

Anmeldung

einfach diesen Abschnitt zuzufaxen 07841.29526
per Post zuschicken oder im Restaurant abgeben
E-Mail-Anmeldung unter www.hotel-sha.de -> kockurse

Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

Straße

Tel.

email

Hiermit melde ich verbindlich für folgend. Kochkurs an:

- 15.05.10 Thema 1 Spargel & Erdbeeren
- 19.06.10 Thema 1 Spargel & Erdbeeren
- 24.07.10 Thema 2 Pasta
- 16.10.10 Thema 3 Wild & Co
- 26.06.10 Thema 4 Kinderkochkurs

Anzahl der Personen Gesamtbetrag

Der Gesamtbetrag wird überwiesen ,bar bezahlt

(5 Tage vor Veranstaltungsbeginn)

Datum/Unterschrift,

KOCHEN MIT DEN PROFIS



Bankverbindung
Sparkasse
Offenburg/Ortenau
BLZ 664 500 50
Kto. 88 035 102

Volksbank Achern
BLZ 662 913 00
Kto.221 309

UST-IdNr.: DE
141841371



- Wohlfühl-Hotel
- Badisch-Elsäss.
Erlebnis-Restaurant
"Chez Georges"
- Kächele
- Josefsstube
- Gartenterrasse
- Party-Service

77855 Achern
Kirchstraße 38
Tel. 07841/6968-0
Fax 07841/29526
www.hotel-sha.de
info@hotel-sha.de

Sonntagabends u.
montags Restaurant
geschlossen,
Hotel geöffnet.



KOCHEN MIT DEN PROFIS



Kochen mit den Profis
Jean-Georges Friedmann,
Patrick Rösch und Team.

Sie kochen gerne und
wollen Ihre Tricks und
Kniffe noch erweitern?
...dann sind Sie hier an
der richtigen Stelle.

Wir, das Team des
Schwarzwälder Hofes
möchten, dass Kochen
für Sie ein Erlebnis wird.
Schauen Sie zu, helfen
Sie mit und nehmen Sie
neue Anregungen und
Rezepte mit nach Hause.



Thema 1 **Rund um den Badischen Spargel und die ersten Erdbeeren**

Termine: Sa., 15. Mai und 19. Juni 2010
Köstliche Zubereitungen von und mit
Spargel wie Spargel-Sushi, Spargel-
Bouillabaisse, Terrine vom Spargel, kalte
sowie warme Spezialitäten von und mit
Badischen Spargel sowie Dessertkreation
mit Erdbeeren.

Thema 2 **Pasta, Pasta ...**

Termin: Sa., 24. Juli 2010
Alles dreht sich um die Pasta in vielen
Variationen... Lernen Sie die Herstellung
von Teigen kennen, die Fertigstellungen
von Raviolis, Nudeln, Lasagne, gefüllten
Teigtaschen u. v. m. kombiniert mit Fisch,
Fleisch und Meeresfrüchten

Bitte beachten

Bei weniger als 5 Anmeldungen behalten
wir uns vor, den Kurs abzusagen oder auf
einen anderen Termin zu verschieben.



Thema 3 **Der Herbst kommt – „Wild und mehr“**

Termin: 16. Oktober 2010
Zerlegung, Herstellung und Zubereitung von Reh, Hase, Fasan
u. s. w. Wir zeigen Ihnen alles rund ums Wild.

Thema 4 **„My little Schwarzwälder Hof“ - Kinderkochkurs**

Termin: 26. Juni 2010
„Früh übt sich, wer ein Meister werden will“
...an die Töpfe – fertig – los! Kochen macht einfach Spaß,
vor allem zusammen mit anderen. Kinder können dabei
experimentieren, riechen und "fein" schmecken. Kinder
schmecken noch sehr intensiv, und oft wird Interesse für bisher
abgelehnte Speisen durch den Koch-Probier-Spaß geweckt.

Spielerisch und ganz nebenbei lernen die Kinder, wo
Nahrungsmittel herkommen, wie sie verarbeitet werden und
was man aus ihnen alles machen kann.

Mindestalter: 8 Jahre, Teilnehmeranzahl: 10 Kinder
Kursgebühr: 1999 cent pro Kind
Dauer des Kurses: ca. 3 Stunden

Die Kursgebühr beinhaltet: Kochkurs, Getränke, gemeinsamer
Mittagstisch mit den Kids sowie ein Gutschein über ein Gericht
unserer aktuellen Kinder-Speiße-Karte.



Termine
Die Kurse finden an den an-
gegebenen Terminen statt
in der Zeit von 9.00 Uhr bis
ca 12.00 Uhr. Danach
gemeinsames Mittagmenü
und Weinverkostung der
Teilnehmer. Wir werden pas-
send zu jedem Termin, aus-
genommen Kinderkochen,
einen Winzer präsentieren,
der Ihnen die Weine vorstellt
und erklärt.

Kleidung Sie sollte bequem
sein, geschlossenes Schuh-
werk. Kochschürze und alle
weiteren Utensilien erhalten
Sie von uns.

Kursgebühr
Die Kursgebühr beträgt
€ 75,- pro Pers. inkl. MwSt.
Diese beinhaltet den Koch-
kurs, Unterlagen, incl. 4 gän-
giges Menü, Aperitif, Was-
ser, Weine, Kaffee und
Kostproben in der Küche.