

# Kochkurse Winter 2016/2017

## Die Küche im PIUS



Wir lieben, was wir tun!

Küchenmeister Jochen Kemker und Gastgeberin Szilvia Kemker freuen sich auf einen Kochabend mit Ihnen. Ankunft um 18.00, Kochbeginn und Vorstellung des Menüs um 18.20 Uhr. Wir rechnen mit 4 Stunden, in denen Sie Ihr Menü erstellen und gemeinsam essen. Gerne könne Sie den Abend in unserer Küche ausklingen lassen. Rezepte und Kochschürzen werden gestellt. Sollten Sie Ihr eigenes Wunschmenü kochen wollen, bitte zögern Sie nicht uns herauszufordern. Es besteht auch die Möglichkeit Ihr Menü vor Ihren Augen kochen zu lassen und Sie können „aktiv zugucken“.

Wir freuen uns auf Sie!

Jochen und Szilvia Kemker

### **Menü I**

Spinatsalat mit pochiertem Ei  
und Avokado

Maispoulardenbrust mit Kräutern gespickt  
Schmorpaprika  
Risotto

Bayrisch Krem mit Beeren

45 €

### **Menü II**

Kemkers Caesar Salat

Kalbstafilesspitz sous vide gegart  
Rotweinschalotten  
Petersilienwurzeln

Vanilleeis im Filoteig gebacken

50 €

### **Menü III**

Pastinaken-Kartoffelsuppe  
mit Bratbirne und Petersilie

Sauerbraten von der Entenbrust  
Orangenwirsing  
Schupfnudeln

Halbflüssiger Schokoladenkuchen  
Vanilleeis

55 €

### **Menü IV**

Lachs Lachs Lachs  
Gesalzen, Gegart und geräuchert

Oldenburger Ente aus dem Ofen mit Thymiansauce  
Kirschrotkohl und Stampfkartoffeln mit Kürbis

Winterlicher Schokoladenschaum mit Schmorbirne

65 €

### **Menü V**

Variation von Ziegenkäse mit Kräutersalat

Irischer Lammrücken mit Zwiebelmarmelade  
gebratene Schwarzwurzel

Panna cotta von gesalzene Karamell mit Thymian

75 €

### **Menü VI**

Kross gebratener Zander mit Salbei  
Rahmsauerkraut

Scheiben von der gesottene Kalbshaxe mit Trüffelbutter  
und Artischocken a la barigoule'

Crêpes Suzette mit Orangenragout  
und Vanilleparfait

85 €

### **Menü VII**

Hummer-Ricottaravioli mit grünem Spargel

Rehrücken mit Wintertrüffel  
Mille feuille von Maronen und Kartoffel

Dekonstruierte Schwarzwälder Kirsch

115 €

**Unsere Zahlungsbedingungen:**

Bitte zahlen Sie am Tage der Veranstaltung für die angemeldete Personenzahl. Zahlungen sind per EC Karte und Bar möglich. Sie erhalten am Abend der Veranstaltung dann Ihre steuerlich richtige Rechnung für Ihre Unterlagen. Ihre Buchung gilt erst als durch uns angenommen, wenn Sie unsere Buchungsbestätigung in gesonderter Email von uns erhalten.

**Unsere Stornobedingungen:**

Eine Stornierung Ihrerseits ist bis 28 Tage vor dem „Küche im PIUS“-Termin kostenfrei möglich.

In den letzten 27 Tagen müssen wir 50 % des Menügeldes berechnen.

Bei einer Stornierung von 7 oder weniger Tagen vor dem „Küche im PIUS“-Termin oder bei nicht Erscheinen werden wir den vollen Betrag in Rechnung stellen, bzw. die Gutscheine werden verfallen. Das gilt auch bei Erkrankung. Der Reservierende ist auch der Rechnungsempfänger der Stornorechnung, im Falle von Stornos einzelner Teilnehmer oder der gesamten Teilnehmer.

Wir behalten es uns vor einen Workshop/Kurs/Kochabend aus wichtigen betriebsinternen Gründen oder Krankheit des Koches auch kurzfristig abzusagen. Alle Gutscheine und bezahlten Eintrittskarten behalten dann ihre Gültigkeit. Auf Wunsch werden wir die Eintrittsgelder nach einer Stornierung durch uns auch wieder auszahlen, bzw. zurück zu überweisen.

**Allgemeines:**

Die Preise basieren auf einer Mindestteilnehmerzahl von 8 Personen. Wir kochen auch gerne für und mit einem kleineren Kreis, werden dann aber die Preise neu kalkulieren müssen.

Bitte geben Sie uns bekannte Allergien und Unverträglichkeiten vorher bekannt.

Sollte ein Produkt saisonal nicht verfügbar, oder nicht in der ausreichenden Qualität verfügbar sein, wird es durch ein qualitativ gleich-, oder höherwertiges ersetzt.