

WILD Kochkurs

mit Markus Bitzen

**„Spezialitäten vom Wild –
köstlich und einfach
zubereitet“**

Markus Bitzen möchte Ihnen die Kunst des Zubereitens von Wildgerichten spannenden und abwechslungsreichen Kochkursen nahe bringen. Schnuppern Sie hinein in die Jägerei, die Leidenschaft der Jagd, und wie wir anschließend das von Mutter Natur gegebene zu einem wunderbaren Menü verarbeiten. Wir möchten Sie von der Qualität und den besonders positiven Eigenschaften von Wildfleisch begeistern.

Kochkurs Gutschein

Gerne stellen wir Ihnen einen Gutschein über einen unserer Kochkurse aus. Zum Beispiel in Verbindung mit einem schönen Abendmenü. Sprechen Sie uns an

Kleiner Kochkurs

Dauer 2 Stunden
Beginn 15.30 Ende 17:30 Uhr
Mindest- Teilnehmerzahl 5

Termine:

Freitag 18. November 2016
Sonntag 11. Dezember 2016
Freitag 27. Januar 2017
Samstag 25. März 2017
Sonntag 09. April 2017

In kleinen kurzen Schritten erklären wir Ihnen die wichtigsten Grundschriffe im Umgang mit Wildfleisch. Worauf müssen Sie achten? Welche Hintergrund Informationen benötigen Sie, aber auch welche Basis Zubereitungsarten bieten sich bei Wildfleisch an um aus dem besten Grundprodukt ein tolles Gericht zu machen.

Preis pro Person 49 €

inkl. kleinem Rezept Buch mit Tipps und Tricks vom Wild Koch Markus Bitzen und Getränke während dem Kurs

Optional kann gerne ein leckeres Wildmenü für den Abend dazu gebucht werden:

3 Gang Großmutter's Zeiten Menü 35 €
3 Gang Liebhaber Menü 49 €
5 Gang Liebhaber Menü 59 €
Übernachtungen inkl. wildem
Frühstücksbüffet ab 44 €

Basis Kochkurs

Dauer 3 1/2 Stunden
Beginn 14 Ende 17:30 Uhr
Mindest- Teilnehmerzahl 5

Termine:

Freitag 20. Januar 2017
Freitag 17. Februar 2017
Freitag 31. März 2017

**Richtiger Wild Einkauf?
Welches Wildfleisch wofür?
Verschiedene Zubereitungsarten?
Schmoren, kurz Braten, kochen oder
Sous vide garen? Was für welches
Stück? Rezepte?
Welche Gewürze, Beilagen?
Welche Verfeinerungen?**

All diese Fragen wird Ihnen Markus Bitzen in seinem Basis Kochkurs beantworten und Ihnen die Welt des natürlichsten Fleisches nahebringen.

Preis pro Person 74 €

inkl. kleinem Rezept Buch mit Tipps und Tricks vom Wild Koch Markus Bitzen und Getränke während dem Kurs

Optional kann gerne ein leckeres Wildmenü für den Abend dazu gebucht werden:

3 Gang Großmutter's Zeiten Menü 35 €
3 Gang Liebhaber Menü 49 €
5 Gang Liebhaber Menü 59 €
Übernachtungen ab 44 €

Menü Kochkurs

Dauer 5 1/2 Stunden

Beginn 12 Ende 17:30 Uhr

Mindest- Teilnehmerzahl 5

Termine:

Samstag 28. Januar 2017

Freitag 17. März 2017

Im Menü Kochkurs decken wir die ganze Bandbreite des Wilden Kochens ab. Fast alle Zubereitungsarten finden Ihren Platz und sehr viele Wildarten werden verarbeitet. Ziel ist es gemeinsam ein tolles Menü zu kochen, welches gerne abends verköstigt werden kann.

Preis pro Person 99 €

Inkl. Mittagessen, Getränke während des Kochkurses, Kochschürze & Rezepte

Optional kann gerne das Erkochte Wildmenü für den Abend dazu gebucht werden:

5 Gang Kochkurs Menü 59 €

Übernachtungen inkl. wildem Frühstücksbüffet ab 44 €



Allg. Teilnahmebedingungen

- Kosten sind immer pro Teilnehmer
- Mindestteilnehmerzahl 5 Personen sollte der Termin nicht zustande kommen werden wir ca. 14 Tage vorher informieren und mögliche Alternativen anbieten
- Abendessen und Übernachtungen sind immer optional dazu buchbar



Es besteht die Option anschließend ein besonderes „3 Gang Menü“ passend zum Kochkurs mit den „Ergebnissen“ zum Preis von 39 Euro dazu zu genießen

Exklusiver Kochkurs für Ihre Gruppe an individuellen Terminen

Für Ihre Gruppe bieten wir gerne individuelle Kochkurse an. Wir erstellen Ihnen gerne ein spezielles Angebot. Zum Beispiel: Kochen von 14 bis 18 Uhr mit kleiner Kaffeepause. Am Abend dann gemeinsames Abendessen des gekochten in gemütlicher Runde. Ideal für Betriebsfeiern Seminarrahmenprogramme und Team Building Events

„WILD“ kochen mit Markus Bitzen



KLEINER Kochkurs

BASIS Kochkurs

MENÜ Kochkurs

Exklusiver Kochkurs für Ihre Gruppe

Kochkurs Gutscheine

Jagdhaus Rech
Marina und Markus Bitzen
Bärenbachstr. 35, 53506 Rech
Tel: 02643 / 8484 Fax: 02643 / 3116
e-mail: info@jagdhaus-rech.de
www.jagdhaus-rech.de