

ein „WILD“er Kochkurs mit Markus Bitzen

**„Spezialitäten vom Wild –
köstlich und einfach
zubereitet“**

Markus Bitzen möchte Ihnen die Kunst des Zubereitens von Wildgerichten in einem spannenden und abwechslungsreichen Kochkurs nahe bringen. Schnuppern Sie hinein in die Jägerei, die Leidenschaft der Jagd, und wie wir anschließend das von Mutter Natur gegebene zu einem wunderbaren Menü verarbeiten. Wir möchten Sie von der Qualität und den besonders positiven Eigenschaften von Wildfleisch begeistern.

Wir starten um 11:30 Uhr mit einem Begrüßungssekt in unserer guten Stube, bevor wir in die Küche durchstarten. Ein kurzer Überblick über die Wildarten in unserer Region und los geht's in unsere Jagdhaus-Küche.



Es geht los mit Volldampf an die Zubereitung der verschiedensten Gerichte aus unserem heimischen Wild. Was kann man aus welchem Stück zubereiten? Wir möchten, dass Sie in Zukunft aus frischem Wildfleisch vom Jäger köstliche Gerichte zuhause zubereiten. Wir zeigen Ihnen die verschiedensten Gerichte. Ob ein Braten, ein Rücken gedämpft, ein Carpaccio oder ein Schinkenmousse, verschiedene Vorspeisen und verschiedene Hauptgerichte. Alles kommt dran. Ganz besonderen Wert werden wir auf die Zubereitung einer besonderen Wildsauce legen. Die Grundsauce mit Ihren Variationen macht jedes Wildgericht zu einem besonderen Erlebnis. Nach dem Kurs können Sie Ihr ganz besonderes Wildmenü zuhause für Ihre Liebsten kochen.

Wir werden einige Gerichte ansprechend zubereiten und zeigen Ihnen einige Besonderheiten aus unserer eigenen Küchenpraxis. Sie werden alle zubereiteten Gerichte probieren und

begutachten. Gegen 18:00 Uhr begrüßen wir dann Ihren Partner, Freund oder Bekannten recht herzlich in unserer Runde. Die ersten Erfahrungen können Sie dann direkt weitergeben.

Um 19:00 Uhr wird dann ein 4-Gang-Wild-Menü serviert, mit einigen der Spezialitäten, die wir nachmittags zubereitet und vorbereitet haben. Wir haben dazu dann den passenden Wein ausgesucht um die „Wilden“ Spezialitäten richtig genießen zu können.

An einem Kochkurs nehmen 6 bis 12 Personen teil und im Gesamtpreis sind enthalten: Kochkurs für eine Person, 4-Gang-Menü für zwei Personen, Getränke während des Kochkurses, der Kochschürze und jeder Menge Spaß sowie eine Teilnahmebestätigung.

Kochkurs Gutschein

Gerne stellen wir Ihnen einen Gutschein über einen unserer Kochkurse aus. Sprechen Sie uns an.....





Unsere nächsten Termine

2015

Samstag, 31. Januar 2015	222 €
Freitag, 20. Februar 2015	199 €
Samstag, 14. März 2015	222 €
Samstag, 18. April 2015	222 €

Für kleinere Gruppen machen wir gerne individuelle Termine

Infos und Anmeldung unter Telefon (02643) 8484 oder info@jagdhaus-rech.de

Übernachtungen sind zusätzlich möglich
Wir behalten uns eine Stornierung des Kurses bis zwei Wochen vorher aufgrund mangelnder Teilnehmerzahl vor
Mindestteilnehmerzahl 6
maximale Teilnehmerzahl 12



Teilnahmebedingungen

- Kosten sind immer pro Paar
- Einer nimmt am Kochkurs teil, der Partner kommt abends zum genießen des Menüs dazu
- Inkl. Mittagessen des Kochkursteilnehmers
- Inkl. Getränke während des Kochkurses bis 18 Uhr
- Getränke zum Abendessen sind nicht enthalten
- Inkl. Kochschürze & Rezepte
- Preis ohne Begleitung mit Kochen & Abendessen ist der Basispreis abzüglich 40€

Exklusiver Kochkurs für Ihre Gruppe

Für Ihre Gruppe bieten wir gerne individuelle Kochkurse an. Wir erstellen Ihnen gerne ein spezielles Angebot. Zum Beispiel: Kochen von 14 bis 18 Uhr mit kleiner Kaffeepause. Am Abend dann gemeinsames Abendessen des gekochten in gemütlicher Runde. Ideal für Betriebsfeiern Seminarrahmenprogramme und Team Building Events

„WILD“ kochen mit Markus Bitzen



„Ein wilder“ Kochkurs

Exklusiver Kochkurs für Ihre Gruppe

Kochkurs Gutscheine

Jagdhaus Rech
Marina und Markus Bitzen
Bärenbachstr. 35, 53506 Rech
Tel: 02643 / 8484 Fax: 02643 / 3116
e-mail: info@jagdhaus-rech.de
www.jagdhaus-rech.de