FALK (1) WEIB KOCHSCHULE

KOCHKURSE UND EVENTS 2020







Sehr geehrte Damen und Herren,

herzlich willkommen in der Kochschule & Event Location Falko Weiß.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere verschiedenen Themen-Kochkurse mit allen Terminen für 2020. Mit einer Auswahl an vielfältigen Themen werden Ihnen die Stunden in unserer Kochschule ein besonderes Erlebnis für jeden Geschmack bieten. Jeder Kochkurs beinhaltet ein Drei-Gang-Menü und begleitende Weine von Mosel und Ahr.

Unsere moderne Kochschule bietet Platz für bis zu 12 Personen. Alle Termine werden ab 8 Personen garantiert durchgeführt.

Unsere Location steht Ihnen gerne auch für Ihren eigenen, privaten Kochkurs oder ein exklusives Dinner im kleinen Kreis zur Verfügung.

Wir freuen uns auf das gemeinsame Kochen mit Ihnen.

Falko Weiß und Team

Italienische Küche

Italien von seiner schönsten Seite

Beginn: 18:00 Uhr Dauer: ca. 4 Stunden

Drei-Gang-Menü inkl. Getränke 105,- € pro Person

Die vielseitige, italienische Küche gilt als eine der beliebtesten der Welt. Wir stellen Spaghetti, Tortellini, Gnocchi und Co. her. Dazu kombinieren wir feinste Spezialitäten wie Trüffel, Seafood und italienische Feinkost.

Termine 2020

Dienstag, 14.01.2020
Donnerstag, 16.01.2020
Dienstag, 17.03.2020
Donnerstag, 19.03.2020
Dienstag, 12.05.2020
Donnerstag, 14.05.2020
Dienstag, 30.06.2020
Donnerstag, 02.07.2020
Dienstag, 08.09.2020
Donnerstag, 10.09.2020
Dienstag, 17.11.2020
Donnerstag, 19.11.2020





US Beef & Wagyu Tasting

Bestes Fleisch perfekt zubereitet

Beginn: 18:00 Uhr Dauer: ca. 4 ½ Stunden Drei-Gang-Menü inkl. Tasting und Getränke 165,- € pro Person Eine Kombination aus informativem Fleischtasting und köstlichem Drei-Gang-Menü. Wir probieren sechs verschiedene Teilstücke von US Beef und Wagyu unterschiedlich zubereitet, z.B. Sous vide gegart, gegrillt und gebraten. Anschließend kochen wir ein Menü aus perfekt gegartem, bestem Fleisch mit passenden Beilagen.

Termine 2020

Dienstag, 21.01.2020
Donnerstag, 23.01.2020
Dienstag, 24.03.2020
Donnerstag, 26.03.2020
Dienstag, 19.05.2020
Dienstag, 26.05.2020
Dienstag, 07.07.2020 (Ferien)
Donnerstag, 09.07.2020 (Ferien)
Dienstag, 15.09.2020
Donnerstag, 17.09.2020





Fisch & Krustentiere

Unten im Meer

Beginn: 18:00 Uhr Dauer: ca. 4 Stunden

Drei-Gang-Menü inkl. Getränke 125,- € pro Person

Wir tauchen gemeinsam ein in die Meereswelt von Hummer, Jakobsmuschel, Lachs und Steinbutt. Aus erlesenen Zutaten entsteht ein raffiniertes, dreigängiges Menü. Sie lernen, wie man ganze Fische, Krusten- und Schalentiere küchenfertig zubereitet und die passenden Saucen und Beilagen herrichtet.

Termine 2020

Dienstag, 28.01.2020
Donnerstag, 30.01.2020
Dienstag, 31.03.2020
Donnerstag, 02.04.2020
Donnerstag, 28.05.2020
Dienstag, 04.08.2020 (Ferien)
Donnerstag, 06.08.2020 (Ferien)
Dienstag, 22.09.2020
Donnerstag, 24.09.2020





Orientalische Gewürzküche

Würzige Gerichte aus 1001 Nacht

Beginn: 18:00 Uhr Dauer: ca. 4 Stunden

Drei-Gang-Menü inkl. Getränke 95,- € pro Person

Die Küche des Orients ist bekannt für Hummus, Couscous und Falafel. Wir verwenden aber auch klassische Zutaten wie Kichererbsen, Joghurt, Lamm und Fisch. Kombiniert mit duftenden Gewürzen und Kräutern werden die Gerichte wunderbar aromatisch.

Termine 2020

Dienstag, 04.02.2020
Donnerstag, 06.02.2020
Dienstag, 07.04.2020
Dienstag, 21.04.2020
Donnerstag, 23.04.2020
Dienstag, 02.06.2020
Donnerstag, 04.06.2020
Dienstag, 18.08.2020
Dienstag, 29.09.2020
Donnerstag, 01.10.2020
Dienstag, 01.12.2020

Donnerstag, 03.12.2020





Japanische Küche

Die Vielfalt des Landes der aufgehenden Sonne

Beginn: 18:00 Uhr Dauer: ca. 4 Stunden

Drei-Gang-Menü inkl. Getränke 95,- € pro Person

Termine 2020

Dienstag, 03.03.2020 Donnerstag, 05.03.2020 Dienstag, 28.04.2020 Donnerstag, 30.04.2020 Dienstag, 09.06.2020 Dienstag, 16.06.2020 Donnerstag, 20.08.2020 Dienstag, 06.10.2020 Donnerstag, 08.10.2020 Wer an Japan denkt, denkt automatisch an Großstädte, Sushi, Reis und Essstäbchen. Mit Stäbchen müssen Sie bei uns nicht essen, aber dennoch bringen wir Japan an die Mosel. Wir schöpfen aus der Vielfalt der japanischen Küche und bereiten Sushi, Sashimi, Miso-Suppe, Shabu-Shabu sowie verschiedene Geflügel-, Fleisch- und Fischgerichte mit der Opulenz asiatischer Gewürze und Kräuter zu.





Vegetarische Küche

Herzhaftes genießen - ohne Fleisch

Beginn: 18:00 Uhr Dauer: ca. 4 Stunden

Drei-Gang-Menü inkl. Getränke 80,- € pro Person

Raffiniert und zugleich einfach zubereitet und vielseitig im Geschmack. Vegetarische Gerichte werden immer beliebter. Je nach Saison nutzen wir leckere Gemüsesorten für ein ausgewogenes, gesundes Menü.

Termine 2020

Dienstag, 10.03.2020 Donnerstag, 12.03.2020 Dienstag, 05.05.2020 Donnerstag, 07.05.2020 Donnerstag, 18.06.2020 Dienstag, 01.09.2020 Donnerstag, 03.09.2020 Dienstag, 27.10.2020 Donnerstag, 29.10.2020





Grillzeit

Beste Zutaten vom Grill

Beginn: 18:00 Uhr Dauer: ca. 4 Stunden

Drei-Gang-Menü inkl. Getränke 95,- € pro Person

Das Grillen begeistert seit jeher Jung und Alt und gehört zu einem gemütlichen Sommerabend einfach dazu. Wir bereiten nicht nur Klassiker auf dem Grill zu, sondern peppen das Menü mit Gemüse, Fisch, Geflügel und Obst auf. So bringen wir Abwechslung auf das Rost.

Termine 2020 (alle Termine abhängig vom Wetter)

Dienstag, 23.06.2020 Donnerstag, 25.06.2020 Dienstag, 11.08.2020 (Ferien) Donnerstag, 13.08.2020 (Ferien) Dienstag, 25.08.2020 Donnerstag, 27.08.2020





Wilde Küche

Von Wald und Wiesen

Beginn: 18:00 Uhr Dauer: ca. 4 ½ Stunden

Drei-Gang-Menü inkl. Getränke 115,- € pro Person

Sie erlernen die Verarbeitung von verschiedenen Teilen von Reh, Hirsch und Wildgeflügel und verwenden verschiedene Garverfahren. Trauen Sie sich, auch bei Wild mit Gewürzen zu arbeiten.

Termine 2020

Dienstag, 20.10.2020 (Ferien) Donnerstag, 22.10.2020 (Ferien) Dienstag, 10.11.2020 Donnerstag, 12.11.2020 Dienstag, 08.12.2020 Donnerstag, 10.12.2020

Planen Sie eine besondere Weihnachtsfeier und buchen Sie diesen Themen-Kochkurs zu Ihrem Wunschtermin für Ihre Firma.





Winterliche Kochkunst

Rund um die Ente

Beginn: 18:00 Uhr Dauer: ca. 4 Stunden

Drei-Gang-Menü inkl. Getränke 95,- € pro Person

Wir kreieren gemeinsam ein dreigängiges Menü von der Barbarie Ente. Sie lernen alle Grundlagen zur Verarbeitung von Wildgeflügel, das Herstellen von Fonds und Saucen sowie verschiedene Garmethoden.

Termine 2020

Dienstag, 03.11.2020 Donnerstag, 05.11.2020 Dienstag, 24.11.2020 Donnerstag, 26.11.2020 Dienstag, 15.12.2020 Donnerstag, 17.12.2020

Planen Sie eine besondere Weihnachtsfeier und buchen Sie diesen Themen-Kochkurs zu Ihrem Wunschtermin für Ihre Firma.





FALK (1) WEIB KOCHSCHULE

Private Dinner in unserer Kochschule

Unsere Kochschule eignet sich auch perfekt für einen besonderen Abend im kleinen und privaten Kreis. Lassen Sie sich von uns mit einem ausgewählten Menü verwöhnen. Ein Private Dinner ist ab 10 Personen buchbar. Anfragen nehmen wir gerne per Mail entgegen.

Drei-Gang-Menü inkl. Getränke ab 79,- € p. P.

Catering

Wir sind Ihr Ansprechpartner für Caterings aller Art - egal, ob Geburtstage oder andere private Feiern, Firmenevents oder Hochzeiten. Erleben Sie besonderen Genuss & kulinarische Highlights. Bei der Menüauswahl sind keine Grenzen gesetzt. Vom klassischen Catering-Buffet oder einfachen Fingerfood bis hin zum gesetzten, mehrgängigen Menü - wir machen Ihre Feier zu einem Erfolg. Buffet-Catering ab 36,- \notin p. P.

Anmeldung

Anmeldungen sind bis 4 Tage vor dem jeweiligen Kochkurs per Mail möglich. Die Mindestteilnehmerzahl pro Kurs beträgt 8 Personen, maximal können 12 Personen teilnehmen.

Auf Anfrage sind private Kochkurse und Dinner für bis zu 12 Personen möglich.

Kontakt

Kochschule Falko Weiß Isseler Straße 21 54338 Schweich

E-Mail: mail@falkoweiss.de Tel.: 0151 67 204 290 www.falkoweiss.de