



Gastro & Event 2023

KOCHEVENTS

Begleiten Sie uns auf unsere monatlichen kulinarischen Reisen – durch die Jahreszeiten, die Region oder in ferne Länder. Wir stellen Rezepte sowie frische, regionale Zutaten und unsere voll ausgestattete, moderne Küche zur Verfügung. Unsere Köche freuen sich darauf, gemeinsam mit Ihnen, Ihrer Familie, Ihren Freunden oder Ihren Kunden ein Menü zu kochen, das Sie anschließend verspeisen können. Sollten Sie mehr als acht Personen sein, bitten wir um Anmeldung.



JANUAR EISKALTES WINTERWETTER, GEMÜTLICHE KÜCHENFREUDEN

Eisblumen an den Fenstern und es kracht und klirrt vor Kälte – herrlich! Denn das ist genau das richtige Wetter, um gemeinsam in der warmen Küche zu werkeln. Nehmen Sie sich ein Glas Wein und probieren Sie mit uns leckere regionale Rezepte aus.



FEBRUAR SUSHI FÜR JEDERMANN

Konnichiwa! Wir nehmen Sie mit auf eine Reise nach Japan und weihen Sie in die Kunst des Sushi-Machens ein. Maki, Nigiri, Inside-Out-Rolls – es ist gar nicht so schwer, wie es aussieht. Seien Sie überrascht, wie vielfältig und lecker diese japanische Köstlichkeiten sind.



MÄRZ SCHLESISCHE OBERLAUSITZ

Abernsuppe, Teichelmauke.... Wissen Sie, was sich dahinter verbirgt? Lassen Sie uns den kulinarischen Blick direkt vor die Haustür werfen und schauen, was die schlesische Oberlausitz an traditionellen Gerichten bereithält.



APRIL WINTERLICHES GEMÜSE TRIFFT MEDITERRANEN FRÜHLING

Die Natur erwacht! Ein wunderbarer Anlass, den Frühling willkommen zu heißen. Lassen Sie uns gemeinsam typisches Wintergemüse mit elegant, leichten Gewürzen des Mittelmeerraums kombinieren und zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis verbinden.



MAI KANARISCH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

Kaum eine andere Küche ist so bunt, wie die kanarische. Durch die besondere geografische Lage der Kanaren, vereint ihre Küche die kulinarischen Traditionen verschiedener Kontinente – von Europa über Afrika bis nach Amerika.



JUNI GRILLSPEZIALITÄTEN

Die langen hellen Abende des Sommers laden ein, gemeinsam mit Freunden den Grill anzuschmeißen und gemeinsam zu speisen. Wir zeigen Ihnen tolle Salate und leckere Alternativen zu Steak und Bratwurst – von Fisch, Gemüse über Käse und Soja.



Gastro & Event 2023

KOCHEVENTS



JULI NORDAFRIKANISCHES MITTELMEER – AUCH MEDITERRAN

Gemüse und Obst, frischer Fisch, gute Öle – die mediterrane Küche gilt als gesund. Entdecken Sie gemeinsam mit uns den Zauber der nordafrikanischen Küche, mit frischen Zutaten und köstlichen Gewürzen wie Kreuzkümmel, Muskat und Zimt.



AUGUST SOUS-VIDE GAREN MIT SPÄTSOMMERLICHER GARTENFRISCHE

Kochen Sie wie Profiköche und lernen Sie „Sous-vide-Garen“ kennen – eine Form des Niedrigtemperaturgarens. Allerdings nicht im Ofen, sondern Fisch, Fleisch oder frisches Gemüse werden vakuumverpackt und im Wasserbad bei 90 Grad gegart. Die Ergebnisse sind beeindruckend.



SEPTEMBER THAILANDS KÜCHE – SO BUNT WIE SEINE MÄRKTE

Begeben Sie sich mit uns auf eine weite kulinarische Reise: nach Thailand. Von Basilikum über Koriander bis Zitronengras – verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit einer Gewürzvielfalt, wie es sie kaum anderswo auf der Welt gibt.



OKTOBER ABWECHSLUNGSREICH IN DEN HERBST

Der Herbst ist da, die Tage werden kürzer. Eine wunderbare Zeit, um wieder gemütliche Stunden im Haus zu verbringen. Was passt da besser, als gemeinsam ein herbstliches Menü zuzubereiten? Lassen Sie sich inspirieren.



NOVEMBER MITEINANDER „FRISCH“ GENIEßEN

Kaum eine andere Küche ist so bunt, wie die kanarische. Durch die besondere geografische Lage der Kanaren, vereint ihre Küche die kulinarischen Traditionen verschiedener Kontinente – von Europa über Afrika bis nach Amerika.



DEZEMBER WEIHNACHTLICHE VORFREUDE

Oh, es riecht gut, oh, es riecht fein ... Kaum eine Zeit des Jahres bietet so viele kulinarische Genüsse, wie die Weihnachtszeit. Kommen Sie mit uns an Herd und Backofen, lassen Sie uns gemeinsam Weihnachten auf den Tisch zaubern.



**SIE HABEN EIGENE WÜNSCHE UND IDEEN?
SPRECHEN SIE UNS AN!**

Hauptstraße 24 • 02627 Weißenberg OT Weicha • Telefon: 035876/46520
E-Mail: info@weichaer-hof.de • www.weichaer-hof.de