



## Kochen & Genießen

MIT SILVIO MONTUORI UND JEAN PIERRE MARAIS

*Haben Sie Freude und Spaß am Kochen? Wir kochen mit Ihnen im Kochstudio unseres Weinrestaurants!*

Das neue Kochstudio im Winzerhof ist ein Ort für vielfältige Kochkurse. Wir kochen mit Ihnen regionale, mediterran-provenzalische Küche. Kochkurse auch für Kinder ab 10 Jahre... Gerne können Sie das Kochstudio auch mit Freunden buchen! Nach vorheriger Absprache stellen wir für Sie den Warenkorb aus tagesfrischen Produkten und ausgewählten Weinen zusammen. Nachdem sämtliche Kurse aus unserem ersten Angebot ausgebucht waren und vielfach weitere Kurse gewünscht wurden, haben wir eine neue Kursserie aufgelegt.

*Gerne stellen wir Ihnen auch – als besondere Geschenkidee – Gutscheine für die Kurse aus!*

Wir freuen uns, Sie als Gäste bald begrüßen zu dürfen!

IM KURSPREIS ENTHALTEN

Begrüßungstrunk, Gruß aus der Küche zum  
Aperitif, Menü, Weinbegleitung,  
Mineralwasser, Espresso, Rezeptheft.



KURSE UNTER DER LEITUNG VON

*Privatkoch Jean Pierre Marais*

TEL 02607 8611 · MOBIL 0151 25362067 · jp@jp-marais.de · www.jp-marais.de

DONNERSTAG, 26. AUGUST 2010

1 **Erinnerungen an die Provence**

Es duftet nach Honig und Lavendel. Lamm mit Knoblauch und Kräutern darf nicht fehlen, Fisch, Ziegenkäse und... EUR 98,-

DONNERSTAG, 16. SEPTEMBER 2010

2 **Fisch – ein Stück Natur »köstlich & bekömmlich«**

Zweifellos gehören Fische zu den feinsten Zutaten und vor allem zu den wertvollsten Nahrungsmitteln überhaupt. Fisch ist ein unvergleichlicher Gaumenschmaus, bei dem auch die Gesundheit nicht zu kurz kommt. Fisch ist eine der ergiebigsten Quellen von hochwertigem Eiweiß.

Wir kochen gemeinsam ein Fischmenü. EUR 110,-

DONNERSTAG, 28. OKTOBER 2010

3 **Wild auf Wild!**

Aus Wildbret und Federwild lassen sich abwechslungsreiche und schmackhafte Gerichte zubereiten. Das Fleisch von Haar- und Federwild ist ein echtes Naturprodukt. Es ist besonders eiweißreich und fettarm. EUR 98,-

DONNERSTAG, 25. NOVEMBER 2010

4 **Willkommen in der Weihnachtszeit!**

Bis Weihnachten ist zwar noch ein bisschen Zeit – aber die Vorfreude ist schließlich immer die schönste Zeit!

Wir kochen gemeinsam ein Weihnachtsmenü. EUR 98,-

KURSE UNTER DER LEITUNG VON

*Silvio Montuori (Winzerhof von Schleinitz)*

TEL 02607 960236 · FAX 02607 9742964 · info@winzerhof-vonschleinitz.de

MITTWOCH, 20. OKTOBER 2010

7 **Pasta-Kochworkshop**

Raffinierte hausgemachte Pasta und köstliche Saucen, abwechslungsreiche Füllungen – einfach und blitzschnell zubereitet. EUR 55,-

MITTWOCH, 27. OKTOBER 2010

8 **Pasta-Kochworkshop** EUR 55,-

MITTWOCH, 03. NOVEMBER 2010

9 **Pasta-Kochworkshop** EUR 55,-

MITTWOCH, 10. NOVEMBER 2010

10 **Eingelegte italienische Antipasti**

Zaubern Sie einen Hauch von Toskana-Urlaub herbei! Aromatische Kräuter, marktfrische Zutaten und erlesene Öle. Sie bereiten heute mit traditionellen, einfachen Handgriffen aromatische Antipasti zu, natürlich begleitet vom Chianti-Wein. EUR 50,-

MITTWOCH, 17. NOVEMBER 2010

11 **Eingelegte italienische Antipasti** EUR 50,-

MITTWOCH, 24. NOVEMBER 2010

12 **Eingelegte italienische Antipasti** EUR 50,-

WENN NICHT ANDERS ANGEZEIGT, DAUERN DIE KURSE JEWEILS VON 17:00 UHR BIS 23:00 UHR.

IM KURSPREIS ENTHALTEN SIND: BEGRÜßUNGSTRUNK, GRUSS AUS DER KÜCHE ZUM APERITIF, MENÜ, WEINBEGLEITUNG, MINERALWASSER, ESPRESSO, REZEPTHEFT.

KURSE UNTER DER LEITUNG VON

*Privatkoch Jean Pierre Marais*

TEL 02607 8611 · MOBIL 0151 25362067 · jp@jp-marais.de · www.jp-marais.de

5 DONNERSTAG, 16. DEZEMBER 2010

**Willkommen in der Weihnachtszeit!** EUR 98,-

6 DONNERSTAG, 06. JANUAR 2010

**Winterzeit**

Wir kochen gemeinsam ein Wintermenü mit frischen Produkten der Saison.

EUR 110,-

KURSE UNTER DER LEITUNG VON

*Silvio Montuori (Winzerhof von Schleinitz)*

TEL 02607 960236 · FAX 02607 9742964 · info@winzerhof-vonschleinitz.de

14 MITTWOCH, 01. DEZEMBER 2010

**Fisch-Menü zur Weihnacht**

Oktopussalat

Kreative Krusten- und Schalentierzubereitungen

Fischsuppe

Kabeljau süß –sauer

Seeteufel mediterran mit getrockneten Tomaten, Kapern und...

Panettone (Tirami su)

EUR 85,-

15 TERMIN NACH VEREINBARUNG

**Workshop mit Wintertrüffeln**

Bereiten Sie mit mir in diesem Workshop ein Trüffelmenü!

Fragen Sie für Gruppen ab sechs Personen nach Terminen – gerne

auch an Wochenenden! EUR 130,-

WENN NICHT ANDERS ANGEGEBEN, DAUERN DIE KURSE JEWEILS VON 17:00 UHR BIS 23:00 UHR.

IM KURSPREIS ENTHALTEN SIND: BEGRÜSSUNGSTRUNK, GRUSS AUS DER KÜCHE ZUM APERITIF, MENÜ, WEINBEGLEITUNG, MINERALWASSER, ESPRESSO, REZEPTHEFT.

Lennigstraße 1 · 56330 Kobern-Gondorf · TEL 02607 960236 · FAX 02607 9742964 · www.winzerhof.cc · E-MAIL info@winzerhof-vonschleinitz.de

*Die Kochkurstermine sind unverbindlich. Terminverschiebungen vorbehalten. Die Teilnehmerzahl ist auf 8 – 10 Personen begrenzt. Es sind auch Sondertermine möglich. Anmeldung nur schriftlich!*

**Zahlungsweise:** Bei Anmeldung ist die Kursgebühr ganz im Voraus zu zahlen. Bei Abmeldung innerhalb von 14 Tagen vor Kursdatum bleibt die volle Gebühr fällig.

*Die Anmeldung und Zahlungspflicht ist mit der Unterschrift verbindlich. Bei Verhinderung können Anmeldungen auf eine andere Person übertragen werden.*

*Für alle ausgeschriebenen Kochkurse können Sie auch Gutscheine erwerben.*