

*Kocherlebnisse 2018  
in unserer Kreativküche!  
Gaumen und Sinnesfreude mit bodenständigem Genuss*

**Sonntag, den 07.01.2018 ab 16/30 Uhr**

„Suppen, Saucen und Fonds“

Der richtige Ansatz und die richtige Verarbeitung von Gemüse und Fleisch.  
Von kalt angerührt bis heiß aufgeschlagen.

**Montag, den 15.01.2018**

„Renz grillt im Winter“ Barbeque-Party auch in der kalten Jahreszeit

**Montag, den 30.01.2018**

„Indische Küche“ Hier kocht die Leidenschaft!

Entdecken Sie das Kamasutra des Kochens und entflammen Sie  
Ihre Passion für eine Welt der tausend Aromen!

**Montag, den 05.02.2018**

Love is in the air!

Wenn Männer aus Leidenschaft mit Frauen kochen,  
werden Sie schwach!

**Montag, den 19.02.2018**

einfach italienisch

Nudelgerichte al Cucina Mama mit verschiedenen Saucen

**Montag, den 26.02.2018**

*Cross over Küche*, ein Menü mit Elementen der Küchen verschiedener Länder

**Montag, den 26.03.2018**

Feinstes zu Ostern *Österliches Menü mit Lamm und Hase*

**Montag, den 09.04.2018**

„Leckerer aus der Backstube“ Back- und Pralinenkurs

**Montag, den 23.04.2018**

Alles um die Stange, klein und fein, Spargel satt

**Montag, den 07.05.2018**

Gin-Tasting mit 4 Gänge-Menü

Wir führen Sie mit einem Tasting durch die Welt des Gins.  
Passend dazu kochen wir ein mehrgängiges Menü.

**Montag, den 14.05.2018**

*Köstliches aus dem Meer.*

Super lecker, wenige Kalorien, viele Vitamine, voller Geschmack.

**Montag, den 04.06.2018**

Spirit of the caribbean Kleine und feine Gerichte aus der kreolischen Küche

**Montag, den 18.06.2018**

„Suppen, Saucen und Fonds“

Der richtige Ansatz und die richtige Verarbeitung von Gemüse und Fleisch.  
Von kalt angerührt bis heiß aufgeschlagen.

**Montag, den 02.07.2018**

Tex-Mex mexikanisch - texanisches Grillen

**Sonntag, den 16.07.2018 ab 16/30 Uhr**

*Easy Asia* die Vielfalt der Aromen.

**Montag, den 30.07.2018**

*Köstliches aus dem Meer.*

Super lecker, wenige Kalorien, viele Vitamine, voller Geschmack.

**Montag, den 27.08.2018**

*brutal Regional*

Eigentlich unglaublich, welche tollen Produkte die Umgebung zu bieten hat.

**Sonntag, den 02.09.2018 ab 16/30 Uhr**

„Feinschmeckergrillen“

Erfahren Sie an diesem Abend alle Grundlagen rund um das Thema  
des stressfreien Grillens.

**Montag, den 01.10.2018**

*Tafelfreuden* Die Welt des Genießens ist eine Frage des guten Geschmacks  
mit Gerichten rund um den Globus

**Montag, den 15.10.2018**

„Suppen, Saucen und Fonds“

Der richtige Ansatz und die richtige Verarbeitung von Gemüse und Fleisch.  
Von kalt angerührt bis heiß aufgeschlagen.

**Montag, den 29.10.2018**

„Das Beste von der Ente“

vom Rilette bis zur klassisch gefüllten Ente

**Montag, den 12.11.2018**

„Wilde Küche“

Das etwas andere Barbecue. Wir zerlegen ein Reh, smoken in der heißen Abluft eines Holzfeuers den Rehrücken. Das restliche Fleisch, grillen und schmoren wir.

**Montag, den 26.11.2018**

„Yin und Yang“

Fernöstliche Küche trifft auf europäische Kochkunst

**Montag, den 03.12.2018**

Menü zum Nikolaus mit Fisch, Fleisch  
und süßem Nikolaus zum mit nach Hause nehmen

**Montag, den 10.12.2018**

„Das große X-mas Menü“

Festlich aufgetrumpft mit Gänseleber, Scampi, Mandarine,  
Maronen, Trüffel, Reh und winterlichem Gemüse

Für private Kochkurse, Ihre Küchenparty,  
Küchenschlacht, Küchentreff, Gesellschaften oder Firmenevents  
in unseren Räumlichkeiten ab 10 Personen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.  
Kochkurs 98,- €  
Begleitperson ab 20/00 Uhr 69,- €

Ankommen und abschalten in unserem \*\*\*Sterne Gästehaus.  
Verbringen Sie Ihre Urlaubs - oder Geschäftstage in einem unserem  
★★★Zimmer oder im ★★★Familienzimmer. Die Zimmer sind komfortabel,  
zum Wohlfühlen mit Dusche, Fön, WC, Radio, TV und W-LAN ausgestattet.

**Stornierung/Rücktritt durch den Teilnehmer der Kochkurse.**

Bei einer Stornierung ab 14 Tage vor Kursbeginn sind vom Teilnehmer 30 % der Kursgebühr zu zahlen.  
Bei einer Stornierung ab 7 Tage vor Kursbeginn sind vom Teilnehmer 50 % der Kursgebühr zu zahlen.  
Bei einer Stornierung ab 3 Tage vor Kursbeginn sind vom Teilnehmer 75 % der Kursgebühr zu zahlen.  
Bei einer Stornierung/Rücktritt durch den Teilnehmer am Kurstag sind 100 % der Kursgebühr zu zahlen.  
Die Stornierung bitte schriftlich an die E Mail-Adresse [hirschrenz@web.de](mailto:hirschrenz@web.de) senden.  
Unter Angabe Ihrer Kontaktdaten Datum des gebuchten Kurses oder die Gutscheinnummer.