

Unsere Veranstaltungsorte

Was bieten wir noch an:

Homecooking

Wir kommen zu Ihnen nach Hause und veranstalten einen privaten Kochkurs für Sie und Ihre Gäste.

Gast in der eigenen Küche.

Lassen Sie sich bekochen. Wir bereiten bei Ihnen zu Hause ihr Lieblingsmenü zu.

Sie brauchen Servicekräfte die Ihre Gäste bewirten, wir organisieren das für Sie.

Sie möchten zusammen mit einem Koch ein kaltes Büffet erstellen, wir helfen Ihnen.

Gartenparty, Grillparty, Vereinsfeier, Polterabend.....

Dinner für zwei bei Kerzenschein oder Familienfeier, wir kochen für Sie oder mit Ihnen zusammen.

Sprechen Sie uns an.

Tel. 07626/60335

e-mail: Stephan.Hoeflerlin@gmx.de

www.koch-und-schlemmerschule.de

kw
küchen
werkstatt

mehlin

Reiner Mehlin
Hinterdorfstr. 33
79576 Weil am Rhein
Tel. 07621/1612100
Fax.07621/1612101
reiner_mehlin@web.de
www.kuechen-weil-am-rhein.de



ATRIUM
KÜCHENWELT

Großfeldstr.17 79618 Rheinfelden
www.wohnwelt-rheinfelden.de



Weingut Marienheim
Probsteiweg 2
D 79415 Bad Bellingen
Tel. 07635 / 825225
Fax 07635 / 827588
E-Mail:

marienheim-bamlach@t-online.de
www.weingut-marienheim.de

KOCH- UND SCHLEMMERSCHULE

gemeinsam
kochen
schlemmen
genießen
Spaß haben
nette Leute
kennen lernen



Stephan Höferlin
An der Fischermühle 6
79400 Kandern
Tel: 07626 / 60335

e-Mail: Stephan.Hoeflerlin@gmx.de

www.koch-und-schlemmerschule.de

www.facebook.com/kochwerkstatt.bellingen

**Koch – und
Schlemmerseminar**

**Termine
März bis Juni
2023**

Wie verläuft ein Abend mit der Koch- und Schlemmerschule?
Der Abend beginnt um 18:00 Uhr oder 18:30 Uhr. Zur Begrüßung bekommt jeder Teilnehmer einen Aperitif. Danach bilden sich kleine Gruppen von Teilnehmern, die dann jeweils einen Gang oder Teile des Menüs kochen. Nach ca. 2 - 2,5 Stunden beginnen wir mit dem gemeinsamen Essen. Dazu servieren wir passende Weine vom Weingut Marienheim in Bamlach oder auch alkoholfreie Getränke. Nach ca. 4,5 - 5 Stunden endet die Veranstaltung mit dem Digestiv oder Kaffee oder beidem.

Unsere Preise verstehen sich immer incl. Aperitif, Getränke, Kaffee und Digestiv während dem Essen. Ihre Reservierung wird erst nach Überweisung des Menüpreises auf unser Konto wirksam. Eine Abmeldung ist jederzeit möglich, wenn von Ihnen eine Ersatzperson benannt wird. Die Rückerstattung des Menüpreises ist nur möglich, wenn die Abmeldung spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung erfolgt. Bitte melden Sie sich unter Tel. 07626/60335 oder per E-Mail an.

März

Aperitif

**Linsenhällchen mit
Gurken-Tomaten Raita**

Indische Pastinakensuppe

**Mit Banane gefülltes Putenschnitzel
in Mandelpanade
Currysoße und Duftreis**

Mangocreme mit Pistaziensoße

Kaffee und Digestif

Preis pro Person 60,00€



**Termine in der Wohnwelt
Rheinfelden:**

**03.03.2023 Beginn 18:30 Uhr
05.05.2023 Beginn 18:30 Uhr
02.06.2023 Beginn 18:30 Uhr**

**Im April kann keine
Veranstaltung stattfinden.**



**Termine in der Küchenwerkstatt
Mehlin in Weil am Rhein**

**10.03.2023 Beginn 18:00 Uhr
14.04.2023 Beginn 18:00 Uhr
12.05.2023 Beginn 18:00 Uhr
09.06.2023 Beginn 18:00 Uhr**

Mai

Aperitif

Spargelsalat mit Krabben

Spargelsuppe mit Chili und Kokosmilch

**Gedämpftes Schweinefilet
auf Spargel- Kartoffelragout**

Beerenmousse mit Joghurt

Kaffee und Digestif

Preis pro Person 64,00€



April

Aperitif

Bärlauchmuffin mit Blattsalaten

**Frühlingsuppe mit bunten Gemüsen
und Croutons**

**Gebratenes Zanderfilet
auf Lauchrisotto Weißweinssoße**

Holunder Quarkcreme mit Erdbeeren

Kaffee und Digestif

Preis pro Person 62,00€



Juni

Aperitif

**Matjesfilet in Joghurt- Sahnesoße
und Pumpernickel**

Ruccolasuppe mit Vollkornbrot Croutons

**Rosa gebratenes Roastbeef
mit grünem Kräuterdip
Süßkartoffelpüree und geschmorten Zwiebeln**

**Selbst gemachtes
Erdbeer- Camparisorbet auf Beerensalat**

Kaffee und Digestif

Preis pro Person 66,00€