






Kursprogramm 2011

<p>Montag, 14. Februar 2011 18:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>MÄNNER! Wir kochen für unsere Frauen ... Um 18:00 Uhr beginnen die Männer mit einem Profikoch aus unserem Team das Menü für Ihre Frauen zu kochen. Die um 20:30 Uhr zum gemeinsamen Aperitif eintreffen und von uns Männern kulinarisch verwöhnt werden. Zum Auftakt: Badischer Winzersekt und ein Gruß aus der Kochschulküche // Picandou in der Zucchini gegrillt mit Thymian Sabayone // Lachsfilet mit Orangensauce auf Blattspinat // gedämpftes Kalbsrückensteak auf Schnittlauchcreme mit Reinsnudel Timbale und glacierten Mini Tomaten // Creme Bruleé mit Macadamia Nüssen Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p> Aktive 95,- € Passive 45,- € Ort: OG</p>
<p>Freitag, 18. Februar 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>Wild am Grill Wir grillen auf Holzkohle, Gas und Texas Smoker. Hoch- und Niedertemperatur grillen und smokern. Die Suppe zum Aperitif: Wildrahmsüppchen aus dem Glas // Der Hirsch: Tournedos mit Wacholder mariniert, Shitake Jus, dazu in Folie gegarter Brezelknödel, Feldsalat mit Himbeer-Walnuss-Vinaigrette // Das Wildschwein: Nackenbraten „Red Neck Style“ mit gehacktem Blaukrautsalat und Preiselbeersauce // Das Reh: Rücken auf dem Texas Smoker am Knochen im Rauch gegart, dazu Portwein-Schalotten-Mayonnaise, Sellerie-Kartoffel-Püree und gegrillter Rosenkohl // Das Dessert: lauwarmer Schokoladenkuchen vom Grill mit Orangen Sorbet Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p> 110,- € Ort: DU</p>
<p>Dienstag, 22. Februar 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>Pasta Alemania - Nudelgenuss auf Deutsch Wer italienische Pasta mag, der wird unsere heimischen Nudelspezialitäten lieben! Zur Begrüßung Badischer Winzersekt und ein Gruß aus der Küche // cremige Käsespätzle mit marinierten Salatherzen // Maultäschle in kräftiger Rinderbrühe und Petersilien-Royal // Rote-Beete „Buabespitzli“ auf fruchtigem Sauerkraut mit knusprigem Zander // Dampfnudel mit hausgemachtem Kompott und Vanille Sauce Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p> 85,- € Ort: OG</p>
<p>Donnerstag, 24. Februar 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>Gulasch - Braten - Geschnetzeltes Lamm – Schwein – Kalb: auf was kommt es bei der Zubereitung an! Südländisches Lammgulasch mit Gemüse und Kartoffeln // Gerhards Sauerbraten vom Schweinehals in Rahmsauce mit Butternudeln // Original Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rohkartoffel Rösti Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p>85,- € Ort: OG</p>
<p>Mittwoch, 9. März 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>„FISCH“ Neptun lässt grüßen Jeder Gast filiert einen ganzen Fisch, öffnet und putzt die frischen Jakobsmuscheln. Zu jedem Gericht werden wir eine passende Beilage reichen. Folgende neue Gerichte werden wir zubereiten: Feine Fischsuppe unter der Blätterteighaube serviert // Gebratenes Forellen Filet „Mediterrane Art“ gefüllt mit Oliven, Tomaten, Sardellen und frischen Kräutern // Mit Aromaten gegarter „Köhlerfisch“ aus dem Bratenschlauch // Frische Jakobsmuscheln in Butter gebraten, angerichtet auf Seelachs Brandade serviert im Safransud // Dessert Gruß aus der Kochschulen Patisserie Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p> 95,- € Ort: OG</p>
<p>Donnerstag, 10. März 2011 11:00 bis 14:00 Uhr</p>	<p>Kinder kochen Kochen wie die Großen! Bei uns lernen die Kinder das Kochen, ganz ohne Fertigprodukte und Zusatzstoffe. Bei jedem Kinderkochkurs wechselnde Rezepte. Status: Aktiv - Kinder von 8 - 14 Jahre</p>	<p>25,- € Ort: OG</p>
<p>Donnerstag, 10. März 2011 16:00 bis 19:00 Uhr</p>	<p>Kinder kochen Kochen wie die Großen! Bei uns lernen die Kinder das Kochen, ganz ohne Fertigprodukte und Zusatzstoffe. Bei jedem Kinderkochkurs wechselnde Rezepte. Status: Aktiv - Kinder von 8 - 14 Jahre</p>	<p>25,- € Ort: OG</p>

„Änderungen vorbehalten!“ Es gelten die Teilnahmebedingungen des Forum-Culinaire.

OG = Forum-Culinaire KOCHSCHULE, Hauptstrasse 1 b, 77652 Offenburg

DU = Forum-Culinaire GRILLSCHULE (im Weingut Freiherr von Neveu), Hespengrund 11, 77770 Durbach

www.forum-culinaire.de | Kochschulen-Office Tel. 0 781 / 9 70 64 68



Weingut
Freiherr v. Neveu



GAGGENAU

Grill-Studio®
www.grillstudio.de



BOSCH

<p>Mittwoch, 16. März 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>Pasta alla Casa 1 Zuerst bereiten wir die Nudelteige und danach: Tortellini mit Wildschweinfüllung in Salbeibutter // Ravioli mit Ricotta auf Tomatenrahm // Tagliatelle mit Meeresfrüchte Bolognese // Malfati Putaneska // Dessert Gruss aus der Küche Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p>83,- € Ort: OG</p>
<p>Mittwoch, 23. März 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>STEAKS in verschiedenen Variationen Kurz gebraten, Niedertemperatur gegart, mariniert oder in der Kruste ... wir bereiten mit Ihnen das perfekte Steak. Putensteak, gefüllt mit getrockneten Tomaten und Oliven Tapenade. Holzfäller Steak (300g) vom Schweinenacken in der Honig-Pfefferkruste gebraten. Rinderfilet Steak im Speckmantel kurz gebraten, in grüner Pfeffersauce. Japanisch mariniertes Rinderrücken Steak (500g) mit pikanter Erdnusssauce. Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p>88,- € Ort: OG</p>
<p>Samstag, 26. März 2011 10:00 bis 18:00 Uhr</p>	<p>Tagesgrillkurs Wir bereiten auf dem Holzkohle, Gasgrill und dem Rumo Texas Joe Smoker ein ganzes Menü. Feinste Zutaten, genügend Zeit, begrenzte Teilnehmer und viele, viele Tipps machen diesen Tageskurs zum ganz besonderen Erlebnis in unserer neuen Grill und Kochschule im Weingut. Zum Winzersekt und Menübesprechung servieren wir Ihnen: Flammkuchen mit Sauerrahm und Lardo aus der Toskana, Flammkuchen mit Sauerrahm und Kaviar vom Saibling 1er Gang vom Holzkohlegrill und geräuchert: Entenbrust mit Orangeninjektion auf Fenchel Zitronensalat mit Estragon // 2er Gang vom Gasgrill: Doppeltes Entrecote vom American Bison in Jack Daniels Marinade, auf lauwarmem Bohnensalat // 3er Gang vom Holzkohlegrill und Gasgrill: Schottischer Loch Duart Lachs unter der Senfglasur auf Rotwein Pilawreis vom Grill // 4er Gang vom Holzkohlegrill: Gegrilltes Filet- Medaillons vom Wagyu Kobe Beef mit Udon Nudeln in Japanischer Brühe // 5er Gang vom Texas Joe Juck Wagon Smoker: Hochrippe vom USA NEBRASKA BEEF Niedertemperatur gegart, auf Amerikanischem Kartoffel Salat // 6er Gang vom Gasgrill: Schokoladen Eisbombe auf Sesambananen gebacken, angerichtet auf Vanille-, und Erdbeersauce Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p>160,- € Ort: DU</p>
<p>Donnerstag, 31. März 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>La Cucina Italiana Italienische Klassiker neu interpretiert: Carpaccio vom Rinderfilet mit Tomatenpesto und warmem Parmesanschaum // Safran Risotto „Mailänder Art“ mit gebratenen Champignonköpfen // Saltimbocca „alla Romana“ wie wir es mögen // Weißes Kaffee Eis mit Feigen Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p>88,- € Ort: OG</p>
<p>Freitag, 8. April 2011 18:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>Smoker & Barbecue Kurs Am Kurs arbeiten wir mit dem Holzkohle-, Gasgrill und dem Rumo Texas Joe Smoker Das Barbecue! Man könnte sagen: „Das Niedertemperatur Garen auf den Grills“, gehört zu den wichtigsten Techniken beim Grillen. Grillmeister mit Weltmeister Titel garen nach dieser Methode. An diesem Kurs vermitteln wir folgende Rezepte und Techniken: Diverse Trocken- und Nassmarinaden // Snacks vom Grill: Nackenfilet Teriyaki am Spieß, Lammhack mit Minze, Knoblauch Rosmarin Kartoffeln. // Das Fischgericht: Seite vom Schottischen Lachs am Stück geräuchert. // Die Fleischgerichte: Ganzer Schweinenacken, Rinderrücken, Turkey Breast mit Tomaten und Oliven gefüllt. // Das Dessert: Früchte Schaschlik auf Erdbeersauce mit grünem Pfeffer Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p>92,- € Ort: DU</p>
<p>Dienstag, 12. April 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>Unser Wok-Kurs Gebratenes Gemüse mit Teriyakisauce // Gedämpfte Reisigel und Dim Sum // Original Pekingsuppe // Mariniertes Schweinefilet mit Gemüse und Koriander // Chinesische Hackfleischsauce mit Mie Nudeln // Thailändisches Tom Kha Gai Sorbet auf Honig Bananen Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p>89,- € Ort: OG</p>
<p>Samstag, 16. April 2011 10:00 bis 18:00 Uhr</p>	<p>Tagesgrillkurs Wir bereiten auf dem Holzkohle, Gasgrill und dem Rumo Texas Joe Smoker ein ganzes Menü. Feinste Zutaten, genügend Zeit, begrenzte Teilnehmer und viele, viele Tipps machen diesen Tageskurs zum ganz besonderen Erlebnis in unserer neuen Grill und Kochschule im Weingut. Zum Winzersekt und Menübesprechung servieren wir Ihnen: Flammkuchen mit Sauerrahm und Lardo aus der Toskana, Flammkuchen mit Sauerrahm und Kaviar vom Saibling 1er Gang vom Holzkohlegrill und geräuchert: Entenbrust mit Orangeninjektion auf Fenchel Zitronensalat mit Estragon // 2er Gang vom Gasgrill: Doppeltes Entrecote vom American Bison in Jack Daniels Marinade, auf lauwarmem Bohnensalat // 3er Gang vom Holzkohlegrill und Gasgrill: Schottischer Loch Duart Lachs unter der Senfglasur auf Rotwein Pilawreis vom Grill // 4er Gang vom Holzkohlegrill: Gegrilltes Filet- Medaillons vom Wagyu Kobe Beef mit Udon Nudeln in Japanischer Brühe // 5er Gang vom Texas Joe Juck Wagon Smoker: Hochrippe vom USA NEBRASKA BEEF Niedertemperatur gegart, auf Amerikanischem Kartoffel Salat // 6er Gang vom Gasgrill: Schokoladen Eisbombe auf Sesambananen gebacken, angerichtet auf Vanille-, und Erdbeersauce Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p>160,- € Ort: DU</p>

„Änderungen vorbehalten!“ Es gelten die Teilnahmebedingungen des Forum-Culinaire.

OG = Forum-Culinaire KOCHSCHULE, Hauptstrasse 1 b, 77652 Offenburg

DU = Forum-Culinaire GRILLSCHULE (im Weingut Freiherr von Neveu), Hespengrund 11, 77770 Durbach

www.forum-culinaire.de | Kochschulen-Office Tel. 0 781 / 9 70 64 68

<p>Dienstag, 19. April 2011 18:00 bis 22:30 Uhr</p>	<p>Fischgerichte vom Grill Ein Kurs für Gourmets und Liebhaber von Fisch. 1. Gang: Zum Aperitif Fisch Bulette von der Grillplatte mit Dillsauce // 2. Gang: Saltim Bocca vom Seelachs auf Tomaten- Olivenöl Emulsion an Spaghettisalat // 3. Gang: Lachs Kotelette mit Kräutersauce // 4. Gang: Tonnato Grillado Thunfischsteak vom Grill mit Rosmarin Pinieneschmelze u. gelber Paprika Espuma // 5. Gang: Ofenschlupfer vom Grill mit Schokoladen Eis Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p>82,- € Ort: DU</p>
<p>Mittwoch, 27. April 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>Frauen Grillkurs Fleischberge Ade, wenn Frauen grillen geht's gesittet zu! Tapas, Fingerfood oder klein und fein? Zum Aperitif Frucht Cocktail und Röstbrot mit Paprika Pesto // Der Vorspeisen Teller: frische Feigen mit Mozzarella und Parmaschinken Fisch-Bulette mit Dillsauce, gefüllte Champignons // Der Mediterrane Hauptgang: Kalbsschnitzel in Zitronen-Peperoni Marinade vom Grill, als Beilage Ciabatta-Backknödel mit Parmesan und Oliven auf Petersilien Aioli, Sizilianische Tomate // Das Dessert: Früchte Schaschlik auf Erdbeersauce mit grünem Pfeffer Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p> 89,- € Ort: DU</p>
<p>Donnerstag, 28. April 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>American BBQ Am Kurs arbeiten wir mit dem Holzkohle-, Gasgrill und dem Rumo Texas Joe Smoker Zur Begrüßung: Winzersekt und Coca Cola Curry, die ultimative Currywurst // Die Fleischgerichte: AMERICAN BURGER mit Cole Slaw Salad, Tomate und Sesam Bun, USA NEBRASKA BEEF Hochrippe am Stück gegart, Gerhards Barbecue Sauce, TURKEY BREAST mit Thunfischfüllung // Die Beilagen: JUCKWAGON BEANS aus der Lodge Pfanne, TEXAS CORNBREAD Maisbrot aus der Gusspfanne, BAKED POTATOES Kartoffeln mit Sauerrahm und Cheddar Käse gebacken // Das Dessert: PEACHES WITH VANILLA SIRUP, Pfirsiche vom Grill mit Vanille Sirup und Himbeer- Creme fraiche Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p>90,- € Ort: DU</p>
<p>Mittwoch, 4. Mai 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>Special Meat BBQ Wir grillen auf Holzkohle, Gas und Texas Smoker. Hoch- und Niedertemperatur grillen und smokern/BBQ Zur Begrüßung: Grill-Flammkuchen mit Speckstreifen // Der Burger: Rindfleisch Zwiebel Burger, saftig, auf Röstbrot mit dreierlei Mayonnaise, Thay, Pommery und Meerrettich // Das Schnitzel oder Paillard: Kalbsschnitzel in der Zitronen-Peperoni Marinade, dünn plattiert, mariniert, heiß gegrillt, ruck zuck fertig, dazu Ciabatta // Der südafrikanische Lammspieß: Lammhüfte in Buttermilch mürbe eingelegt, mit Curry Brush, dazu gelber Reis // Das Rinder Steak PUR: 180 g - 200g schwer, schnell gegrillt, kurz geruht, mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und Sauerrahm // Das Filet im Ganzen: vom Schwein gefüllt mit Waldpilzen, Petersilie und Estragon, serviert auf Malzbiersauce // Das süße Finale: Zur Abschlußbesprechung servieren wir ein erfrischendes Sorbet Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p> 96,- € Ort: DU</p>
<p>Dienstag, 24. Mai 2011 18:00 bis 22:30 Uhr</p>	<p>Fischgerichte vom Grill Ein Kurs für Gourmets und Liebhaber von Fisch. 1. Gang: Zum Aperitif Fisch Bulette von der Grillplatte mit Dillsauce // 2. Gang: Saltim Bocca vom Seelachs auf Tomaten- Olivenöl Emulsion an Spaghettisalat // 3. Gang: Lachs Kotelette mit Kräutersauce // 4. Gang: Tonnato Grillado Thunfischsteak vom Grill mit Rosmarin Pinieneschmelze u. gelber Paprika Espuma // 5. Gang: Ofenschlupfer vom Grill mit Schokoladen Eis Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p>82,- € Ort: DU</p>
<p>Donnerstag, 26. Mai 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>Kochen Live mit Gerhard Volk Kochen, und so ganz nebenbei Kochtechniken hautnah erleben. Live mit Gerhard Volk. Ein Menü in 5 Folgen mit hochwertigen und saisonalen Produkten bereiten wir für Sie in unserer Koch und Grillschule im Weingut Freiherr von Neveu zu. Sie sitzen direkt am Herd und erleben bei jedem Event kochtechniken wie: Vakuum- Garen, Nieder- Temperatur Garen, BBQ, Räuchern, Kombidämpfen usw... Zu einigen Gerichten haben wir Ihnen gleich die Rezepte gedruckt, damit Sie Zuhause Ihr Favorit gleich nach kochen können. Das aktuelle Menü finden Sie 2 bis 3 Wochen vor dem Event auf unserer Homepage. Inbegriffen sind: Gruß aus der Küche, Aperitif, Weine. Eine tolle Atmosphäre lassen diesen Event zu einem ganz speziellen Erlebnis werden. Status: passiv mit einigen Rezepten</p>	<p>92,- € Ort: DU</p>
<p>Freitag, 27. Mai 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>Grill-Gourmet-Menü Das Grill Gourmet Menü findet in diesem Jahr im Weingut Freiherr von Neveu statt. Das Team um Spitzenkoch Gerhard Volk und Karl Hansmann vom Grillstudio Camping Kuhn werden Sie auch in diesem Jahr wieder auf höchstem kulinarischem Niveau mit einem 5-Gang Menü vom Grill verwöhnen. Die Menü Folgen finden Sie rechtzeitig auf unserer Homepage und dem Grillmagazin von Camping Kuhn. Anmeldung erforderlich, da nur begrenzte Personenzahl möglich. Status: passiv = Genussabend</p>	<p> 65,- € Ort: DU</p>

„Änderungen vorbehalten!“ Es gelten die Teilnahmebedingungen des Forum-Culinaire.

OG = Forum-Culinaire KOCHSCHULE, Hauptstrasse 1 b, 77652 Offenburg

DU = Forum-Culinaire GRILLSCHULE (im Weingut Freiherr von Neveu), Hespengrund 11, 77770 Durbach

www.forum-culinaire.de | Kochschulen-Office Tel. 0 781 / 9 70 64 68

<p>Samstag, 4. Juni 2011 10:00 bis 18:00 Uhr</p>	<p>Tagesgrillkurs Wir bereiten auf dem Holzkohle-, Gasgrill und dem Rumo Texas Joe Smoker ein ganzes Menü. Feinste Zutaten, genügend Zeit, begrenzte Teilnehmer und viele, viele Tipps machen diesen Tageskurs zum ganz besonderen Erlebnis in unserer neuen Grill und Kochschule im Weingut. Zum Winzersekt und Menübesprechung servieren wir Ihnen: Flammkuchen mit Sauerrahm und Lardo aus der Toskana, Flammkuchen mit Sauerrahm und Kaviar vom Saibling 1er Gang vom Holzkohlegrill und geräuchert: Entenbrust mit Orangeninjektion auf Fenchel Zitronensalat mit Estragon // 2er Gang vom Gasgrill: Doppeltes Entrecote vom American Bison in Jack Daniels Marinade, auf lauwarmem Bohnensalat // 3er Gang vom Holzkohlegrill und Gasgrill: Schottischer Loch Duart Lachs unter der Senfglasur auf Rotwein Pilawreis vom Grill // 4er Gang vom Holzkohlegrill: Gegrilltes Filet- Medaillons vom Wagyu Kobe Beef mit Udon Nudeln in Japanischer Brühe // 5er Gang vom Texas Joe Juck Wagon Smoker: Hochrippe vom USA NEBRASKA BEEF Niedertemperatur gegart, auf Amerikanischem Kartoffel Salat // 6er Gang vom Gasgrill: Schokoladen Eisbombe auf Sesambananen gebacken, angerichtet auf Vanille-, und Erdbeersauce Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p>160,- € Ort: DU</p>
<p>Mittwoch, 8. Juni 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>American BBQ Am Kurs arbeiten wir mit dem Holzkohle-, Gasgrill und dem Rumo Texas Joe Smoker Zur Begrüßung: Winzersekt und Coca Cola Curry, die ultimative Currywurst // Die Fleischgerichte: AMERICAN BURGER mit Cole Slaw Salad, Tomate und Sesam Bun, USA NEBRASKA BEEF Hochrippe am Stück gegart, Gerhards Barbecue Sauce, TURKEY BREAST mit Thunfischfüllung // Die Beilagen: JUCKWAGON BEANS aus der Lodge Pfanne, TEXAS CORNBREAD Maisbrot aus der Gusspfanne, BAKED POTATOES Kartoffeln mit Sauerrahm und Cheddar Käse gebacken // Das Dessert: PEACHES WITH VANILLA SIRUP, Pfirsiche vom Grill mit Vanille Sirup und Himbeer- Creme fraiche Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p>90,- € Ort: DU</p>
<p>Freitag, 10. Juni 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>Männer grillen für Ihre Frauen Fleischberge Ade, wenn Frauen grillen geht's gesittet zu! Tapas, Fingerfood oder klein und fein? Zum Aperitif Frucht Cocktail und Röstbrot mit Paprika Pesto // Der Vorspeisen Teller: frische Feigen mit Mozzarella und Parmaschinken Fisch-Bulette mit Dillsauce, gefüllte Champignons // Der Mediterrane Hauptgang: Kalbsschnitzel in Zitronen-Peperoni Marinade vom Grill, als Beilage Ciabatta-Backknödel mit Parmesan und Oliven auf Petersilien Aioli, Sizilianische Tomate // Das Dessert: Früchte Schaschlik auf Erdbeersauce mit grünem Pfeffer Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p> Aktive 80,- € Passive 35,- € Ort: DU</p>
<p>Donnerstag, 16. Juni 2011 18:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>Smoker & Barbecue Kurs Am Kurs arbeiten wir mit dem Holzkohle-, Gasgrill und dem Rumo Texas Joe Smoker Das Barbecue! Man könnte sagen: „Das Niedertemperatur Garen auf den Grills“, gehört zu den wichtigsten Techniken beim Grillen. Grillmeister mit Weltmeister Titel garen nach dieser Methode. An diesem Kurs vermitteln wir folgende Rezepte und Techniken: Diverse Trocken- und Nassmarinaden // Snacks vom Grill: Nackenfilet Teriyaki am Spieß, Lammhack mit Minze, Knoblauch Rosmarin Kartoffeln. // Das Fischgericht: Seite vom Schottischen Lachs am Stück geräuchert. // Die Fleischgerichte: Ganzer Schweinenacken, Rinderrücken, Turkey Breast mit Tomaten und Oliven gefüllt. // Das Dessert: Früchte Schaschlik auf Erdbeersauce mit grünem Pfeffer Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p>92,- € Ort: DU</p>
<p>Dienstag, 21. Juni 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>Pasta alla Casa 2 Und wieder wird genudelt: Canneloni „Pescatore“ mit Weißwein Velouté überbacken. // Nudeltimbale auf Tomaten- Olivenöl Sauce // Parpadelle mit Kaninchensauce und Thymian. // Oliven Tomaten Gnocchi auf Taleggio Creme Sauce. // Dessert Gruß aus der Küche Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p>83,- € Ort: OG</p>
<p>Mittwoch, 29. Juni 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>La Cucina Italiana Italienische Klassiker neu interpretiert: Carpaccio vom Rinderfilet mit Tomatenpesto und warmem Parmesanschaum // Safran Risotto „Mailänder Art“ mit gebratenen Champignonköpfen // Saltimbocca „alla Romana“ wie wir es mögen // Weißes Kaffee Eis mit Feigen Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p>88,- € Ort: OG</p>
<p>Donnerstag, 7. Juli 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>Frauen Grillkurs Fleischberge Ade, wenn Frauen grillen geht's gesittet zu! Tapas, Fingerfood oder klein und fein? Zum Aperitif Frucht Cocktail und Röstbrot mit Paprika Pesto // Der Vorspeisen Teller: frische Feigen mit Mozzarella und Parmaschinken Fisch-Bulette mit Dillsauce, gefüllte Champignons // Der Mediterrane Hauptgang: Kalbsschnitzel in Zitronen-Peperoni Marinade vom Grill, als Beilage Ciabatta-Backknödel mit Parmesan und Oliven auf Petersilien Aioli, Sizilianische Tomate // Das Dessert: Früchte Schaschlik auf Erdbeersauce mit grünem Pfeffer Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p> 89,- € Ort: DU</p>

„Änderungen vorbehalten!“ Es gelten die Teilnahmebedingungen des Forum-Culinaire.

OG = Forum-Culinaire KOCHSCHULE, Hauptstrasse 1 b, 77652 Offenburg

DU = Forum-Culinaire GRILLSCHULE (im Weingut Freiherr von Neveu), Hespengrund 11, 77770 Durbach

www.forum-culinaire.de | Kochschulen-Office Tel. 0 781 / 9 70 64 68

<p>Mittwoch, 3. August 2011 18:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>Smoker & Barbecue Kurs Am Kurs arbeiten wir mit dem Holzkohle-, Gasgrill und dem Rumo Texas Joe Smoker Das Barbecue! Man könnte sagen: „Das Niedertemperatur Garen auf den Grills“, gehört zu den wichtigsten Techniken beim Grillen. Grillmeister mit Weltmeister Titel garen nach dieser Methode. An diesem Kurs vermitteln wir folgende Rezepte und Techniken: Diverse Trocken- und Nassmarinaden // Snacks vom Grill: Nackenfilet Teriyaki am Spieß, Lammhack mit Minze, Knoblauch Rosmarin Kartoffeln. // Das Fischgericht: Seite vom Schottischen Lachs am Stück geräuchert. // Die Fleischgerichte: Ganzer Schweinenacken, Rinderrücken, Turkey Breast mit Tomaten und Oliven gefüllt. // Das Dessert: Früchte Schaschlik auf Erdbeersauce mit grünem Pfeffer <i>Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</i></p>	<p>92,- € Ort: DU</p>
<p>Mittwoch, 10. August 2011 18:00 bis 22:30 Uhr</p>	<p>Fischgerichte vom Grill Ein Kurs für Gourmets und Liebhaber von Fisch. 1. Gang: Zum Aperitif Fisch Bulette von der Grillplatte mit Dillsauce // 2. Gang: Saltim Bocca vom Seelachs auf Tomaten- Olivenöl Emulsion an Spaghettisalat // 3. Gang: Lachs Kotelette mit Kräutersauce // 4. Gang: Tonnato Grillado Thunfischsteak vom Grill mit Rosmarin Pinieneschmelze u. gelber Paprika Espuma // 5. Gang: Ofenschlupfer vom Grill mit Schokoladen Eis <i>Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</i></p>	<p>82,- € Ort: DU</p>
<p>Freitag, 12. August 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>Kochen Live mit Gerhard Volk Kochen, und so ganz nebenbei Kochtechniken hautnah erleben. Live mit Gerhard Volk. Ein Menü in 5 Folgen mit hochwertigen und saisonalen Produkten bereiten wir für Sie in unserer Koch und Grillschule im Weingut Freiherr von Neveu zu. Sie sitzen direkt am Herd und erleben bei jedem Event kochtechniken wie: Vakuum- Garen, Nieder- Temperatur Garen, BBQ, Räuchern, Kombidämpfen usw... Zu einigen Gerichten haben wir Ihnen gleich die Rezepte gedruckt, damit Sie Zuhause Ihr Favorit gleich nach kochen können. Das aktuelle Menü finden Sie 2 bis 3 Wochen vor dem Event auf unserer Homepage. Inbegriffen sind: Gruß aus der Küche, Aperitif, Weine. Eine tolle Atmosphäre lassen diesen Event zu einem ganz speziellen Erlebnis werden. <i>Status: passiv mit einigen Rezepten</i></p>	<p>92,- € Ort: DU</p>
<p>Donnerstag, 18. August 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>Männer grillen für Ihre Frauen Motto: Männer an den Grill - Frauen an den Tisch Leckere Grillgerichte speziell für unsere Frauen zubereitet. Um 18:00 Uhr beginnen die Männer mit dem grillen für Ihre Frauen, die um 20:30 Uhr zum gemeinsamen Aperitif eintreffen, um von uns Männern mit leckeren Grillgerichten verwöhnt zu werden. Zum Aperitif grillen wir zwei Flammkuchen mit Speck und Kaviar // Lachswürfel aus der Orangen Marinade am Holzspieß gegrillt, serviert auf Zucchini-Spaghetti Salat // Rosmarin Hähnchenbrust im Grill mit Apfelholz geräuchert dazu eine Kapern-Pinieneschmelze, als Beilage vom Grill Pilz-Nudelpfanne mit Tomaten // American Buttermilk Pancakes mit Ahornsirup und Himbeersorbet <i>Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</i></p>	<p> Aktive 80,- € Passive 35,- € Ort: DU</p>
<p>Donnerstag, 25. August 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>Special Meat BBQ Wir grillen auf Holzkohle, Gas und Texas Smoker. Hoch- und Niedertemperatur grillen und smokern/BBQ Zur Begrüßung: Grill-Flammkuchen mit Speckstreifen // Der Burger: Rindfleisch Zwiebel Burger, saftig, auf Röstbrot mit dreierlei Mayonnaise, Thai, Pommery und Meerrettich // Das Schnitzel oder Paillard: Kalbsschnitzel in der Zitronen-Peperoni Marinade, dünn plattiert, mariniert, heiß gegrillt, Ruck Zuck fertig, dazu Ciabatta // Der südafrikanische Lammspieß: Lammhüfte in Buttermilch mürbe eingelegt, mit Curry Brush, dazu gelber Reis // Das Rinder Steak PUR: 180 g - 200g schwer, schnell gegrillt, kurz geruht, mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und Sauerrahm // Das Filet im Ganzen: vom Schwein gefüllt mit Waldpilzen, Petersilie und Estragon, serviert auf Malzbiersauce // Das süße Finale: Zur Abschlußbesprechung servieren wir ein erfrischendes Sorbet <i>Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</i></p>	<p> 96,- € Ort: DU</p>
<p>Samstag, 27. August 2011 10:00 bis 18:00 Uhr</p>	<p>Tagesgrillkurs Wir bereiten auf dem Holzkohle, Gasgrill und dem Rumo Texas Joe Smoker ein ganzes Menü. Feinste Zutaten, genügend Zeit, begrenzte Teilnehmer und viele, viele Tipps machen diesen Tageskurs zum ganz besonderen Erlebnis in unserer neuen Grill und Kochschule im Weingut. Zum Winzersekt und Menübesprechung servieren wir Ihnen: Flammkuchen mit Sauerrahm und Lardo aus der Toskana, Flammkuchen mit Sauerrahm und Kaviar vom Saibling 1er Gang vom Holzkohlegrill und geräuchert: Entenbrust mit Orangeninjektion auf Fenchel Zitronensalat mit Estragon // 2er Gang vom Gasgrill: Doppelpes Entrecote vom American Bison in Jack Daniels Marinade, auf lauwarmem Bohnensalat // 3er Gang vom Holzkohlegrill und Gasgrill: Schottischer Loch Duart Lachs unter der Senfglasur auf Rotwein Pilawreis vom Grill // 4er Gang vom Holzkohlegrill: Gegrilltes Filet- Medaillons vom Wagyu Kobe Beef mit Udon Nudeln in Japanischer Brühe // 5er Gang vom Texas Joe Juck Wagon Smoker: Hochrippe vom USA NEBRASKA BEEF Niedertemperatur gegart, auf Amerikanischem Kartoffel Salat // 6er Gang vom Gasgrill: Schokoladen Eisbombe auf Sesambananen gebacken, angerichtet auf Vanille-, und Erdbeersauce <i>Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</i></p>	<p>160,- € Ort: DU</p>

„Änderungen vorbehalten!“ Es gelten die Teilnahmebedingungen des Forum-Culinaire.

OG = Forum-Culinaire KOCHSCHULE, Hauptstrasse 1 b, 77652 Offenburg

DU = Forum-Culinaire GRILLSCHULE (im Weingut Freiherr von Neveu), Hespengrund 11, 77770 Durbach

www.forum-culinaire.de | Kochschulen-Office Tel. 0 781 / 9 70 64 68

Freitag, 2. September 2011 19:00 bis 23:00 Uhr	American BBQ Am Kurs arbeiten wir mit dem Holzkohle-, Gasgrill und dem Rumo Texas Joe Smoker Zur Begrüßung: Winzersekt und Coca Cola Curry, die ultimative Currywurst // Die Fleischgerichte: AMERICAN BURGER mit Cole Slaw Salad, Tomate und Sesam Bun, USA NEBRASKA BEEF Hochrippe am Stück gegart, Gerhards Barbecue Sauce, TURKEY BREAST mit Thunfischfüllung // Die Beilagen: JUCKWAGON BEANS aus der Lodge Pfanne, TEXAS CORNBREAD Maisbrot aus der Gusspfanne, BAKED POTATOES Kartoffeln mit Sauerrahm und Cheddar Käse gebacken // Das Dessert: PEACHES WITH VANILLA SIRUP, Pfirsiche vom Grill mit Vanille Sirup und Himbeer- Creme fraiche Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene	90,- € Ort: DU
Mittwoch, 7. September 2011 11:00 bis 14:00 Uhr	Kinder kochen Kochen wie die Großen! Bei uns lernen die Kinder das Kochen, ganz ohne Fertigprodukte und Zusatzstoffe. Bei jedem Kinderkochkurs wechselnde Rezepte. Status: Aktiv - Kinder von 8 - 14 Jahre	25,- € Ort: OG
Mittwoch, 7. September 2011 16:00 bis 19:00 Uhr	Kinder kochen Kochen wie die Großen! Bei uns lernen die Kinder das Kochen, ganz ohne Fertigprodukte und Zusatzstoffe. Bei jedem Kinderkochkurs wechselnde Rezepte. Status: Aktiv - Kinder von 8 - 14 Jahre	25,- € Ort: OG
Dienstag, 13. September 2011 19:00 bis 23:00 Uhr	Pasta alla Casa 1 Zuerst bereiten wir die Nudelteige und danach: Tortellini mit Wildschweinfüllung in Salbeibutter // Ravioli mit Ricotta auf Tomatenrahm // Tagliatelle mit Meeresfrüchte Bolognese // Malfati Putaneska // Dessert Gruss aus der Küche Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene	83,- € Ort: OG
Freitag, 23. September 2011 18:00 bis 23:00 Uhr	MÄNNER! Wir kochen für unsere Frauen ... Um 18:00 Uhr beginnen die Männer mit einem Profikoch aus unserem Team das Menü für Ihre Frauen zu kochen. Die um 20:30 Uhr zum gemeinsamen Aperitif eintreffen und von uns Männern kulinarisch verwöhnt werden. Zum Auftakt: Badischer Winzersekt und ein Gruß aus der Küche // Picandou in der Zucchini gegrillt mit Thymian Sabayone // Lachsfilet mit Orangensauce auf Blattspinat // gedämpftes Kalbsrückensteak auf Schnittlauchcreme mit Reismüschel // Timbale und glacierten Mini Tomaten // Creme Bruleé mit Macadamia Nüssen Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene	 Aktive 95,- € Passive 45,- € Ort: OG
Montag, 26. September 2011 19:00 bis 23:00 Uhr	Unser Wok-Kurs Gebratenes Gemüse mit Teriyakisaucen // Gedämpfte Reissigel und Dim Sum // Original Pekingsuppe // Mariniertes Schweinefilet mit Gemüse und Koriander // Chinesische Hackfleischsauce mit Mie Nudeln // Thailandisches Tom Kha Gai Sorbet auf Honig Bananen Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene	89,- € Ort: OG
Dienstag, 27. September 2011 19:00 bis 23:00 Uhr	Pasta Alemania - Nudelgenuss auf Deutsch Wer italienische Pasta mag, der wird unsere heimischen Nudelspezialitäten lieben! Zur Begrüßung Badischer Winzersekt und ein Gruß aus der Küche // cremige Käsespätzle mit marinierten Salatherzen // Maultäschle in kräftiger Rinderbrühe und Petersilien-Royal // Rote-Beete „Buabespitzli“ auf fruchtigem Sauerkraut mit knusprigem Zander // Dampfnudel mit hausgemachtem Kompott und Vanille Sauce Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene	 85,- € Ort: OG
Mittwoch, 5. Oktober 2011 19:00 bis 23:00 Uhr	Saucen-Basis-Kurs Die perfekte Basis für Ihre Saucen-, und Suppenküche: Fischfond, Gemüsfond, Geflügelfond, Brauner Fond, Kalbsfond, Demi Glace. Natürlich kochen wir aus den frischen Fonds leckere Gerichte wie: Gemüseschaumsuppe Spezial; Fischsuppe mit Kokosmilch Thaicurry und Jakobsmuschel; Express Ragout fin im Blätterteigpastetchen; Nackensteak mit Pfefferkruste auf Zwiebelsauce. Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene	75,- € Ort: OG
Freitag, 7. Oktober 2011 19:00 bis 23:00 Uhr	Special Meat BBQ Wir grillen auf Holzkohle, Gas und Texas Smoker. Hoch- und Niedertemperatur grillen und smokern/BBQ Zur Begrüßung: Grill-Flammkuchen mit Speckstreifen // Der Burger: Rindfleisch Zwiebel Burger, saftig, auf Röstbrot mit dreierlei Mayonnaise, Thai, Pommery und Meerrettich // Das Schnitzel oder Paillard: Kalbsschnitzel in der Zitronen-Peperoni Marinade, dünn plattiert, mariniert, heiß gegrillt, ruck zuck fertig, dazu Ciabatta // Der südafrikanische Lammspieß: Lammhüfte in Buttermilch mürbe eingelegt, mit Curry Brush, dazu gelber Reis // Das Rinder Steak PUR: 180 g - 200g schwer, schnell gegrillt, kurz geruht, mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und Sauerrahm // Das Filet im Ganzen: vom Schwein gefüllt mit Waldpilzen, Petersilie und Estragon, serviert auf Malzbiersauce // Das süße Finale: Zur Abschlußbesprechung servieren wir ein erfrischendes Sorbet Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene	 96,- € Ort: DU

„Änderungen vorbehalten!“ Es gelten die Teilnahmebedingungen des Forum-Culinaire.

OG = Forum-Culinaire KOCHSCHULE, Hauptstrasse 1 b, 77652 Offenburg

DU = Forum-Culinaire GRILLSCHULE (im Weingut Freiherr von Neveu), Hespengrund 11, 77770 Durbach

www.forum-culinaire.de | Kochschulen-Office Tel. 0 781 / 9 70 64 68

<p>Dienstag, 18. Oktober 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>„FISCH“ Neptun lässt grüßen Jeder Gast filiert einen ganzen Fisch, öffnet und putzt die frischen Jakobsmuscheln. Zu jedem Gericht werden wir eine passende Beilage reichen. Folgende neue Gerichte werden wir zubereiten: Feine Fischsuppe unter der Blätterteighaube serviert // Gebratenes Forellen Filet „Mediterrane Art“ gefüllt mit Oliven, Tomaten, Sardellen und frischen Kräutern // Mit Aromaten gegarter „Köhlerfisch“ aus dem Bratenschlauch // Frische Jakobsmuscheln in Butter gebraten, angerichtet auf Seelachs Brandade serviert im Safransud // Dessert Gruß aus der Kochschulen Patisserie Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p>95,- € Ort: OG</p>
<p>Dienstag, 25. Oktober 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>STEAKS in verschiedenen Variationen Kurz gebraten, Niedertemperatur gegart, mariniert oder in der Kruste ... wir bereiten mit Ihnen das perfekte Steak. Putensteak, gefüllt mit getrockneten Tomaten und Oliven Tapenade. Holzfäller Steak (300g) vom Schweinenacken in der Honig-Pfefferkruste gebraten. Rinderfilet Steak im Speckmantel kurz gebraten, in grüner Pfeffersauce. Japanisch mariniertes Rinderrücken Steak (500g) mit pikanter Erdnussauce. Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p>88,- € Ort: OG</p>
<p>Donnerstag, 3. November 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>Kochen Live mit Gerhard Volk Kochen, und so ganz nebenbei Kochtechniken hautnah erleben. Live mit Gerhard Volk. Ein Menü in 5 Folgen mit hochwertigen und saisonalen Produkten bereiten wir für Sie in unserer Koch und Grillschule im Weingut Freiherr von Neveu zu. Sie sitzen direkt am Herd und erleben bei jedem Event kochtechniken wie: Vakuum- Garen, Nieder- Temperatur Garen, BBQ, Räuchern, Kombidämpfen usw ... Zu einigen Gerichten haben wir Ihnen gleich die Rezepte gedruckt, damit Sie Zuhause Ihr Favorit gleich nach kochen können. Das aktuelle Menü finden Sie 2 bis 3 Wochen vor dem Event auf unserer Homepage. Inbegriffen sind: Gruß aus der Küche, Aperitif, Weine. Eine tolle Atmosphäre lassen diesen Event zu einem ganz speziellen Erlebnis werden. Status: passiv mit einigen Rezepten</p>	<p>92,- € Ort: DU</p>
<p>Mittwoch, 16. November 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>Pasta alla Casa 2 Und wieder wird genudelt: Canneloni „Pescatore“ mit Weißwein Velouté überbacken. // Nudeltimbale auf Tomaten- Olivenöl Sauce // Parpadelle mit Kaninchensauce und Thymian. // Oliven Tomaten Gnocchi auf Taleggio Creme Sauce. // Dessert Gruß aus der Küche Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p>83,- € Ort: OG</p>
<p>Donnerstag, 24. November 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>Wild am Grill Wir grillen auf Holzkohle, Gas und Texas Smoker. Hoch- und Niedertemperatur grillen und smokern. Die Suppe zum Aperitif: Wildrahmsüppchen aus dem Glas // Der Hirsch: Tournedos mit Wacholder mariniert, Shitake Jus, dazu in Folie gegarter Brezelknödel, Feldsalat mit Himbeer-Walnuss-Vinaigrette // Das Wildschwein: Nackenbraten „Red Neck Style“ mit gehacktem Blaukrautsalat und Preiselbeersauce // Das Reh: Rücken auf dem Texas Smoker am Knochen im Rauch gegart, dazu Portwein-Schalotten-Mayonnaise, Sellerie-Kartoffel-Püree und gegrillter Rosenkohl // Das Dessert: lauwarmer Schokoladenkuchen vom Grill mit Orangen Sorbet Status: Aktiv, Anfänger und Fortgeschrittene</p>	<p>110,- € Ort: DU</p>
<p>Mittwoch, 14. Dezember 2011 19:00 bis 23:00 Uhr</p>	<p>X-MAS Party Unser Highlight der Jahres. Verpassen Sie nicht unser Event zum Jahresabschluss 2011. Hier kochen wir für Sie! Geniessen Sie festliche Gerichte und tolle Weine in weihnachtlichem Ambiente. Wie jedes Jahr erhalten alle Gäste nach dem Event eine kleine Überraschung. Status: passiv = Genussabend</p>	<p>75,- € Ort: OG</p>

„Änderungen vorbehalten!“ Es gelten die Teilnahmebedingungen des Forum-Culinaire.

OG = Forum-Culinaire KOCHSCHULE, Hauptstrasse 1 b, 77652 Offenburg

DU = Forum-Culinaire GRILLSCHULE (im Weingut Freiherr von Neveu), Hespengrund 11, 77770 Durbach

www.forum-culinaire.de | Kochschulen-Office Tel. 0 781 / 9 70 64 68



Weingut
Freiherr v. Neveu



GAGGENAU

Grill-Studio
www.grillstudio.de



BOSCH