

Kocherlebnisse 2019 in unserer Kreativ -Küche! Gaumen und Sinnesfreude mit bodenständigem Genuss

Montag den: 14. Januar 2019

„LOW Carb“

Kampf gegen die Weihnachtspfunde Genuss ohne Reue das richtige nach den Weihnachtsfeiertagen!

Montag, 21. Januar 2019

Wild auf Wild - mit Artur Frick-Renz

Bei Fränkel Kochstudio ab 18:30 Uhr in der Allmandstraße 6, DE-88045 Friedrichshafen

Montag den: 28. Januar 2019

"Paleo"(neue Steinzeiterernährung)

oder einfach die Leichte Frühjahresküche Gesund & Fit - eigentlich möchte jeder sich so ernähren. (Wenig Salz und Zucker) Naturbelassene, frische Lebensmittel. Von Süßkartoffeln über Forelle, Scampi mit Zitrusfrüchten, Kräutern, Bauernhuhn, Feldgemüse, Bananenbrot und Schokolade

Montag den: 11. Februar 2019

Love is in the air!

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

Montag den: 25. Februar 2019

Unser Outdoor Kochkurs einmal anders!

Kochen am Lagerfeuer mit Gemüse, Fisch und Fleisch am offenen Feuer (ganze Tiere)
Kuchenbacken im Dutch Oven

Montag den: 8. April 2019

Feinstes zu Ostern

Österliches Menü mit Lamm und Hase

Montag den: 29. April 2019

Die Italienische gute Laune Küche!

Hausgemachte Pasta, feines Gemüse, aromatische Fisch und Fleischvariationen sowie ein Torta al cioccolato morbide (Saftiger, italienischer Schokokuchen) mit einer Espressocreme zum Dessert

Montag den: 13. Mai 2019

Alles um die Stange, klein und fein, Spargel satt

Montag den: 27. Mai

Meine französische Bistroküche

von Gougères, Rilette, Fischsuppe, Blätterteigpastete bis zur Apfeltarte ist alles dabei

Montag den: 03. Juni 2019

Meine Fischküche

Alles über Fisch. Gekocht wird ein Jahreszeiteinmenü von Fingerfood, Tatar, Eintopf, Soufflee bis zum gebratenen Fischfilet und ein leichtes Dessert.

Montag den: 17. Juni 2019

Einfach mal Thailändisch!

Frühlingsrollen mit Dipp, Papayasalat mit Garnelen, pikante Hühner Suppe, Gemüse aus dem Wok, Rinder - Curry und ein feines Dessert erwarten Sie.

Montag den: 1. Juli 2019

Best of Renz "Beef Buddies"

Der Kochkurs für echte Mädle & Kerle Alles ums Rindfleisch von Tataki, Rindertatar auf zweierlei Art, geschmorte Ochsenbacken bis zum Rinderfilet und danach ein Dessert

Montag den: 15. Juli 2019

Meine Welt der Saucen

"Eine raffinierte Sauce ist die Visitenkarte eines Gerichts!" Wie macht man eine helle Sauce zu Fisch oder Geflügel, oder eine dunkle Sauce zu Steaks? Was ist der Trick bei aufgeschlagenen Saucen? Welche schnelle Saucen kann man zaubern?

Montag den: 19. August 2019

Best of Renz "Summer and Grill"

30°C und keine Lust auf schweres Essen oder langes Stehen am Herd?
Wir geben alles, eine offene Küche der etwas anderen Art.

Montag den: 2. September 2019

Best of Renz "I love Heimatküche"

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

Montag den: 30. September 2019

Best of Renz Der handwerklich und technisch anspruchsvolle Kochkurs.

Zubereitung eines 6-Gang-Menüs der Jahreszeit mit exklusiven und ausgefallenen Produkten
Champagneraperitif, Ausgesuchte begleitende Weine, Digestif und Kaffee
Aufpreis € 30 Gästemenu mit Getränken (ohne Kochkurs): Aufpreis € 20

Montag den: 14. Oktober 2019

Best of „Wilde Küche“

Das etwas andere Barbecue. Mit Hase, Reh und Fasan. Es wird gesmoked, gegrillt, geschmort und gebacken.

Montag den 28. Oktober 2019

„Yin und Yang“

Fernöstliche Küche trifft auf europäische Kochkunst

Montag den: 4. November 2019

„Das Beste von der Ente“

vom Rilette bis zur klassisch gefüllten Ente

Montag den: 18. November 2019

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

Montag den: 2. Dezember 2019

„Das große X-mas Menü“

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

Alle unsere Kochkurse sind gleichermaßen für Anfänger, Fortgeschrittene und geübte Hobby-Köche/-innen geeignet - „Spaß und Genuss steht bei uns im Vordergrund.

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 70,- €

Unsere Kochkurse können auch für Gruppen ab 10 Personen als Event individuell gebucht werden.
Es ist ein tolles Erlebnis!

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

Das Spezialarrangement in Verbindung mit einem unserer Kochkurse:

2 Übernachtungen Sonntag – Dienstag.

Sonntagabend: 4 Gänge-Überraschungsmenü aus unserer Hirschküche mit Aperitif
am Montag morgen unser hausgemachtes Frühstück.

Dann am Abend von 17/30 bis ca. 23/30 Uhr Kochkurs mit allem was dazugehört,
an den jeweiligen Kochkursterminen

und am Dienstag morgen nach dem Kochkurs abreisen ohne Zwang.

Pro Person € 220,00

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 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 senden.

Unter Angabe Ihrer Kontaktdaten Datum des gebuchten Kurses oder die Gutscheinumnummer.