



WIR KOCHEN GEMEINSAM

Es ist mir ein Anliegen mit frischen Produkten, vorzugsweise aus der näheren Umgebung, zu arbeiten. Ich möchte andere Menschen davon überzeugen, auch zu Hause frisch zu kochen.

Freitag 22.03.2023 ab 18:00 Uhr Dauer ca. 4 Std.

Fleischlos durch die Fastenzeit

Es gibt unzählige Möglichkeiten Gemüse, Kräuter, Pilze etc. zuzubereiten! Die ersten Frühlingsboten, wie Bärlauch und Morcheln sind schon unterwegs und rollen dem Spargel den roten Teppich aus! Wir kochen uns ein rein vegetarisches 5 Gänge Menü, ihr werdet staunen wie viel Umami in der Gemüseküche steckt! Jeder Teilnehmer bekommt eine Kochschürze und eine Rezept-Mappe mit nach Hause!

Kurskosten/Person 100,00€

Freitag 26.04.2024 ab 18:00 Uhr Dauer ca. 4 Std.

Steak und Fleisch

Ihr wolltet immer schon einmal wissen wie Ihr Fleisch richtig zubereiten könnt?
Egal ob Filet, Fledermaus oder Rinderbacke, roh als Carpaccio oder Beef Tatar, kurz gebraten, Sous Vide gegart oder geschmort gemeinsam gelingt uns das perfekte Fleischgericht! Wir werden Saucen kochen, Beilagen zubereiten und ein Glas Wein darf natürlich auch nicht fehlen! Ich freue mich auf einen kulinarischen Abend rund ums Thema Fleisch!

Kurskosten/Person 130,00€

Freitag 24.05.2024 ab 18:00 Uhr Dauer ca. 4 Std.

Grillkurs auf der Brennbar!

Wir werden uns gemeinsam ein Sashimi vom Tunfisch zubereiten, Jakobsmuscheln und Garnelen grillen!
Den perfekten Fisch im Ganzen sowie Gemüse und diverse Beilagen zubereiten!
Ein Fond für eine pikante Fischsuppe sowie das perfekte Brot darf natürlich auch nicht fehlen!
Als Abschluss gibt es Kaiserschmarren und das alles auf offenem Feuer gekocht!
Ich freue mich auf euer Kommen!
Es wird ein 4 Gänge- Menü geben, Ihr bekommt eine Kochschürze und eine Rezept-Mappe mit nach Hause!

Kurskosten/Person 120€

Der FRÜHWIRTH

Anmeldungen bitte unter:

info@derfruehwirth.at oder +43 664 5092484

[Website](#)