



# BOGNER

WOHNEN UND KOCHEN  
AM PETERSBERG

meets friends

WWW.BOGNERS-MARKTBERGEL.DE

## PROGRAMM 2020

 POWERED BY ULI STAHL



- DO. 30.01.  KREATIVE DESSERTKREATIONEN
- MI. 05.02.  WEINVERKOSTUNG MIT BERND HOFMANN
- FR. 28.02.  HERSTELLUNG & VARIATIONEN DER BRATWURST
- DO. 12.03.  KOCHKURS – MÄNNER UNTER SICH AM HERD
- SA. 28.03.  BROT ZUHAUSE BACKEN – TIPPS VOM PROFI
- FR. 24.04.  STEAKVERKOSTUNG „MEAT THE BEEF“
- MI. 30.04.  ORIGINAL COCKTAILS – ORIGINAL TAPAS
- SA. 16.05.  KRÄUTERWANDERUNG & 4-GÄNGE-MENÜ
- FR. 29.05.  WEINVERKOSTUNG MIT HARALD BRÜGEL
- DO. 11.06.  KOCHKURS – SLOW-FOOD
- SA. 20.06.  BIG BOTTLE PARTY MEETS WINZERHOF STAHL
- FR. 26.06.  MODERNE COCKTAILS MEETS PIZZA
- MI. 08.07.  KULINARISCH VEGETARISCH UM DIE WELT
- SA. 31.07.  KÜCHENPARTY IM ROTEN ROSS
- ?? . ?? . ?? .  GIN TASTING INKL. KREATIVEN SNACKS
- DO. 17.09.  KOCHKURS – WILD AUF WILD
- SA. 29.09.  FISCH SMOKEN UND GRILLEN
- DO. 08.10.  SALZ UND WILDKRÄUTER ERLEBEN
- SA. 17.10.  2 - 3 ZUTATEN IHRER WAHL
- MI. 28.10.  „PASTA ... BASTA“ – FÜR PASTALIEBHABER
- SA. 22.11.  PRALINENKURS MIT UNSERER KONDITORIN
- DO. 03.12.  GOURMETMENÜ ZUR WEIHNACHTSZEIT



# SEMINARE

**DO. 30.01. SEMINAR DESSERTKREATIONEN** | 49 €  
MIT KONDITORIN THONG

*Drei kreative Desserts, wir zeigen Ihnen wie es geht.  
Wundervoll aromatisch, frisch und optisch glanzvoll  
präsentiert.*

**SA. 28.03. SEMINAR BROT ZUHAUSE BACKEN** | 49 €  
TIPPS UND TRICKS VOM BÄCKERMEISTER

*Großbäckereien und industrielle Lebensmittelherstellung:  
wir zeigen wie es anders geht: Backteige lassen Ihre  
Küche zur Backstube werden.*

**SA. 29.09. SEMINAR FISCH SMOKEN UND GRILLEN** | 49 €  
AUF SALATVARIATIONEN

*Räucherfisch ist ein besonderer Genuss, wir zeigen, wie  
verschiedene heimische Fische edel geräuchert oder  
gegrillt werden.*

**DO. 08.10. SALZ UND WILDKRÄUTER ERLEBEN** | 49 €  
ZUSAMMEN MIT DER KRÄUTERPÄDAGOGIN

*Viele kostbare Schätze schlummern auf Wiesen, in Gärten  
und Wäldern, die wir entdecken, diese verleihen Gerich-  
ten das gewisse Etwas ...*

**SA. 21.11. PRALINENKURS** MIT KONDITORIN THONG | 49 €

*Die Krönung der Chocolatierskunst – Naschen erlaubt.  
Wir zeigen die perfekte Herstellung der handgefertigten  
Köstlichkeiten.*

» WIR FREUEN UNS AUF IHRE BEGEIS-  
TERUNG FÜR PERFEKTEN GENUSS AUS  
KÜCHE UND KELLER! «



# WEINPROBEN

- MI. 05.02. WEINVERKOSTUNG MIT BERND HOFMANN** | 55 €  
WEINGUT HOFMANN AUS IPSHEIM  
*Frischer Ziegenkäse von Peters Glück – Wein soll vor allem eines: Freude bereiten. Wein und Käse helfen sich alle Facetten zu Entfaltung zu bringen.*
- 
- DO. 30.04. ORIGINAL COCKTAILS – ORIGINAL TAPAS** | 55 €  
*Singapore Sling gibt es viele, doch welcher ist das Original? Welches Ginger Ale nehmen wir für den Moscow Mule? Wir klären es ...*
- 
- FR. 29.05. WEINVERKOSTUNG MIT HARALD BRÜGEL** | 55 €  
WEINGUT BRÜGEL AUS CASTELL  
*Fränkische Tapas mit regionalen Produkten – Viel Gefühl für Wein, seine Heimat, die Natur und Tradition verleiht Weinen vom Weingut Brügel ihren persönlichen Charakter.*
- 
- FR. 26.06. MODERNE COCKTAILS MEETS PIZZA** | 55 €  
*Trendcocktails vom Jahr 2019 und jeder mixt seinen eigenen Cocktail. Kamado-Grill von BergHOFF, wir erklären den Unterschied.*
- 
- ?? . ?? . ?? .** **GIN TASTING SNACKS UND EXOTISCHE FRÜCHTE** | 55 €  
*Gin ist nicht gleich Gin – erkennen Sie die unglaubliche Sortenvielfalt. Welches Tonic passt zu Ihnen? Wir geben die Antwort.*

» Mindestteilnehmerzahl: 6 Personen / max. 12 Personen

Leistungen: 6 x 0,1 l Wein komponiert zum angegebenen Thema, Brot, Olivenöl, Salz, Wasser. 4-Gänge-Menü und Tischgetränke inklusive. «



# KOCHKURSE

- FR. 31.07. KÜCHENPARTY IM ROTEN ROSS** | 89 €  
INKL. WEINVERKOSTUNG MIT DEM WEINGUT STICH  
*Thomas Bogner öffnet seine Küche – schauen Sie ihm über die Schulter, helfen Sie mit und ganz ungezwungen nehmen Sie ihr Essen mit ins Restaurant.*
- 
- DO. 17.09. KOCHKURS WILD AUF WILD** | 84 €  
WILDFLEISCH GESUND UND LECKER  
*Kosten Sie die Spezialitäten des Waldes aus und kommen auf den einzigartigen Geschmack des Wildfleisches.*
- 
- SA. 17.10. 2 – 3 ZUTATEN IHRER WAHL** | 84 €  
LEICHTE UND SCHNELL KÜCHE VOM PROFIKOCH  
*Thomas Bogner zaubert ein leichtes und leckeres Gericht aus 2 – 3 beliebigen von Ihnen mitgebrachten Zutaten. Jeder Gast bekommt sein Gericht.*
- 
- MI. 28.10. „PASTA ... BASTA“ – FÜR DEN PASTA-LIEBHABER** | 84 €  
HANDARBEIT BEI PASTA & SAUCE  
*Herstellung verschiedener Pasta Sorten, land, dünn oder in Form gebracht. Leckere Saucen mit Gemüse und Fleisch sowie herrlichen Käsesorten.*
- 
- DO. 03.12. GOURMETMENÜ ZUR WEIHNACHTSZEIT** | 129 €  
*Wir bereiten ein 4-Gänge-Menü der Extraklasse zu, mit welchem Sie beim Nachkochen an Weihnachten bei Ihrer Familie punkten.*

*Alle Preise inkl. MwSt. | Diese sind bitte vor dem Termin – nach Rechnungsstellung – zu überweisen. Das Event ist mit der Bezahlung termingebunden fest gebucht, eine Rückzahlung ist leider nicht möglich und verfällt nach dem gebuchten Termin.*



# KOCHKURSE

- FR. 28.02. HERSTELLUNG UND VARIATIONEN DER BRATWURST** | 84 €  
*Wir Franken und unser Nationalgericht: Gewürzmischung, Fleisch und was daraus wird, wir überraschen Sie ...*
- 
- DO. 12.03. MÄNNER UNTER SICH AM HERD** | 84 €  
*Wir zeigen den Männern, wie sie Ihre Liebste kulinarisch verwöhnen. ab 20.30 Uhr 4-Gänge-Menü zusammen mit der Dame.*
- 
- FR. 24.04. STEAKVERKOSTUNG „MEAT THE BEEF“** | 129 €  
*Finden Sie ihr persönliches Lieblingsstück Fleisch. US-Prime Beef, Dry Aged Rib Eye, Bison – perfekt zubereitet.*
- 
- SA. 16.05. KRÄUTERPÄDAGOGIN FÜHRT SIE ÜBER DEN PETERSBERG** ANSCHL. MENÜ VOM LAMM | 99 €  
*Gesammelte Kräuter von der Wanderung verarbeiten wir im 4-Gänge Lamm-Menü mit Profikoch Thomas Bogner.*
- 
- DO. 11.06. KOCHKURS SLOW FOOD MIT SPARGEL AUS BUHLSBACH** | 84 €  
*Slow Food steht für regionales, bewusstes und gesundes Essen. Ein Kurs, bei dem regionale Küche und der Genuss im Vordergrund steht.*
- 
- MI. 08.07. KULINARISCH VEGETARISCH UM DIE WELT KEINE ANGST VOR GEMÜSE** | 84 €  
*Vegetarische Zutatenvielfalt, die frischen Wind in die Küche bringen, bestimmt nicht nur für den überzeugten Vegetarier.*

» Unsere Verkostungen, Seminare und Kochkurse werden auf unserer Website ausführlich beschrieben. Sie dauern jeweils von 19 Uhr bis ca. 22 Uhr. Bei allen Veranstaltungen sind Tischgetränke inklusive!

# MELDEN SIE SICH GLEICH AN ZU EINEM UNSERER GENUSSVOLLEN KOCHKURSE, SEMINARE ODER WEINPROBEN

Kochen wir doch gemeinsam!

Kochen lernen macht Spaß. Neugierig geworden?  
Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung und ein paar  
kreative Stunden mit Ihnen.

Lernen Sie neues, oder erkunden Ihren Weingeschmack.

Gerne können Sie Ihre Anmeldung telefonisch  
oder per E-Mail vornehmen.

## UND ÜBRIGENS ... KOCHEN KANN AUCH TEAMBILDEND SEIN!

Gerne stellen wir für Sie einen individuellen Kochkurs  
für Ihre Familie, Freunde, Geschäftspartner und Arbeits-  
kollegen zusammen. Sie können unsere Kochschule  
aber auch für Ihr privates Event buchen.

INFOS UND BUCHUNG ÜBER

**ULI STAHL | 09843 2809 | ULI.STAHL@GMX.DE**

ODER ÜBER ROTES ROSS MARKTBERGEL

**TEL. 09843 936600 | INFO@ROTES-ROSS-MARKTBERGEL.DE**

