

BIO-KOCHKURSE & THEMEN-ABENDE

Jetzt
anmelden

Unsere Kochkurse müssen aufgrund der aktuellen Situation vorerst bis Ende Juli entfallen. Für einige Kochkurse gibt es neue Termine und wir haben spannende Themenabende geplant:

NEU Themenabend „Wild, wild East“ Samstag, 4. Juli 2020

Howdy liebe Gäste! Wir holen den Wilden Westen zu uns in den wilden Osten! Es wird rustikal bei uns in der Bio-Bahnhofswirtschaft: Unser Sheriff serviert Pulled Pork Burger, gesmokten Schweinebauch, eine deftige Bacon-Cheese-Bomb oder Sie probieren die pikante Schärfe von Jerk Chicken. Ein paar Klassiker zum süßen Abschluss dürfen nicht fehlen: Banana-Chocolate Cake mit salzigem Karamel oder ein schokoladiger Brownie. Cowboy-Stiefel an und ab in den Saloon!

NEU Themenabend „Viva España!“ Samstag, 8. August 2020

Das kommt Ihnen spanisch vor? Darf es auch! Denn wo mariniertes Ziegenkäse auf Chorizo mit dicken Bohnen trifft, dürfen Sie sich auf noch weitere Raffinessen der spanischen Küche freuen. Die Bio-Bahnhofswirtschaft wird zur Tapas-Bar: Starten Sie mit Aioli und Brot, schlemmen sich durch eine bunte Tapaskarte oder lassen Sie sich eine Paella für Zwei an den Tisch bringen. Spätestens beim spanischen Mandelkuchen dürfen Sie der spanischen Küche verfallen. Olé!

Kochkurs „Alles regional“ 24. September 2020 (79 Euro)

Natürlich mit vielen hofeigenen Produkten und allem, was uns zur Saison in unserer Region begeistert. Da dürfen Karpfen aus dem Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft sowie Geflügel aus Naundorf nicht fehlen...

NEU Kochkurs „Mittelmeerküche“ 1. Oktober 2020 (79 Euro)

Schmeckt nach Sonne und Meer! Wir begeben uns auf eine kulinarische Reise entlang der Küste und kochen mit einer großen Portion Mittelmeearoma...

NEU Kochkurs „Frankreich“ Donnerstag, 15. Oktober 2020 (79 Euro) - AUSGEBUCHT

Kochkurs „Vegetarische Herbstküche“ 29. Oktober 2020 (79 Euro) - AUSGEBUCHT

NEU Menü „Martinsgans“ Samstag 7. November 2020 (59 Euro)

Wir haben Sie: Die erste Martinsgans des Jahres! Unser Köche zaubern für Sie ein 3-Gang-Menü rund um unsere regionale Gans.

NEU Kochkurs „Um die Welt“ Donnerstag, 12. November 2020 (79 Euro)

Exotisch oder klassisch: Auf jeden Fall begeben wir uns raus aus Europa und es wird kulinarisch höchst abwechslungsreich - fast wie Urlaub!

Kochkurs „Weihnachtsgans“ Donnerstag, 26. November 2020 (99 Euro)

Hier können Sie schon mal für die Weihnachtstage ein festliches Menü üben, um dann ganz routiniert und entspannt ihre Lieben an den Feiertagen kulinarisch zu verzaubern. Mit den Tipps unseres Profikochs gelingt der Gänsebraten perfekt!

Es werden weitere Themenabende folgen, seien Sie gespannt!