

Mediterraner **KOCHKURS**

Mit Starkoch Ralf Jakumeit



Infos hier bei Kdrei.

KOCHEN mit
RALF, ein
einmaliges *ERLEBNIS !!!*



Am 9. Oktober in der Rienzbühnhalle

MENÜ

Dreierlei Austern

Australische Auster naturell mit Zitrone
Fines de Claires im Kartoffelnest
Austern Tsarskaya mit Rotweinvinaigrette

Dreifarbige Kräuterrahmsuppe mit Garnelen

Curry, Wildkräuter, Oxalis

Risotto Arborio Basso und dreierlei Tintenfisch

Sepia, Calamar, Pulpo,

Lachs mit jungem Gemüse und dreierlei Kartoffeln

Feinster Schottischer Loch Duart Lachs.
Das Beste, was man aus Schottland bekommen kann.

Osso buco de luxe

Rinderfilet mit Jakobsmuschelkern und dreierlei Polenta

Dreierlei Tarte

Ganz nach dem Motto:
„Lass dich überraschen“

Das Menü kann, saisonal bedingt, geändert werden.



Kugelsport
Kunst
Kultur
e.V.

Wünscht
guten Appetit
und einen schönen Abend !

ALLGEMEINES

Termin : 09. Oktober 2010
Rienzbühlhalle, Grafenberg

Kochkurs : Max. 15 Teilnehmer

- Beginn 11.30 Uhr
- Ende ca. 16.00 Uhr
Anschließend erholen Sie sich von Ihrem erfolgreichen Kochkurs und erscheinen gegen 17.30 Uhr zum Galabend. Kdrei übernimmt den Service, Sie genießen Ihr Menü.

Galaabend: Max. 35 Personen

- Beginn 17.30 Uhr
- Ende, naja, wir freuen uns auf einen gemütlichen Abend.

PREISE

Kochkurs : 60,00 € / Person

Im Preis enthalten: - Rezeptheft
- Glas Sekt zur Begrüßung und alkoholfreie Getränke.
- Ein persönliches Geschenk
- Galaabend

Galaabend: 45,00 € / Person

Im Preis enthalten: - 6 - Gänge - Menü
- Menü begleitende und moderierte Weine.
- alkoholfreie Getränke

Anmeldeschluß ist der 24. September 2010.

Anmeldung bitte nur mit ausgefülltem beiliegendem Anmeldeformular. Wir bitten um Vorauskasse. Bei Überbuchung gilt die Reihenfolge des Zahlungeinganges auf unser Konto. Sie erhalten eine Teilnahmebestätigung.

Bankverbindung:

Kdrei e.V. Chris Geisler.
Volksbank Nürtingen-Kirchheim
BLZ: 612 901 20
Kontonummer: 408843004

Kontakt:

Kdrei e.V.
Andreas Alt
Florianstraße 26
72661 Grafenberg
Tel. 07123-959946

Mediterraner KÖCHKURS Mit Starkoch Ralf Jakumeit



EINKAUFSFÜHRER :



FRISCHEPARADIES STUTTGART

Deutschlands größter Spezialmarkt für feinste Lebensmittel.

Gastronomen und private Kochliebhaber, die ganz besonderen Wert auf höchste Qualität und Frische legen, finden bei uns eine paradiesische Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten, Fleisch, Geflügel und Wild, Obst und Gemüse, Pasta, Wein, Champagner, Pralines und vieles mehr.



STEFAN BREUER, WINZER.

“Viel Schiefer und Quarzit, dazu etwas kalkhaltiger Lösslehm. Da rockt der Berg”

“In den Boden reinhören, ihn verstehen, seine Zeichen deuten: In einer gewissen Weise ist der Winzer der Knecht seines Bodens und der Gehilfe der Rebsorte, die den Boden interpretieren soll.”

“Ich suche diese Typizität, den originären Grundtyp, den mir der Boden mitteilen möchte...”

ROCKING CHEFS :



RALF JAKUMEIT

Geschmack und Ereignis sind für Ralf untrennbar miteinander verbunden. Mit zahlreichen Print- und TV-Auftritten ist Ralf Jakumeit nicht nur Kopf, sondern auch Gesicht der Rocking Chefs. Als Vater der Rocking Chefs Philosophie vertritt er kompromisslosen Qualitätsanspruch mit dem Mut zum unvergesslichen Experiment. Eine explosive Mischung, die nicht nur in der Sterne-Gastronomie prominente Fans und medialen Beifall findet.



MATTHIAS SCHIMI EUCHNER

Klassik rockt Moderne auf höchstem Niveau. Schimi ist Gründungsmitglied der Rocking Chefs. In etlichen Sternenhäusern tragen Kombinationen aus traditioneller, exotischer und experimenteller Küche bis heute die Handschrift des Kreativkochs.



MARKUS BITSCH

Markus ist ein Rocking Chef der ersten Stunde und als solcher auch geboren. Er ist ein bedingungsloser Frische- und Geschmacksrevoluzzer, der bereits während seines Studiums zu seiner ersten Liebe und größten Passion zurück fand – Gaumenfreuden fernab des Mensahorizonts. Regelmäßig entwickelt er neue Ideen und verwandelt selbst Klassiker zu kulinarischen „aha“- Erlebnissen.



MARCO GEILING

Jüngster in der Rocking Chefs - Riege. „New Wave“ war gestern, heute ist „Bayerisch Rockabilly“. Nach seinem Aufenthalt in eidgenössischen Spitzenhäusern ist er nun in seine Straubinger Heimat zurückgekehrt, um dort eine neue, leichte Art der Bayerischen Küche zu zelebrieren.

VERANSTALTER:



Kugelsport
Kunst
Kultur
e.V.

Der neue Grafenberger Verein möchte, nach dem Boule-Event beim Dorffest, mit dieser Veranstaltung zum kulturellen Teil des Vereines übergehen. Was kann es Schöneres, Gemütlicheres und Angenehmeres geben, als gemeinsam zu kochen und zu essen. Und hierbei unter wirklich fachkundiger und professioneller Anleitung und Hilfe sein Können am eigenen Herd erweitern. Ideen sammeln, Kniffs erlernen und natürlich-**Spaß haben**.

Wir freuen uns sehr, dass wir Ihnen eine so kompetente Unterstützung anbieten können. Mit dem Frischeparadies als Premium-Lieferant, mit Steffan Breuer als fachkundigen Vollblut-Winzer, der Ihnen während des Galamenüs seine Weine vorstellt und gerne Ihre Fragen beantworten wird. Last not least, Ralf Jakumeit, der Star am Herd für diesen Tag. Wer ihn kennt, weiß Bescheid, wer ihn in der Küche erlebt, wird begeistert sein. Er schafft es, kompromisslose Qualität mit Spaß und Erlebnis zu verbinden. Wir sind sicher, dass es für alle Kochkursteilnehmer ein unvergessliches Erlebnis werden wird.

Kdrei würde sich freuen, viele Grafenberger bei dieser Veranstaltung begrüßen zu dürfen.

Und gesellen Sie sich auch einmal dienstags ab 18.00 Uhr zum Boulespielen zu uns.

Weiter Infos:

www.Kdrei-2009.de
www.rocking-chefs.com
www.breuer-wein.de
www.frischeparadies.de

Mediterraner KOCHKURS

Mit Starkoch Ralf Jakumeit



ANMELDUNG

Zu Ihrer Erinnerung.

Kochkurs, am 09. Oktober, 2010.
 Beginn 11.30 Uhr.
 Grafenberg/Rienzbühlhalle
 Galamenü, am 09. Oktober
 2010.
 Beginn 17.30 Uhr.
 Grafenberg/Rienzbühlhalle

Kontakt / Infos
www.Kdrei-2009.de
info@kdrei-2009.de

Andreas Alt
 Fon: 07123/959946

Walter Schreiber
 Fon: 07022-67625

Sie erhalten eine
 Buchungsbestätigung.

.....Hier tranchieren...Hier tranchieren...Hier tranchieren...Hier tranchieren.....

Ja, ich nehme mit.....Personen am
Kochkurs am 09. Oktober teil.

Ja, ich nehme mitPersonen am
 Galamenü am 09. Oktober teil.

Den Betrag habe ich auf Ihr Konto überwiesen.

Adresse

Name.....

Straße.....

Ort.....

Telefon.....

Email.....

Datum und

Unterschrift.....

An
 Kdrei e.V. Grafenberg
 Herrn Andreas Alt
 Florianstraße 26
 D-72661 Grafenberg

