WIR KOCHEN GEMEINSAM

Es ist mir ein Anliegen mit frischen Produkten, vorzugsweise aus der näheren Umgebung, zu arbeiten. Ich möchte andere Menschen davon überzeugen, auch zu Hause frisch zu kochen.

Freitag 21.03.2025 ab 18:00 Uhr Dauer ca. 4 Std.

Der Frühling ist da! (Vegetarisch)

In diesem Kurs werden wir uns mit den ersten Frühlingsboten beschäftigen!
Ein vegetarisches 4 Gänge- Menü steht auf dem Programm! Von Morchelschaumsuppe über Bärlauchknödel, bis hin zum perfekten Spargel mit Sauce Hollandaise werde ich euch die Tips und Tricks rund um die vegetarische Küche näherbringen! Der süße Abschluss darf natürlich auch nicht fehlen! Für kalte Getränke ist und eine Kochschürze ist auch gesorgt! Ich freue mich auf einen gemeinsamen kulinarischen Abend!

Kurskosten/Person 100,00€

Freitag 09.05.2025 ab 17:00 Uhr Dauer ca. 4 Std.

Das erste Grillen im Frühling

In diesem Kurs werde ich euch den Unterschied zwischen Grillen am offenen Feuer in Vergleich zu einem handelsüblichen Gasgriller zeigen! Wir werden Brot backen, Fleisch bzw. Steaks grillen und die passenden Saucen kochen! Fisch, Meeresgetier und der perfekte Burger steht auch auf unserer Liste! Die passenden Beilagen sind schnell gemacht und Ihr werdet für euer nächstes privates Grillevent gerüstet sein! Natürlich werden wir gemeinsam alle von uns zubereiteten Speisen mit einem guten Glas verkosten!

Kurskosten/Person 120,00€

Freitag 13.06.2025 ab 17:00 Uhr Dauer ca. 4 Std.

Grillen 2.0

Dieses Mal geht es ans Eingemachte! Die perfekte Garstufe ist essentiell!! Ob Fisch, Fleisch aber auch die Beilagen sollten am Punkt sein. Um auch wirklich keinen Qualitätsverlust zu haben, braucht es das nötige Feingefühl! Von Wagyu- Beef über Weizer Lamm und Durok Schwein, bis hin zum perfekten Thunfischsteak werden wir auch die perfekten Beilagen zubereiten, sodass dem High End Grillvergnügen auch zu Hause nichts mehr im Wege steht!
Natürlich werden wir gemeinsam alle, die von uns zubereiteten Speisen mit einem guten Glas Wein verkosten!

Kurskosten/Person 150,00€

Der FRÜHWIRTH

Anmeldungen bitte unter:
info@derfruehwirth.at oder +43 664 5092484
Website