

GENUSS | SPASS | TISCHKULTUR

hotel zur  
**krone**  
*Einmalig*

# Kochkurse

Kulinarische Kompetenz unter einem Dach

JANUAR – DEZEMBER 2018



# Liebe Gäste



Liebe »Küchenfreunde«,

der neue Kochkurs-Kalender 2018 steht Ihnen hiermit zur Verfügung. Unser professionelles Küchenteam hat die Erfahrungen und Interessen der letzten Jahre in das neue Angebot aufgenommen.

Wir freuen uns auf viele spannende, unterhaltsame und wissensreiche Events mit Ihnen. In gewohnt lockerer Atmosphäre laden wir alle interessierten Küchenliebhaber und solche, die es noch werden wollen, zu unseren Kochkursen ein.

»Es ist uns ein Fest!«

***Herzlichst Ihre Familie Schlosser  
und die Küchen-Crew***





## ABLAUFPLAN DER KOCHKURSE

### Organisatorisches:

- Individuell gestaltet
- Fixe Termine
- Buchbar: telefonisch, schriftlich, per Mail
- Buchung ist übertragbar, jedoch an den Termin gebunden
- Bezahlung: vorab oder am Tag des Kochkurses
- Wir bitten Sie pünktlich zu kommen. Falls Sie sich verspäten, bitte Bescheid geben
- Pro Kochkurs mindestens 8 und höchstens 12 Teilnehmer
- Möchten Sie einen Gutschein einlösen, denken Sie bitte unbedingt daran, diesen zum Kochkurs mitzubringen.

### Ablauf:

- »Cometogether« mit Aperitif
- Einweisung
- Präsent für Sie: Rezeptmappe und Kochschürze
- Kochen mit Kochkursleiter mit vielen Tipps und Tricks
- Korrespondierende Weine (1 Glas pro Gang) und Wasser werden zu Ihren Speisen serviert, die Sie an einer Festtafel genießen werden
- Abschluss mit einem Heißgetränk Ihrer Wahl

**Mit neuen Rezepten und vielen Erfahrungen werden Sie zufrieden und gesättigt unser Haus verlassen. Gerne bieten wir Ihnen auch einen Fahrservice an. Fragen Sie nach unseren Angeboten!**



**Gerne können Sie auch als kleine Gruppe einen exklusiven Wunschtermin mit eigenen Inhalten mit unserem Küchenteam absprechen.**

**Kochkurse auch bei Ihnen zu Hause  
Anfrage unter: [www.hotel-zurkrone.de](http://www.hotel-zurkrone.de)**

# Kinder-Kochkurse



## »KRONE-KINDER-KOCHKURSE«

Empfohlenes Alter: 7 – 12 Jahre | Dauer: ca. 3,5 Std.

Unter der Anleitung unserer Köche lernen Ihre Kinder, vielleicht zusammen mit Ihnen, den Umgang und das Verständnis für frische Lebensmittel. Natürlich kommt der Spaß auch nicht zu kurz.

*Preise inkl. Softgetränke, Essen, Kinder-Kochschürze, Kinder-Kochmütze und Rezeptmappe*

**Wir bitten Sie um rechtzeitige Anmeldung!**

### **Kinder-Kochkurse:**

**20.01.2018 | 17.02.2018 | 24.03.2018 | 07.04.2018 | 9:30 Uhr**

*1 Kind: 23,50 Euro, 1 Kind und 1 Erwachsener: 49,00 Euro*

**Kinder-Grill-Kochkurse: 03.07.2018 | 24.07.2018 | 15:00 Uhr**

*1 Kind: 23,50 Euro, 1 Kind und 1 Erwachsener: 49,00 Euro*

**Weihnachtsbäckerei: 24.11.2018 | 9:30 Uhr**

*1 Kind: 25,00 Euro, 1 Kind und 1 Erwachsener: 50,00 Euro*





# Januar & Februar

## »ADEL DES MEERES«

Ein Streifzug durch Neptuns Reich zelebriert in  
moderner Kochkunst

Erleben Sie tolle Effekte in Form und Farbe mit dem Reichtum  
unserer Meere. Angelehnt an die orientalische Küche haben  
wir für Sie die Fenster in der Welt der Kochkurse geöffnet.

*83,90 Euro p. P.*

**KRONE | 29.01.2018 18:30 Uhr**

## »TRADITION TRIFFT MODERNE«

Klassiker neu interpretiert!

Unter diesem Motto präsentieren wir Ihnen eine Auswahl  
der guten alten »Hausmannskost«, die mit ein bisschen  
Raffinesse eine neue Note erhält. Lassen Sie sich von  
unseren Küchenprofis verwöhnen.

*89,50 Euro p. P.*

**KRONE | 22.02.2018 18:30 Uhr**



*Gerne können Sie auch als kleine Gruppe einen exklusiven Wunschtermin mit eigenen Inhalten mit unserem Küchenteam absprechen.*

# März & April



## »BÜFFELFLEISCH – EIN EXKLUSIVER GENUSS«

Kochkurs mit unserem Premium-Partner Büffel-Bill

Erleben Sie den Genuss von exzellentem Büffelfleisch aus Europa und Amerika mit raffinierten Kombinationen von verschiedenen Zubereitungsarten. Erfahren Sie mehr über die Aufzucht, Haltung und Verarbeitung dieser Delikatesse.

165,00 Euro p. P.

**KRONE | 15.03.2018 18:30 Uhr**

## »FRÜHLINGSERWACHEN«

*»Frühling lässt sein blaues Band wieder flattern durch die Lüfte;  
Süße, wohlbekannte Düfte streifen ahnungsvoll das Land.«*

**Eduard Mörike**

Genießen Sie einen Abend in entspannter Atmosphäre und kreieren Sie mit unserem Kochprofi ein Menü voll mit frühlingshaften Kräutern und Aromen.

85,90 Euro p. P.

**KRONE | 05.04.2018 18:30 Uhr**

Gerne können Sie auch als kleine Gruppe einen exklusiven Wunschtermin mit eigenen Inhalten mit unserem Küchenteam absprechen.



Mai & Juni

## »SPARGEL UND ERDBEEREN«

Die beiden verstehen sich!

**Diese beiden Produkte, auf den ersten Blick sehr gegensätzlich, vereinen sich aber doch zu einer Komposition der Sinne. Lassen Sie sich verführen!**

Ein Beispiel? Spargel-Erdbeersalat mit Petersilie · Spargelcremesuppe mit Thaispargel · Neue Kartoffeln, Spargel, Sauce Hollandaise, braune Butter, dazu Lachsfilet oder Rumpsteak · Erdbeer-Tiramisu

63,50 Euro p. P.

**KRONE | 24.05.2018 18:30 Uhr**

## »IT'S PARTY TIME«

Kleinigkeiten für jede Feier

**Was Sie schon immer über Fingerfood, Antipasti, Tapas und sonstige Ingredienzien wissen wollten. Ihre künftigen Gäste werden es Ihnen danken! Begleitet wird der Kurs mit Bowle.**

Ein Auszug: Lachs-Crêpes-Spieß · Angus-Teig-Roulade · Gefüllte Champignons mit Schafskäse überbacken · Karotten-Ingwer-Mousse · Vitello tonnato · Rucola-Parmesan-Röllchen · Caipirinha-Lachs · King-fish auf getrüffeltem Reismehl

63,90 Euro p. P.

**KRONE | 07.06.2018 18:30 Uhr**

**KRONE | 14.06.2018 18:30 Uhr**

Gerne können Sie auch als kleine Gruppe einen exklusiven Wunschtermin mit eigenen Inhalten mit unserem Küchenteam absprechen.





# Juli & August



## »BARBECUE«

**Es ist die Zeit, in der die Sonne bräunt, es ist die Zeit, in der es den Esstisch nach draußen zieht, es ist Zeit für ein Barbecue. Lernen Sie bei uns Tipps und Tricks, wie Sie mit dem traditionellen Grill Meisterwerke des Genusses zaubern.**

Ein Beispiel? Zarte US-Rinder-Burger nach Barbecue Art mariniert · Eingelegte Lammkoteletts mit Knoblauch und Kräutern · Mediterrane Lachsspieße mit Shrimps, roten Zwiebeln, Zucchini und Oliven · Dicke Fleischtomatenscheiben mit Kräutern der Provence · Marinierte Zucchini und Aubergine · »Gegrilltes Dessert«

*79,90 Euro p. P. inklusive Kochbuch*

**KRONE | 12.07.2018 18:30 Uhr**

**KRONE | 19.07.2018 18:30 Uhr**

**KRONE | 09.08.2018 18:30 Uhr**

## »KINDER-GRILL-KOCHKURS«

Empfohlenes Alter: 7 – 12 Jahre | Dauer: ca. 3,5 Std.

Unter der Anleitung unserer Köche lernen Ihre Kinder, vielleicht zusammen mit Ihnen, den Umgang und das Verständnis für frische Lebensmittel sowie ein paar Grill-Tipps für die Sommersaison. Natürlich kommt der Spaß auch nicht zu kurz.

*1 Kind: 23,50 Euro*

*1 Kind und 1 Erwachsener: 49,00 Euro*

*inkl. Softgetränke, Essen, Kinder-Kochschürze, Kinder-Kochmütze und Rezeptmappe*

**KRONE | 03.07.2018 15:00 Uhr**

**KRONE | 24.07.2018 15:00 Uhr**

*Gerne können Sie auch als kleine Gruppe einen exklusiven Wunschtermin mit eigenen Inhalten mit unserem Küchenteam absprechen.*





September & Oktober

## »HESSISCHE KÜCHE – REGIONAL LECKER«

»Willst du immer weiter schweifen? Sieh, das Gute liegt so nah.« – Schon Goethe betonte die Verbundenheit mit der Heimat. Dieser Abend steht unter dem Motto: hessisch regional! Von Spundekäs' über Handkäs'-Tatar bis hin zu gebackenen Rippchen und Frankfurter-Kranz-Pralinen werden Sie mit einem Bembel Äbbelwoi in hessische Leckereien eintauchen.

69,90 Euro p. P.

**KRONE | 20.09.2018 18:30 Uhr**



*Gerne können Sie auch als kleine Gruppe einen exklusiven Wunschtermin mit eigenen Inhalten mit unserem Küchenteam absprechen.*

# November & Dezember



## »ENTE GUT, ALLES GUT«

Schauen Sie unseren Kochprofis über die Schultern und erleben Sie die Zubereitung von Entengerichten von klassisch bis raffiniert!

Ob geräuchert, pochiert oder klassisch aus dem Ofen. Damit beeindrucken Sie Ihre Gäste beim nächsten Mal nach dem Motto: »Ente gut, alles gut!«

79,90 Euro p. P.

**KRONE | 29.11.2018 18:30 Uhr**

## »KINDER-WEIHNACHTSBÄCKEREI«

**Empfohlenes Alter: 7 – 12 Jahre | Dauer: ca. 3,5 Std.**

**... in der Weihnachts-Bäckerei gibt's so manche Leckerei!**

Die Weihnachtsbäcker der KRONE backen mit Euch Plätzchen. Bringt Eure Lieblings-Ausstecher mit. Mit warmem Kakao oder anderen Getränken und einem gemeinsamen Mittagessen ist für Euer Wohl bestens gesorgt!

1 Kind: 25,00 Euro

1 Kind und 1 Erwachsener: 50,00 Euro

inkl. Softgetränke, Essen, Kinder-Kochschürze,  
Kinder-Kochmütze und Rezeptmappe

**KRONE | 24.11.2018 9:30 Uhr**



Gerne können Sie auch als kleine Gruppe einen exklusiven Wunschtermin mit eigenen Inhalten mit unserem Küchenteam absprechen.

# Veranstaltungen in der Krone

1. Halbjahr 2018



**ZAUBERABEND** | 27. Januar

**ALTWEIBERFASCHING** in der »Löhnberger Lilie« | 8. Februar

**HERINGSESSEN** | 13. & 14. Februar

**SCHLACHTFEST** | 2. & 3. März

**KRIMILESUNG MIT MENÜ** | 10. März

**BEEFTASTING** MIT SÜDAMERIKANISCHEN WEINEN | 17. März

**WEINPROBE** MIT BATTENFELDSPANIER & KÜHLING-GILLOT | 13. April

**WEINFEST IN DER KRONE** | 30. April

**PFINGSTFRÜHSCHOPPEN** | 21. Mai

*Wenn Sie Interesse an unserem E-Mail-Newsletter haben, geben Sie uns bitte Bescheid. Ansonsten finden Sie alle Informationen und Veranstaltungen auf unserer Homepage*

**[www.hotel-zurkrone.de](http://www.hotel-zurkrone.de)**



hotel zur  
**krone**  
*Einmalig*

**Hotel »Zur Krone«**

Obertorstraße 1  
35792 Löhnberg  
Tel. 06471 6070  
Fax 06471 62107  
info@hotel-zurkrone.de  
www.hotel-zurkrone.de