

Kochkurse und Weinproben 2019

Donnerstag, 28.03.2019 Kochkurs: Pasta...Basta...

Du bist ein Pastaliebhaber? Dann ist dieser Kurs genau der Richtige für Dich! Pasta... Basta Selbstverständlich wird heute keine Tüte aufgerissen - heute ist Handarbeit gefragt und die Pasta wird von Grund auf selbst zubereitet.

Viele verschiedene Pastasorten stehen heute auf dem Plan. Lang, dünn, in Form gebracht... Selbstverständlich werden die selbst gemachten Nudeln durch leckere Saucen mit Gemüse und Fleisch sowie herrlichen Käsesorten ergänzt.

Buon appetito!

Preis pro Person: 75 Euro

Kursdauer: Beginn 18.30 Uhr bis 22.30 /23.00 Uhr Ende

Speisen, Getränke, Rezepte und Kochschürze inklusive.

Donnerstag, 18.04.2019, Kochkurs Helden am Herd

Egal ob man(n) es schon kann, die Frau einen angemeldet hat oder einfach mal einen neuen Input möchte... vielleicht liegt es aber auch noch in den Genen Männer...Feuer, Fleisch... Freuen Sie sich auf geniale Gerichte am Grill und eine richtig ehrliche Küche!

Es wird geschnippelt, gebraten, gegrillt, geschmorrt, gefachsimpelt,... und immer das passende Getränk in der Hand...

Glück kann man eben doch kaufen - mit dem Kochkurs Helden am Herd.

Preis pro Person: 89,00 €

Kursdauer: Beginn 18.30 Uhr bis 22.30/23.00 Uhr Ende

Speisen, Getränke, Rezepte und Kochschürze inklusive

Donnerstag, 23.05.2019, Weinprobe mit dem Weingut Stich

Genießen Sie in entspannter Atmosphäre das Zusammensein mit Gleichgesinnten. Ein Leckeres 4 Gänge Menü, mit begleitenden Weinen abgestimmt von unserem befreundetem Winzer Gerhard und Helga Stich aus Bürgstadt. Unser Highlight-Kurs, neben der Weinprobe wird für Sie ein 4 Gänge Menü gezaubert und Sie haben die Möglichkeit unseren Köchen über die Schulter zu schauen und viele Kniffe und Tricks der gehobenen Küche kennenlernen. Je nach Saison erleben Sie hier ein abwechslungsreiches Menü und bekommen dazu abgestimmt die entsprechenden Weine dazu... Sie können beim gemeinsamen Essen plaudern und genießen, vieles über Wein erfahren und unseren Winzer Gerhard Stich auch mit Fragen löchern... noch Fragen...

Preis pro Person: 79,00 Euro

Beginn 18.30 Uhr bis 22.30/23.00 Uhr Ende

Speisen, Getränke, inklusive.

Donnerstag, 30.05.2019, Kochkurs: Slow-Food

Slow Food steht für regionales, bewusstes und gesundes Essen.

Im heutigen Kurs zeigen wir Euch die Vielfalt unserer Region, denn wir setzen vorwiegend authentische Produkte von lokalen Unternehmen ein. Und die Produktpalette ist groß: Schwäbisch Hällisches-Landschwein, Spargel aus Buhlsbach und vieles mehr. Alles gute, saubere und faire Produkte, die für das Thema Slow Food unabdingbar sind.

Selbstverständlich bereiten wir diese Produkte schonend zu – wir bringen dir unter anderem Niedrigtemperatur- und Sous Vide – Garen näher.

Ein Kurs, bei dem die regionale Küche und der Genuss im Vordergrund stehen.

Preis pro Person: 75,00 Euro

Speisen, Getränke, Rezepte und Kochschürze inklusive

Donnerstag, 20.06.2019, Big bottle party - Bogner meets Stahl

Für Golfreunde veranstalten wir tagsüber ein Golfturnier in Rothenburg/Schönbronn und am Abend findet unsere legendäre und über die Landkreisgrenze hinaus bekannte Abendveranstaltung statt.

Freitag, 05.07.2019 Bogner meets Hofmann

Genießen Sie in entspannter Atmosphäre das Zusammensein mit Gleichgesinnten. Ein Leckeres 4 Gänge Menü, mit begleitenden Weinen abgestimmt von unserem befreundetem Winzer Bernd Hofmann aus Ipsheim. Unser Highlight-Kurs, neben der Weinprobe wird für Sie ein 4 Gänge Menü gezaubert und Sie haben die Möglichkeit unseren Köchen über die Schulter zu schauen und viele Kniffe und Tricks der gehobenen Küche kennenlernen. Je nach Saison erleben Sie hier ein abwechslungsreiches Menü und bekommen dazu abgestimmt die entsprechenden Weine dazu... Sie können beim gemeinsamen Essen plaudern und genießen, vieles über Wein erfahren und unseren Winzer Bernd Hofmann auch mit Fragen löchern... noch Fragen...

Preis pro Person: 79,00 Euro

Beginn 18.30 Uhr bis 22.30/23.00 Uhr Ende

Speisen, Getränke, inklusive.

Freitag, 09.08.2019, Bogner meets friends:

Küchenparty im Roten Ross

oder wenn Thomas seine Küche öffnet... dann ist das die Gelegenheit, Ihn über die Schulter zu schauen und sich Tricks und auch den ein oder anderen Tipp sich zu holen... Sie wollten schon immer mal ein Messer in die Hand nehmen, aber zu einem Kochkurs fehlt Ihnen die Lust... dann ist dass Ihr Abend, ganz ungezwungen gehen Sie in unsere Ross-Küche und holen sich Ihr Essen selbst, Sie können zuschauen, wenn Sie Lust haben selbst mal Hand anlegen, oder sich einfach nur was leckeres holen und sofort wieder verschwinden... ganz nach Lust und Laune, es gibt verschiedenste Gerichte und es ist für jeden Geschmack etwas dabei Der etwas andere Restaurantbesuch im Roten Ross..

Sei dabei, wenn es wieder heißt das Ross hat die Küche geöffnet...

Preis pro Person: 79,00 Euro

Beginn 18.30 Uhr bis 22.30/23.00 Uhr Ende

Speisen, Getränke, inklusive.

Freitag, 27.09.2019, Steakverkostung: Meat the Beef

Wir verarbeiten US-Prime Beef, freilaufende ökologisch gehaltene Rinder, T-Bone Steak, Dry Aged Rib-Eye, American Beef.

Lernen Sie den einzigartigen Geschmack und die perfekte Zubereitung diverser Fleischsorten kennen.

Preis pro Person: 129,00 Euro

Beginn 18.30 Uhr bis 22.30/23.00 Uhr Ende

Speisen, Getränke, inklusive Kochschürze

Donnerstag, 17.10.2019, Bogner meets friends - das was wir am

Besten können!

Sie kochen gerne mal für ein paar mehr Gäste, es soll unkompliziert und locker sein, aber es soll auch was leckeres zu futtern geben! Dann sind Sie in diesem Kurs absolut richtig. Sie lernen wie man so ein Menü plant, berechnet und anschließend so vorbereitet, dass das Anrichten zum Kinderspiel wird – Stressfaktor = fast null.

Wir verarbeiten Loup de mer, Iberico Schwein, Scampi, Trüffel, Pilze ...

Preis pro Person: 75,00 Euro

Beginn 18.30 Uhr bis 22.30/23.00 Uhr Ende

Speisen, Getränke, inklusive Kochschürze

Alle Kurse können über 09843 / 936600 gebucht werden.

Rotes Ross Marktbergel

Würzburger Strasse 1

91613 Marktbergel

Tel.: 09843 936600

Fax: 09843 9366010

Internet: www.bogners-marktbergel.de