



## Kochkurs als Gruppenevent

Kochen Sie Ihr Abendessen doch selbst. Kommunikation für Leib und Seele. Nach einem erfolgreichen Arbeits- oder Seminartag kochen und genießen Sie Ihr selbstgekokhtes 3 oder 4 gängiges Gourmetmenü. Dazu gibt es regionale Spitzenweine aus dem „Lieblichen Taubertal“ Unter Anleitung unserer erfahrenen Köche zaubern Sie, mit praktischen Tricks und Kniffe aus der Profiküche, Ihr Abendmenü.

### Leistungen:

- 1 x Selbstgekokhtes 3 gängiges Menü
- 1 x Rezeptheft mit allen Unterlagen zum Kochkurs
- 1 x professionelle Anleitung, Tipps, Tricks und Kniffe
- 1 x Aperitif Glas Stella Secco
- 1 x Rot-, Weißwein und Wasser begleitend zum Menü
- 1 x Espresso oder Kaffeespezialität

Mindestteilnehmerzahl 8 Personen maximal 12 Personen

<b>Gesamt pro Person:</b>	<b>85,00 €</b>
4 Gang Menü	90,00 €
Exklusives 3 Gang Menü	90,00 €
Exklusives 4 Gang Menü	95,00 €

### Zeitlicher Ablauf:

Küchenvorbereitung „Mise en Place“ 2,5 Stunden  
Gemeinsames Anrichten und Genießen des Menüs 2,5 Stunden

### Beginn:

Am späten Nachmittag oder frühen Abend.  
17.00 Uhr bis 23.00 Uhr  
Maximale Teilnehmerzahl 12 Personen



## Kochkurswochenende mit Übernachtung

Individuelle Anreise am Freitagabend. Check in im Hotel, Sie beziehen Ihre Superior- oder Juniorsuite Zimmer im Ringhotel Bundschu. Wir begrüßen Sie in unserem Restaurant mit einem Aperitif, anschließend genießen Sie ein 3 gängiges Feinschmeckermenü. Nach erholsamer Ruhe genießen Sie unser reichliches Frühstücksbuffet. Bad Mergentheim bietet zahlreiche Sehenswürdigkeiten, wir empfehlen Ihnen eine Bummel durch den Kurpark, den Besuch der historischen Altstadt mit dem Deutschordensschloß

Am späten Nachmittag heißen wir Sie in unserer Kochkursküche herzlich willkommen. Gemeinsam kochen Sie unter Anleitung unserer Profiköche Ihr Abendmenü. dazu genießen wir einheimischen Wein. Bei fachlichem Geplauder lassen wir den Abend ausklingen.

### Leistungen:

- 2 x Übernachtungen im Superior-Doppelzimmer mit Frühstücksbüfett
- 1 x Begrüßungsaperitif
- 1 x 3 gängiges Feinschmeckermenü
- 1 x Eintritt ins Deutschordensschloß
- 1 x Kochkursevent am Abend

<b>Gesamt pro Person im Superior- Doppelzimmer:</b>	<b>235,00 €</b>
in der Junior – Suite, pro Person	250,00 €

<b>Gesamt pro Person im Komfort- Einzelzimmer:</b>	<b>268,00 €</b>
im Superior- Zimmer, pro Person	288,00 €

### Alternativ:

- 1 x Stadtführer für begleiteten Spaziergang 35,00 €

### zusätzliche Leistungen, verpflichtend:

- 2 x Kurtaxe pro Person pro Tag 2,70 €



## Kochkurs a la Carte

### Kochschule

Raummiete Nutzung ca. 5 Stunden	350,00 €
Raummiete Nutzung ganztags	500,00 €

<b>Kochlehrer je Stunde</b>	<b>45,00 €</b>
<b>Küchenhelfer je Stunde</b>	<b>30,00 €</b>

<b>Menü -regional 3 Gang- p.Pers</b>	<b>25,00 €</b>
-regional 4 Gang- p.Pers	30,00 €

-Exklusiv 3 Gang- p.Pers	30,00 €
-Exklusiv 4 Gang- p.Pers	35,00 €

### Weinprobe

1 Glas Secco , 4 Proben Qualitätswein 0,1 p.Pers	12,50 €
1 Glas Secco , 4 Proben Kabinettwein 0,1 p.Pers	17,50 €

**Getränke** -individuell- **-nach Verbrauch-**



# Kochkurse 2015

## Beispielmenüs

*Bairische Grünkrautsuppe mit Kräuterkleffchen  
Landjäger und Butter*

★★★★★

*Mantrasche von der Igersheimer Meer Forelle mit Rieslingauce*

★★★★★

*Softiger Rücken vom Hohenloher Landschwein  
mit handgeschalteten Spätzle und glaziertem Gemüse*

★★★★★

*Frische Beeren mit Mousse von dunkler Schokolade*

*Frische Kräuterruppe mit gebratenem Jakobswuschel-Garnelenpiß*

★★★★★

*Schwitzel vom Steinbeisser mit Kräutern pariert  
auf Safranrisotto*

★★★★★

*Gefülltes Landkübchen mit Kartoffelravioli und glaziertem Gemüse*

★★★★★

*Compagnoles mit Orangenmousse und Zitrusfrüchten*

## Menüvarianten:

*Italienische Küche*

*Kräuter Küche*

*Fischmenü*

*Spargelmenü*

*Wild und Pilze*

## Impressionen



**bundschu**  
Hotel & Restaurant

Milchingstraße 24 97980 Bad Mergentheim  
Telefon 07931 / 9330 Telefax 07931 933633

Info @ hotel – bundschu  
www.hotel-bundschu.de