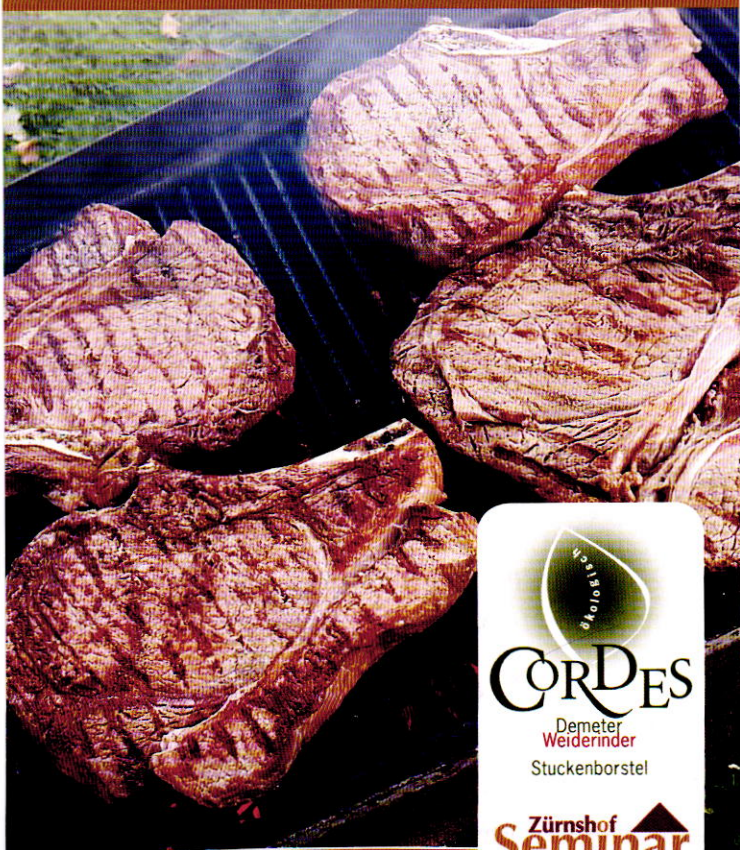



Kochen & Grillen

mit Demeter-Rindfleisch

Termine für Koch- und Grillkurse 2018




CORDES
Demeter
Weiderinder
Stuckenborstel

Zürnhof
Seminar
Hassendorf **haus**

Das Weiderind in der Küche

Wir bereiten zusammen schmackhafte Gerichte der Jahreszeit entsprechend zu und wollen die Vielfältigkeit des Rindes in der Küche erleben.

Im Mittelpunkt der Kochabende steht das regionale Weiderindfleisch vom Demeterhof Cordes aus Stuckenborstel. Alle weiteren verwendeten Zutaten stammen ebenfalls aus ökologischem Anbau.

Wir kochen gemeinsam ein 4-Gänge-Menü und bekommen einen Eindruck, wie man die unterschiedlichen Teile eines Rindes verwenden kann. Lassen Sie sich von vielerlei Genüssen und von der Qualität des Fleisches überraschen. Jeder Teilnehmer erhält im Anschluss ein Rezeptheft.

Unsere Termine

- Kursleitung** Marianne Jahn-Bärhold
- Ort** Seminarhaus Zürnshof in 27367 Hassendorf
- Kochkurse** Montag, 21. Februar 18
Dienstag, 27. März 2018
Donnerstag, 26. April 2018
Mittwoch, 19. September 2018
Donnerstag, 11. Oktober 2018
Dienstag, 27. November 2018
- Grillkurse** Mittwoch, 30. Mai 2018
Donnerstag, 21. Juni 2018
Dienstag, 28. August 2018
- Kursbeitrag** 59,00 Euro pro Person
inkl. Essen & Getränke
- Anmelden** per Telefon: +49 (0) 4264 - 87 013
per E-Mail: info@seminarhaus-zuernshof.de
- Teilnehmer** mind. 6 bis max. 8 TN pro Kurs
Bei der Teilnahme von 8 Personen können Sie auch Ihren „eigenen“ Kochabend buchen!

Seminarhaus Zürnshof
Worthstr. 1a
27367 Hassendorf
seminarhaus-zuernshof.de

Demeterhof Cordes
Neubauer Heide 4
27367 Sottrum-Stuckenborstel
weiderinder-stuckenborstel.de