



## SAISONALE MENÜ-EMPFEHLUNGEN FÜR UNSERE KOCHKURSE

Ein Spitzenkoch aus der Region weicht Sie ein in die Geheimnisse der gehobenen Kochkunst. Sie erhalten wertvolle Tipps und Anregungen vom Profi. Zutaten und Materialien sind im Teilnahmepreis enthalten. Die selbst zubereiteten Speisen werden anschließend im stilvollen Ambiente der Villa Gückelsberg gemeinsam genossen.

### **1** Spargel-Vitalmenü

*Köstliche Spargelvariationen jenseits der klassischen Sauce Hollandaise. Und die grünen und weißen Spitzen machen bekanntlich nicht nur fit sondern wirken auch aphrodisierend!*

#### BEISPIEL-MENÜ

**Vorspeise:** *Aromatische Vanille-Spargelcremesuppe mit pikant-saftigen Garnelen-Teriyaki*

**Hauptgang:** *Rosa Kalbsrücken unter einer knusprigen Pinienkern-Nußkruste mit mariniertem Deutschen Spargel und verführerisch leichtem Morchelschaum*

**Dessert:** *Beflügelnde Panna Cotta mit Spargelakzenten, dazu fruchtiges Erdbeer-Sugo*

### **2** Mediterrane Genüsse

*La dolce vita: Es duftet nach frischen Kräutern, edlem Olivenöl und fruchtigem Rotwein. Entdecken Sie die aromatische Lebenslust des Südens.*

#### BEISPIEL-MENÜ

**Vorspeise:** *Erliesene Tapas-Time für temperamentvolle Genießer*

**Hauptgang:** *Knusprig-kross gebratenes Doradenfilet auf edlen Safrantomaten in feurigem Chorizosud, dazu mediterran-aromatische Thymiankartoffeln*

**Dessert:** *Verführerisches Turrón-Parfait mit geeisten Chili-Orangen*



**TEILNEHMERZAHL 8 - 15 // DAUER 18:30 - 22:00 // PREIS 69 € P.P.**

Besuchen Sie uns und holen Sie sich einen Vorgeschmack auf Ihre neue Küche!  
Wir freuen uns auf Sie – und begrüßen Sie mit einem köstlichen Kaffee!

Öffnungszeiten Villa Gückelsberg, Fabrikweg 4, 09557 Flöha: Mo – Fr 10 – 18 Uhr, Sa 10 – 14 Uhr

### **3** **Köstliche Reise in ferne Länder**

---

*Schauen Sie in die Kochtöpfe der Welt! Sie treffen auf feurige Gewürze, exotische Früchte, vielfältige Zubereitungsarten und ungeahnte Geschmackserlebnisse.*

### **4** **Frühlingsgefühle in der Küche**

---

*Winter adé – mit einem frühlingsfrischen Menü heißen wir den Frühling willkommen!*

### **5** **Kulinarischer Osterspaziergang**

---

*Entdecken Sie auf einem kulinarischen Spaziergang echte Geheimtipps und Tricks für das perfekte Festmenü mit unserem Kreativ-Koch Manuel.*

### **6** **Nicht schon wieder Bratwurst...**

---

*Werden Sie mit uns kreativ! Bei sommerlichen Temperaturen lassen wir das Barbecue im Park der Villa Gückelsberg genüsslich ausklingen.*

### **7** **Fisch frisch auf den Tisch**

---

*Vom edlen Wildlachs bis zur kleinen Sprotte, von der heimischen Regenbogenforelle bis zum exklusiven Loup de Mer, ob geräuchert, gebraten oder in einem aromatischen Sud gekocht – wir zeigen Ihnen alle Tipps und Tricks rund um die Köstlichkeiten aus Fluss, See und Meer.*

### **8** **Die Kraft der Knolle**

---

*Des Deutschen liebstes Gemüse ist ein absolutes Allroundtalent. Kaum eine Gemüseart kann so vielfältig verarbeitet werden wie die Kartoffel. Kochprofi Manuel zeigt wie man die unscheinbaren „Erdäpfel“ in kulinarische Sinnlichkeiten verwandelt.*

### **9** **Erotisches zur Nacht**

---

*Feurige Chilis, auf der Zunge dahin schmelzende Schokolade, zarte Spargelspitzen und sinnliche Gewürze wie Zimt, Ingwer und Muskatnuss – hier lernen Sie alles über die betörende Wirkung so mancher süßen Sünde.*

### **10** **Weihnachtsmenü**

---

*Nicht immer muss es die traditionelle Gänsekeule sein. Mit seinen kreativen Kompositionen macht Villa-Koch Manuel das Festtagsmenü zum einmaligen Feuerwerk für alle Sinne.*

**ANMELDUNG:**  [CONTACT@STERNKOPF.BIZ](mailto:CONTACT@STERNKOPF.BIZ) //  **03726 7929190**

Besuchen Sie uns und holen Sie sich einen Vorgeschmack auf Ihre neue Küche!  
Wir freuen uns auf Sie – und begrüßen Sie mit einem köstlichen Kaffee!

Öffnungszeiten Villa Gückelsberg, Fabrikweg 4, 09557 Flöha: Mo – Fr 10 – 18 Uhr, Sa 10 – 14 Uhr