und zerlegt, was das Zeug hält, bevor es an das Zubereiten eines viergängigen Gourmet-Menüs geht.

Sie kochen gemeinsam mit Johannes Wallner Ihr Menü vom Anfang bis zum Ende, vom Einkauf bis zum Anrichten, einmal komplett durch und genießen es direkt im Anschluss an einer großen Tafel in der Kochschule. Zwischendurch sorgen alkoholfreie Getränke, Kaffee, ein kleiner Imbiss und zwei Weinverkostungen für ausreichend Stärkung.

KÜCHENPARTY

Ob Genussumensch oder passionierter Gastgeber - bei unserer Küchenparty kommen beide gleichermaßen auf Ihre Kosten!

Im lockeren Rahmen einer Stehparty bereitet Ihre Gruppe an einem separat vereinbarten Termin mit unserem Küchenteam unter musikalischem Einfluss und in Begleitung von passenden Weinen und Softdrinks gemeinsam vier Gänge zu und genießen Ihre Werke direkt, wenn sie fertig sind. Hier gilt: Nicht nur gucken, sondern auch anfassen bzw. mitmachen ist ausdrücklich erwünscht!

Eine Schürze stellen wir leihweise zur Verfügung; die Rezepte des Tages senden wir Ihnen nachträglich per Mail zu.

Spaßig, locker, lecker – die Party für gesellige Genießer!

Dauer:

Kochkurs: 13:00 Uhr bis ca. 17:00 Uhr
Menü: ab 18.30 Uhr

Leistungen:

- Kochkurs mit Sterne Koch Johannes Wallner
- Begrüßungssekt
- Alkoholfreie Getränke, Kaffee
- Weinverkostung
- Mittagsimbiss
- Kochschürze
- Rezeptheft, Bleistift
- Aperitif, viergängiges Menü
- begleitende Weine & Softdrinks während des Menüs

Dauer:

Kochkurs & Menü: 08:00 Uhr bis ca. 17:30 Uhr

Leistungen:

- Kochkurs mit Sterne Koch Johannes Wallner
- Begrüßungssekt
- Alkoholfreie Getränke, Kaffee
- Weinverkostung
- Mittagsimbiss
- Kochschürze
- Rezeptheft, Bleistift
- Aperitif, viergängiges Menü
- begleitende Weine & Softdrinks während des Menüs

Dauer:

Küchenparty: 18:00 Uhr bis ca. 23:00 Uhr
Erforderliche Teilnehmerzahl: 12 – 20 Personen

Leistungen:

- Kochworkshop
- Aperitif
- Alkoholfreie Getränke, Kaffee
- Begleitende Weine
- Viergängiges Menü
- Rezepte per Mail
- Leihkochschürze



Themen & Termine 1. Halbjahr 2018

13.01.2018

Kochkurs klassisch: Regional.Genial

Reh aus dem Thüringer Wald, Forelle, Wintergemüse, Schokolade
180 EUR je Teilnehmer / 100 EUR je Zusatzgast am Abend

17.02.2018

Kochkurs klassisch: Frühlingserwachen

Kalb, Brunnenkresse, Rüben, Amalfizitrone
180 EUR je Teilnehmer / 100 EUR je Zusatzgast am Abend

24.03.2018

Kochkurs klassisch: Das Ostermenü

Regenbogenforelle, Kartoffel, Lamm, Schokolade
180 EUR je Teilnehmer / 100 EUR je Zusatzgast am Abend

21.04.2018

Kochkurs klassisch: Spargelzeit

Das perfekte Schnitzel, Hollandaise, regionaler Spargel
180 EUR je Teilnehmer / 100 EUR je Zusatzgast am Abend

19.05.2018

Kochkurs intensiv: Das Marktmenü

Marktgemüse, Fisch aus dem Kressepark, Maibock
180 EUR je Teilnehmer

11.08.2018

Kochkurs klassisch: Sommermenü im Kaisersaal-Garten

Stör, Blumenkohl, Rind aus der Region, Beeren
180 EUR je Teilnehmer / 100 EUR je Zusatzgast am Abend

TICKETS UND GUTSCHEINE: EINFACH ONLINE BESTELLEN!
www.kaisersaal-shop.de

**Für Gruppen ab 10 Personen können gern individuelle Termine
für Kochkurse vereinbart werden!**

Kochschule im Kaisersaal

Kaisersaal Gastronomie- & Veranstaltungs GmbH Futterstraße 15 / 16 | 99084 Erfurt

Geschäftsführer: Thomas Günther | Amtsgericht Jena, HRB 106497

Telefon: 0361/56 88 202 | E-Mail: sabine.dehne@kaisersaal.de | Web: www.kochkurse-erfurt.de