

## **birgit winzer food & more \* Homecooking & Buffets**

*Das Leben ist viel zu kurz, um schlecht zu essen!*

### **Kochkurse in der Feenschmiede**

**Beginn der Kurse ab 18.00 Uhr**

Die Kochkurse beinhalten sämtliche  
Zutaten, Kursleitung durch 1 Kochfee,  
1 Prosecco (0,1 Liter) zur Begrüßung,  
Wasser und je 1 Glas 0,2 Liter Rot- und Weißwein zum Essen,  
„Nicht spülen müssen“, eine Kochschürze  
für den Abend sowie  
ein booklet mit allen Rezepten zum Nachkochen

#### **„Meeresfrüchte, Fisch – leichte und leckere Varianten“**

...die Jakobsmuschel umschmeichelt die Vanillestange,  
den selbst hergestellten Fischfond  
nehmen Sie am Schluss als kleinen Vorrat  
mit nach Hause,  
wir lassen frischen Thunfisch im  
Basilikumblatt verschwinden,  
unter der Salzkruste versteckt sich saftiger Edelfisch...  
pro Person: **67,00 €** (ab 8 Personen)

#### **Verschiedene Garmethoden für saftiges Fleisch Pochieren, Marinieren, Schmoren...**

...wenn das Fleisch zart ist, ist einfach jedes Essen großartig.  
Wir verraten sämtliche Tricks, wie das garantiert gelingt!  
Pochiertes Fleisch ist  
an Zartheit kaum zu überbieten und Geflügel haben  
Sie nie saftiger, aromatischer gegessen als mit unserer Marinade  
Wir wetten, Sie werden zu Hause zum Star...  
pro Person: **67,00 €** (ab 8 Personen)

#### **„Winterliche Küche“**

...Winterküche – Zeit für Saucen, kräftige Aromen,  
Gemütlichkeit, Kerzenschein...  
Wir veredeln Birnen zu  
Rotwein-Birnen-Chips, kochen ein phantastisches  
ein Rehrücken  
wird unter Wacholder und Nüssen zu einem Hochgenuss,  
Kürbischutney und  
Perlhuhnpastete mit Lorbeeräpfeln  
machen...  
pro Person: **67,00 €** (ab 8 Personen)

## **birgit winzer food & more \* Homecooking & Buffets**

*Das Leben ist viel zu kurz, um schlecht zu essen!*

### **„fingerfood zur Party“**

Sie machen eine Menge Arbeit,  
aber der Effekt ist es wert:  
...Wir zaubern u.a. Wildreis-Frühlingszwiebel-Küchlein  
mit einer Avocado-Limonen-Salsa,  
asiatischen Rindfleischsalat mit Karamell-Zwiebeln  
aus WECK-Gläsern,  
Lolli vom Thai-Crêpes mit  
Lachs-Frischkäsefüllung, Thai-  
Garnelenspieße, gefüllte Filoteig-Körbchen  
- Sie werden gar nicht mehr aufhören wollen...  
pro Person: **65,00 €** (ab 8 Personen)

### **„Highlights aus der Alpenen Spitzenküche“**

Die Alpenregion ist ein  
kulinarisches Muss...  
...Unter anderem bereiten wir kleine gebackene  
Käseknödel, wunderbar  
zarten Tafelspitz  
mit hausgemachten  
Schupfnudeln und Rahmwirsing zu  
- als Krönung  
ein Grieß-Soufflé mit Himbeeren...  
pro Person: **67,00 €** (ab 8 Personen)

### **„Vegetarisch – und zwar so richtig lecker...“**

...Kleine Zucchinirtörtchen vom Salatbett,  
mit Mozzarella und Kräuter gefüllte  
Auberginenröllchen,  
Grüner Spargel mit Crêpes-Türmchen  
dazu frisch aufgeschlagene Zitrushollandaise  
und weitere kleine Leckereien;  
da behauptete noch jemand,  
es gehe nicht ohne Fleisch...  
pro Person: **63,00 €** (ab 8 Personen)

## **birgit winzer food & more \* Homecooking & Buffets**

*Das Leben ist viel zu kurz, um schlecht zu essen!*

### **„Kräuterküche – frühlingshaft, knackig und neu“**

Mitte April bis Mitte Juni

Goldgelbe Bärlauchgnocchi und  
dann ein leckeres Süsschen von Radieschenblättern  
gefolgt von einer saftigen  
Lachsforelle auf einer traumhaften Kräutercreme  
und selbst hergestellten Kräutersalzen.  
Mit einem Basilikum-Tiramisu  
lassen wir den Abend ausklingen  
pro Person: **63,00 €** (ab 8 Personen)

### **„Spargel, neue Kartoffeln und Beeren gehen neue Verbindungen ein“**

April/Mai bis September

...Stangen vom weißen Spargel  
mit Passionsfrucht-Dressing und Scampis  
– fürs Auge und den Gaumen ein Hochgenuss;  
Erdbeer-Campari-Torte,  
Spargel-Törtchen mit Orangenhonig  
- und die neuen Kartoffeln  
bereiten wir einmal ganz anders zu.  
Sie dürfen gespannt sein...  
pro Person: **64,00 €** (ab 8 Personen)

### **„Asiatische highlights“**

...Reisrollen werden frittiert und  
auf einem Bett aus einem Garnelen-Mango-Relish  
drapiert, Seeteufel wird zum Saté-Spieß,  
eine Zitronengrassuppe mit ihren  
Wan-Tan-Ravioli ist ein absolutes Muss und  
zum Schluss erfreuen wir uns  
an einem Mousse vom Pflaumenwein  
mit exotischen Früchten...  
pro Person: **65,00 €** (ab 8 Personen)

## birgit winzer food & more \* Homecooking & Buffets

*Das Leben ist viel zu kurz, um schlecht zu essen!*

### „Pasta, Risotto & Co.“

...Wir lassen hausgemachte Gnocchi  
über die bemehlte  
Gabel „rollen“, füllen  
selbst hergestellten Pastateig  
mit leckeren Zutaten, machen unser eigenes  
Pesto, das Sie auch später mitnehmen können  
und rühren cremige Risotti um die Wette,  
lassen Prosecco perlen  
und rühren ihn in ein unverschämt  
leckeres, fluffiges Proseccomousse...  
pro Person: **63,00 €** (ab 8 Personen)

Alle genannten Kurspreise verstehen sich  
zzgl. 19 % Mehrwertsteuer.  
Die Kursdauer ist auf maximal 4 Stunden begrenzt

#### Inklusive:

Die Kochkurse beinhalten sämtliche  
Zutaten, Kursleitung durch 1 Kochfee,  
1 Prosecco (0,1 Liter) zur Begrüßung,  
Wasser und je 1 Glas 0,2 Liter Rot- und Weißwein zum Essen,  
„Nicht spülen müssen“, eine Kochschürze  
für den Abend sowie  
ein booklet mit allen Rezepten zum Nachkochen