



Kochkurse mit Bernd Werner auf Schloss Eberstein

Kochkurse August/September/Oktober 2010

Samstag, den 7. August 09.00 Uhr
Fingerfood & Vorspeisen

Leichte mediterrane Sommerküche
in kleinen Gängen "a la Bernd Werner"

Samstag, den 21. August 09.00 Uhr
Fischkochkurs

Gaspacho mit weißem Heilbutt // Gambas mit
grünem Curry und Oliven // Seezunge im Ganzen
gebraten mit Pfifferlingen und Tomatensugo

Samstag, den 28. August 09.00 Uhr
Soßen Basis Kochkurs

Das I Tüpfelchen der Soßenküche (Fischfond,
Fischsoße, Hummersoße, Kalbsjus, Rotweinjus).
Dazu begleitend wird ein 3-Gang Menü zubereitet.

Samstag, den 11. September 09.00 Uhr
Männerkochkurs

Grillen, schmoren und garen auf Niedertemperatur
der hochwertigsten Fleischsorten der Welt (z.B.
Nebraska-Beef, T-Bone Steak, Rib-Eye, Entrecote,
Wagyu-Beef oder Köstlichkeiten vom Joselito-
Schwein und mehr... (Kursgebühr 160,-)

Samstag, den 2. Oktober 09.00 Uhr
Soßen Aufbau Kurs

Aufbauend auf den Basiskurs geht es nun in die Welt
der Soßen Vielfalt (z.B. Trüffelsoße, Wildsoße,
vegetarische Soßen, Safransoße, Kaviarsoße,
Portweinsoße, Linsensamtsoße und mehr...

Samstag, den 9. Oktober 09.00 Uhr
Wild, Schokolade & Kaffeespezialitäten

Genießen Sie Nespressospezialitäten in Verbindung
mit Köstlichkeiten aus dem Hause Valrhona und
erlesenen Wildgerichten. Eine unvergessliche
Kombination mit Kaffeebar und 3-Gänge Menü.

Samstag, den 16. Oktober 09.00 Uhr

Wildkochkurs

Wachtelkoteletts und Wildhasenfilet mit schwarzem
Trüffel und Gemüse- Vinaigrette // Gefülltes
Hirschkotelett mit Wacholdersoße und Nusspolenta //
Geschmorte Birne mit Karamelleis und Nougatknuspe
mit weißem Pralinenschäum

Samstag, den 23. Oktober 09.00 Uhr
Trüffel Rind Kochkurs

Trüffelsüppchen und Tatarhappen mit schwarzem
Trüffel // Rinderfilet aus dem Trüffelsud mit
Selleriekrusteln // Süßes Trüffelparfait

Vorschau

Samstag, 06. November: Wildkochkurs
Samstag, 13. November: Fischkochkurs
Samstag, 20. November: Kürbis, Trüffel und Wildgerichte
Samstag, 04. Dezember: Weihnachtsmenü
Samstag, 11. Dezember: Weihnachtsmenü
Samstag, 18. Dezember: Silvestermenü

Wir freuen uns auf Sie!