



Koch- & Backkurse



Herzlich Willkommen!

In der Koch-&Backschule können Sie in kleiner Runde Ihre Koch- & Backkünste perfektionieren und tolle Gerichte zaubern. Unsere Kurse werden von Köchen, Konditoren, Patissiers, erfahrenen Hauswirtschaftern geleitet, welche in Ihrem Bereich viel Erfahrung und Kreativität mitbringen und Ihr Wissen gerne an Sie weitergeben.

Wir legen Wert auf einen regionalen Bezug unserer Rohstoffe, deshalb arbeiten wir eng mit dem Regionalladen „Genuss von Dahoam“ sowie regionalen Lebensmittelherstellern zusammen.

Unsere Kurse sind für jeden geeignet, ob absoluter Kochneuling oder privater Hobby-Spitzenkoch. In kleiner Runde wird gemeinsam vorbereitet, gekocht und gebacken und Tipps & Tricks oder auch das ein oder andere Kochgeheimnis ausgetauscht.



Der krönende Abschluss jedes Kurses ist das gemeinsame genießen der selbst zubereiteten Speisen und Leckerbissen am einladend gedeckten Tisch.

Wenn Sie Spaß am Kochen haben und ein paar unvergessliche Stunden verbringen möchten sind Sie bei uns genau richtig.

Wir freuen uns, Sie bald in unserer Koch-& Backschule zu einem Kurs begrüßen zu dürfen!

Ihr Team der Koch-& Backschule



Wichtige Informationen

Ablauf der Koch-& Backkurse:

- Begrüßung inkl. Begrüßungsgetränk
- Zubereiten der Speisen unter Anleitung erfahrener Köche
(diese geben Ihr Wissen gerne an Sie weiter und freuen sich über Rückfragen)
- Gemeinsames Essen der zubereiteten Gerichte
- Gemütlicher Ausklang des Abends

Mindest Teilnehmerzahl pro Kurs 5 Personen

Unsere Kurse stellen auch ein ideales Geschenk dar, gerne stellen wir Ihnen Gutscheine für unsere Koch-& Backkurse aus.



Wichtige Informationen

Kursgebühr

109,00 €

In der Kursgebühr inbegriffen sind: Begrüßungsgetränk, Wasser und alkoholfreie Getränke während des Kurses, Kaffee, Schürze, Rezepte der zubereiteten Gerichte.

Welche Gerichte jeweils zubereitet werden, hängt vom Kursleiter und von der Jahreszeit ab, d.h. welche Produkte gerade frisch zu beziehen sind, da unser Hauptaugenmerk auf saisonaler Küche liegt. Nach Absprache sind auch individuelle Gerichtwünsche möglich. Sicher ist aber, dass die Themen der Kurse immer eingehalten werden.



Bayerische Schmankerl *herzhaft und süß*

Traditionelle herzhafte Gerichte und Süße Schmankerl (inklusive Knödelkurs)

Ob Schweinebraten mit Semmelknödel und Krautsalat, Schweinshaxe, Leberknödelsuppe oder Mehlspeisen wie Dampfknudeln mit Vanillesoße, Rohrnudeln, Auszogne und Kirtanudeln die bayerische Küche bietet eine Vielzahl an feinen Gerichten. Wer also schon immer wissen wollte, wie die Kruste beim Schweinebraten richtig knusprig wird oder andere Geheimnisse der bayerischen Küche lüften möchte, ist im Kurs „Bayerische Schmankerl“ genau richtig.

An den Kursterminen werden unterschiedliche Gerichte zubereitet. Fragen Sie doch einfach nach, wann Ihr Lieblings-Schmankerl gekocht wird!



Vegetarischer Genuss

Vegetarischer Genuss vereint mit gesunder Küche und to go

Gemüse und Obst gibt es in fast allen Formen, ob klein, groß, rund, krumm, schlank, und Farben (rot, gelb, grün, weiß, orange, lila) – und aus allen kann man herrliche schmackhafte Gerichte zaubern.

Je nach Saison kommen verschiedene Sorten in die Töpfe und auf die Teller. Wahrlich ein bunter Genuss.



Spanische Köstlichkeiten

Tapas - kleinen Köstlichkeiten der spanischen Küche. Wer hat nicht Lust, viele unterschiedliche Tapas selbst zuzubereiten?

In der spanischen Küche gibt es noch viel mehr köstliches zu entdecken, z.B. klassische Paella, Tortilla oder als kleiner feiner Abschluss eine Crema Catalana?

Lassen Sie sich überraschen welche Gerichte die spanische Lebensfreude in unsere Koch-&Backschule bringen!



Griechische Küche

Neben bekannten Gerichten wie Moussaka, Gyros, oder Zaziki gibt es noch viele schmackhafte traditionelle Gerichte, die es Wert sind, im Kochkurs „Griechische Küche“ zusammen gekocht zu werden.

Lassen Sie sich überraschen von bekannten und unbekanntem griechischen Spezialitäten.



Asiatische Küche

Feines aus der asiatischen Küche...ob Gerichte aus dem Wok, Chop Suey oder Sushi.

Die asiatische Küche hat viele Facetten, lernen Sie einige davon in unserer „Länderküche - Asiatische Küche“ kennen.



Süße Nachspeisen

Naschen ist erlaubt!

Ob Mousse au Chocolat oder Panna cotta - wer kann einem feinen Dessert schon widerstehen?

Desserts sind der krönende Abschluss eines feinen Menüs. Warum also nicht einen ganzen Kochkurs damit verbringen, ausgewählte Desserts in Perfektion zuzubereiten?



Kuchen und Torten backen leicht gemacht

Es gibt viele Anlässe zu denen man gerne einen tollen Kuchen oder Torte backen möchte. Wer seine Kuchen- und Tortenbackkünste verfeinern möchte ist in diesem Kurs genau richtig.

Ob Cupcakes, Obstkuchen oder Torten, in unseren Kursen werden unterschiedliche Schwerpunkte gelegt und Tipps und Tricks verraten. Was ist wichtig beim Backen von Biskuits und was muss man bei der Füllung von Torten beachten um ein tolles Ergebnis zu erhalten?

Nach diesem Kurs wird der nächste Geburtstagskuchen den Sie backen bestimmt zum Meisterwerk.



Schokoladenfachkurse

Für Schokoladenliebhaber bieten wir Schokoladen- & Pralinenfachkurse an. Wer schon immer mehr über die Geheimnisse der Herstellung von Schokoladenfiguren und feinen Pralinen wissen wollte, ist hier genau richtig.

Aktuell bieten wir Schokoladenfachkurse an:

- **Pralinenfachkurs** – Herstellung verschiedener Pralinenarten
- **Jugendkurs** (13 – 17 Jahre) – Herstellung verschiedener Schokoladensorten
- **Kinderkurs** – Für die kleinen Schokoladenliebhaber bieten wir einen Kinderkurs an. In diesem dürfen Kinder (ab 6 Jahren) ihre eigenen Schokoladentafeln gießen und selbst beschriften/verzieren, sowie eine kleine Figur gießen.



Koch-&Buckschule - Kontakt:

Haben wir Ihr Interesse an einem unserer Koch- und Backkurse geweckt?

Für weitere Informationen können

Tel. 08039 901506 11

E-Mail: kurse@confiserie-dengel.de

Aktuelle Informationen und die AGB der Koch- & Backkurse sind auf unserer Website (www.confiserie-dengel.de) einsehbar.

Unsere Koch-& Backschule können Sie auch für eigene Veranstaltungen mieten. Bei Interesse können Sie die Konditionen direkt mit uns besprechen.

Wir freuen uns,
Sie bald zu einem Kurs bei uns begrüßen zu können!

Ihr Team der Koch-& Backschule



- 1 Schokoladen- & Pralinenherstellung - Schokoladenfachkurse
- 2 Genießerladen mit Showproduktion
- 3 Besucherpark mit Erlebnisspielplatz und Café
- 4 Regionalladen „Genuss von Dahoam“ Koch- & Backschule



Genuss von Dahoam

Zainach 15,
83543 Rott am Inn
Telefon: 080 39 - 20 09

Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag:
9:00 – 18:00 Uhr

Koch- & Backschule
kurse@confiserie-dengel.de
Telefon: 080 39 - 901 50 60