Kochkurse 2023 -

Termine und Informationen

Liebe Freunde der guten Küche und des miteinander Kochens!

Wir freuen uns nach der langen Pause Ihnen für das kommende Jahr wieder eine bunte Mischung an Themen und Gelegenheiten sowie Zeit und Raum für einen gelungenen Abend mit Freunden und Genießern anbieten zu können. Haben wir Ihren Geschmack getroffen? Dann freuen wir uns auf Ihre Anmeldung unter der Rufnummer: 05259 770.

Ihr Team vom Landgasthaus Ikenmeyer

Kochkunst: Kurse, Daten und Fakten

Ort:	Erlebnisküche im Landgasthaus Ikenmeyer
Dauer:	ca. 4 Stunden Küchenspaß inkl. des gemeinsamen Essens
Teilnehmerzahl:	mind. 10 Personen

Kochkurse finden von Montag bis Donnerstag ab 18 Uhr statt. Im Preis enthalten sind die vorbereitenden Arbeiten, das Live-Cooking mit den Köchen, ein Begrüßungsgetränk sowie alle weiteren Getränke und die eingesetzten Lebensmittel. Wir verarbeiten weitestgehend Produkte in Bio-Qualität. Auch eine Kochschürze stellen wir Ihnen leihweise zur Verfügung.

Weitere Themen für interessierte Gruppen ab 10 Personen:

- Kürbiskochkurs
- Afrikanisch kochen
- Wildkräuterwanderung und 5-Gang-Menü
- Jahreszeiten 5-Gang-Menü
- Indisch kochen
- Grillworkshop
- Ohne Soß´ nix los

Für Sie war nicht das richtige dabei? Dann freuen wir uns auf Ihre Anregung und darauf, Ihre Vorschläge im Rahmen eines Kochabends umsetzten zu dürfen.

Ihre Anmeldung nehmen wir auch gerne per Mail entgegen:
landgasthaus@ikenmeyer.de

Wild kochen- unser Highlight

26. Januar 2023 ab 18.00 Uhr/ 89,00 € p.P.

- Begrüßung mit Prosecco
- Zubereitung eines 5 Gang-Menüs
- Profitipps und Tricks
- Softdrinks und Kaffee
- Kochschürze leihweise
- Rezepte zum Mitnehmen

Den prickelnden Auftakt macht ein Glas Prosecco, das Ihnen zur Begrüßung überreicht wird. Im Anschluss daran beginnt die Exkursion in die Welt der betörenden Lebensmittel. Hier geht es um ein reizvolles Kochvergnügen, darum, den Gaumen zu verwöhnen und mit dem Lebensmittel Wild und frischen Kräutern viele Erkenntnisse zu erlangen. Ein Erlebnis, das mit allen Sinnen genossen werden muss. Sehen, schmecken, riechen und fühlen Sie, wie die Kombination der Zutaten zu einem echten Genuss wird.

Valentinsmenü –

5 Gänge zum Verlieben

23. Februar 2023 ab 18.00 Uhr / 89,00 € p.P.

- Begrüßung
- organisatorisches und kleine Warenkunde
- gemeinschaftliche Zubereitung eines 5-Gang-Menüs
- gemeinsame Verkostung in schöne Atmosphäre
- begleitende Getränke wie Wein, Bier, Wasser und Säfte
- Rezepte zum Mitnehmen

Durch praktische Anleitungen während des Kocheinsatzes erfahren Sie mehr über die richtige Anwendung von Gartechniken, den vielfältigen Einsatz von Lebensmitteln und die regionale wie internationale Küche.

Der Kurs möchte den Dialog zwischen traditioneller und moderner Esskultur herstellen und lädt Sie ein, den Reichtum der hiesigen Küchen kennenzulernen. Alle Rezepte erhalten Sie zum Mitnehmen- und unbedingt auch zum Nachkochen.

Pasta Pasta

- alles selbstgemacht

16. März 2023 ab 18.00 Uhr / 89,00 € p.P.

- Begrüßung
- Pasta von Anfang bis Ende in gemeinschaftlicher Herstellung
- Essen in gemütlicher Atmosphäre
- Rezepte zum Mitnehmen

In diesem Kurs stellen Sie eigene Pasta beginnend mit dem Grundteig her – dann folgen verschiedene Variationen.

Zu der Pasta bereiten Sie im Anschluss unterschiedliche Saucen, Fleisch, Fisch und Beilagen, so dass letztendlich ein vielseitig gedeckter Tisch für einen gelungenen kulinarischen Abend für Sie bereitsteht.

Tapas Kochkurs -

eine kulinarische Reise mit Häppchen erleben!

16. Juni 2023 2023 ab 18.00 Uhr / 89,00 € p.P.

- Begrüßung mit Aperitif
- Tapas Kochkurs mit Herstellung unterschiedlicher Variationen
- Rezepte zum Mitnehmen

Schicken Sie Ihren Gaumen in den Urlaub! Mit dem Tapas Kochkurs weihen wir Sie in die Mysterien der kleinen Leckerbissen ein und zeigen den Teilnehmern, dass für eine große Wirkung häufig einfache Mittel genügen. Das Temperament und die Leidenschaft Spaniens stecken in jedem der köstlichen Häppchen. Sparen Sie sich Ihren Jahresurlaub für eine andere Gelegenheit auf, denn im Kochkurs werden wir Ihnen mit den Tapas in unterschiedlichen Variationen die Sonne des Mittelmeeres in die heimische Küche bringen!

Kleiner Aufwand – große Wirkung!

Wer bisher vor einem Anlass oder einer Party stundenlang in der Küche gestanden war, um die Mägen der Gäste nicht knurren zu lassen, dem bieten wir mit dem Tapas Kochkurs die Gelegenheit, sich dies in Zukunft zu ersparen. Mit geringem Aufwand, einfachsten Mitteln und herrlich mediterranen Zutaten zaubern Sie in Kürze gemeinsam mit dem Küchenprofi und den übrigen Teilnehmern zehn unterschiedliche Köstlichkeiten. Das Schöne an Tapas ist nicht nur die einfache Zubereitung – auch nach dem Kochkurs. Die kleinen Köstlichkeiten machen aus jedem einfachen Buffet einen wirklich köstlichen Hingucker!

Sommer in 5 Gängen -

eine Genussreise für Auge und Gaumen

24. August 2023 ab 18.00 Uhr / 89,00 € p.P.

- Begrüßung mit Aperitif
- Organisatorisches und kleine Warenkunde
- gemeinsame Zubereitung eines 5-Gänge-Menüs
- Gemeinsame Verkostung in schöner Atmosphäre
- Rezepte zum Mitnehmen

Durch die praktische Anleitung während Ihres Kocheinsatzes erfahren Sie mehr über die richtige Anwendung von Gartechniken und den vielfältigen Einsatz von Lebensmitteln. Der Kurs möchte den Dialog zwischen traditioneller und moderner Esskultur herstellen und lädt Sie ein, den Reichtum der hiesigen Küche mit Fleisch und vegetarischen Genüssen zu entdecken.

Indisch kochen -

eine Genussreise für Gaumen und Auge

19. Oktober 2023 ab 18.00 Uhr / 89,00 € p.P.

- Begrüßung mit Aperitif
- Kochkurs mit Herstellung unterschiedlicher Variationen
- kompetente Anleitung und Betreuung
- Zutaten, Utensilien und Getränke werden bereitgestellt
- Essen in der Gruppe
- Rezepte Zum Mitnehmen

Indien ist ein Land, das für eine außergewöhnliche Vielfalt steht. Das betrifft sowohl die Landschaft, die Kulturen und Gewohnheiten wie auch die Küche. Von scharf bis mild, vegan und fleischhaltig, Streetfood und traditionellen Gerichten bietet das Land eine beeindruckende Auswahl. Indisch kochen ist ein Farbspiel auf dem Teller, ein Genusserlebnis für den Gaumen und eine wahre Freude für das Auge. Gemeinsam mit Ihnen wollen wir an diesem Abend ein wenig eintauchen in die gesunde Art des indischen Kochens, Klassiker kennenlernen und Neuheiten entdecken. Trotz der Exotik der Zutaten und Namen ist der Kochkurs so konzipiert, dass Sie die Gericht gut und gerne Zuhause nachkochen können - und sollen.

Herbstliches Menü mit Wild-

- 5 Gänge zum Genießen

16. November 2023 ab 18.00 Uhr / 89,00 € p.P.

- Begrüßung mit Prosecco
- gemeinsame Zubereitung eines 5-Gänge-Menüs
- mit Tipps und Tricks vom Profi
- gemeinsame Verkostung in schöner Atmosphäre
- Rezepte zum Mitnehmen

Den prickelnden Auftakt macht ein Glas Prosecco. Im Anschluss daran beginnt die Exkursion in die Welt der betörenden Lebensmittel. Hier geht es um ein reizvolles Kochvergnügen, darum, den Gaumen zu verwöhnen und mit den Lebensmitteln Wild und frischen Kräutern viele Erkenntnisse zu gewinnen. Ein Erlebnis, das mit allen Sinnen genossen werden kann. Sehen, schmecken, riechen und fühlen Sie, wie die Kombination aus Zutaten zu einem echten Genuss wird.