

GENUSS | SPASS | TISCHKULTUR

hotel zur  
**krone**  
*Einmalig*

# Kochkurse

Kulinarische Kompetenz unter einem Dach

JANUAR – DEZEMBER 2020



# Liebe Gäste



Liebe »Küchenfreunde«,

der neue Kochkurs-Kalender 2020 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***





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)

## 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 10 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!**

## NEUE KOCHKURS-LOCATION »WEITBLICK« VON KÜCHEN ZAHN IN LIMBURG

**24.01.2020 18:30 Uhr und 29.02.2020 18:30 Uhr**  
Weitere Termine folgen auf [www.hotel-zurkrone.de](http://www.hotel-zurkrone.de)  
und [www.kuechenzahn.de](http://www.kuechenzahn.de)

- Pro Kochkurs mindestens 8, höchstens 20 Teilnehmer
- Bezahlung: nur mit Vorkasse (Überweisung)



# 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! (Teilnehmeranzahl pro Kinder-Kochkurs mindestens 8, höchstens 10 Kinder)**

» KRÄUTERKÜCHE «	18.01.2020   9:30 Uhr	
» KUCHEN & DESSERT «	08.02.2020   9:30 Uhr	
» FRÜHLINGSKÜCHE & ERDBEERE «	16.05.2020   9:30 Uhr	1 Kind: 23,50 Euro,
» BELLA ITALIA – Rund um die Nudel «	06.06.2020   9:30 Uhr	1 Kind und 1 Erwachsener: 49,00 Euro
» GRILL-KOCHKURS «	22.08.2020   9:30 Uhr	
» HALLOWEEN – Rund um den Kürbis «	24.10.2020   9:30 Uhr	
» WEIHNACHTSBÄCKEREI «	21.11.2020   9:30 Uhr	1 Kind: 25,00 Euro, 1 Kind und 1 Erwachsener: 50,00 Euro



Fragen Sie nach unseren  
Bonus-Stempelkarten  
(ab 10 Stempel 1 Kochkurs gratis)



# Januar & Februar

## »HESSEN MEETS SPANIEN«

Ein Beispiel? Tapas-Variation »Albondigas«, kleine Hackfleischbällchen mit Kapern und frischem Koriander in Tomatensauce; »Tortilla Espanola«, Kartoffelomelette mit Frühlingslauch; Tatar von der Räucherforelle mit frisch geriebenem Meerrettich; Sieben-Kräuter-Schaumsuppe mit Chorizo-Croûtons; Turm vom Rinderfilet mit gegrillter roter Paprika, Kartoffel-Blutwurstpüree und Serrano-Chips; Eierpudding mit Karamellsauce (Flan Mallorquin) und lauwarmem »Kirschenmichel«

79,50 Euro p. P.

**24.01.2020 18:30 Uhr**

Dieser Kochkurs findet in Limburg in der Location

»Weitblick« von Küchen Zahn statt.

## »SÜDTIROL«

Ein Beispiel? Kaspress- und Spinatknödel mit Schwammerlsoße; Geröstete Perlgraupensuppe; Kalbswammerl mit Rahmwirsing und Birnenkartoffeln; Marillenknödel

63,50 Euro p. P.

**KRONE | 30.01.2020 18:30 Uhr**

## »STEAKS & SAUCEN«

Ein Beispiel? Wildkräutersalat mit Streifen vom Kanadischen Flanksteak; Irisches Salzwiesen-Lamm; Medaillons vom Uruguay Grain Fed; Zitronensorbet mit Erdbeeren

89,90 Euro p. P.

**KRONE | 06.02.2020 18:30 Uhr**

## »ITALIA AMORE MIO«

**Tauchen Sie ein in einen genussvollen, kurzweiligen Abend und genießen Sie**

**»Amore & Italia«!**

Ein Beispiel? Tomate-Mozzarella mit Rucola und Kräuter-Crostini; Minestrone mit mediterranen Blätterteig-Stangen; Saltimbocca vom Kalb auf italienischem Schichtgemüse mit Basilikum-Tomatensauce und Gnocchi; Tiramisu im Weck-Glas mit Waldbeeren

73,50 Euro p. P.

**29.02.2020 18:30 Uhr**

Dieser Kochkurs findet in Limburg in der Location

»Weitblick« von Küchen Zahn statt.

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

# März & April



## »FISCH AUS DER REGION«

Ein Beispiel? Kokos-Curry-Schaumsuppe mit Streifen vom Flusszander; Winterlicher Blattsalat mit Honig-Rosmarin-Vinaigrette mariniert und gebratenem Bachforellenfilet in Nussbutter; Lachsforelle von der »Ahäuser Mühle« auf Rote Bete-Risotto; Schokoladen-Crêpe mit karamellisierten Orangenfilets und Vanilleeis

79,90 Euro p. P.

**KRONE | 12.03.2020 18:30 Uhr**

## »ITALIA AMORE MIO«

**Erlesene Zutaten der italienischen Küche, gepaart mit feinen Weinen, lassen Sie die Lebensfreude Südeuropas spüren. Tauchen Sie ein in einen genussvollen, kurzweiligen Abend und genießen Sie »Amore & Italia«!**

Ein Beispiel? Tomate-Mozzarella mit Rucola und Kräuter-Crostini; Minestrone mit mediterranen Blätterteig-Stangen; Saltimbocca vom Kalb auf italienischem Schichtgemüse mit Basilikum-Tomatensoße und Gnocchi; Tiramisu im Weck-Glas mit Waldbeeren

63,50 Euro p. P.

**KRONE | 02.04.2020 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«

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

Ein Beispiel? Spargelsalat mit Limetten-Honig Dressing oder Spargel-Erdbeersalat; Cappuccino vom Spargel; Neue Kartoffeln mit Spargel, Sauce Hollandaise und brauner Butter oder Spargel-Risotto mit Lachsfilet und Rumpsteak; Karamellisierte Spargel oder panierte Spargel mit Erdbeeren und Mascarpone-Nocke

63,50 Euro p. P.

**KRONE | 14.05.2020 18:30 Uhr**

## »FEINE TAPAS«

Ein Beispiel? Spargeltarte; Rindertatar mit Salzgebäck; Kräutergarnelen auf Röstbrot; Currybällchen im Filoteig; Kalte Gurkensuppe mit geräucherter Entenbrust; Königspastete mit Pilzragout; Couscous-Salat mit Schweinebäckchen aus dem Heißbrauch; Gefüllte Kartoffeln mit Roastbeef-Streifen und Grüner Soße; Erdbeer-Carpaccio mit Zitronensorbet

63,90 Euro p. P.

**KRONE | 04.06.2020 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 | 20.08.2020 18:30 Uhr**

**KRONE | 29.08.2020 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 | 22.08.2020 9:30 Uhr**

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



# September & Oktober

## »HESSEN MEETS SPANIEN«

Ein Beispiel? Tapas-Variation »Albondigas«, kleine Hackfleischbällchen mit Kapern und frischem Koriander in Tomatensauce; »Tortilla Espanola«, Kartoffelomelette mit Frühlingslauch; Tatar von der Räucherforelle mit frisch geriebenem Meerrettich; Sieben-Kräuter-Schaumsuppe mit Chorizo-Croûtons; Turm vom Rinderfilet mit gegrillter roter Paprika, Kartoffel-Blutwurstpüree und Serrano-Chips; Eierpudding mit Karamellsauce (Flan Mallorquin) und lauwarmem »Kirschenmichel«

69,90 Euro p. P.

**KRONE | 10.09.2020 18:30 Uhr**

## »WILDE KÜCHE«

Ein Beispiel? Wildkräutersalat mit Streifen vom Schwarzwild und Preiselbeer-Crostinis; Steinpilz-Consommé unter der Blätterteighaube mit geräucherter Entenbrust; Medaillons vom Rotwild auf lauwarmem Rotkohl-Orangensalat und Kräuterknöpfle; Apfel-Kürbis-Tarte mit Vanilleeis und Minze

79,90 Euro p. P.

**KRONE | 15.10.2020 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 | 19.11.2020 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, Mittagessen, Kinder-Kochschürze, Kinder-Kochmütze, Rezeptmappe und Plätzchendose zum Mitnehmen*

**KRONE | 21.11.2020 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 2020



ZAUBERABEND | 1. Februar

SCHLACHTFEST | 7. & 8. Februar

ALTWEIBERFASCHING in der »Löhnberger Lilie« | 20. Februar

HERINGSESSEN | 25. & 26. Februar

KRIMILESUNG MIT MENÜ | 21. März

OSTERN IN DER KRONE | 10. & 12./13. April

WEINPROBE WEINGUT MICHAEL BECK | 25. April

KÜCHENPARTY MIT WEINFEST | 30. April

PFINGSTFRÜHSCHOPPEN | 1. Juni

*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 607-0  
Fax 06471 607-607  
info@hotel-zurkrone.de  
www.hotel-zurkrone.de