

Veranstaltungskalender 2011/2012

Seite 1



Wieder im Programm
**Wein
Lesen**
FACHWERK
IM EULENGARTEN

IM EULENGARTEN
FACHWERK
PRIVATRESTAURANT & KOCHSCHULE

frisch.persönlich.eigen.
Die individuelle Privatgastronomie in Rheinhessen.

Willkommen ...

... im ehemaligen Kelterhäuschen einer liebevoll renovierten rheinhessischen Hofreite!

Kochen unter Anleitung in unserer Kräutergartenküche oder einfach nur Genießen im **Restaurant** – ab 8 Personen auf Voranmeldung zum Tag und Menü Ihrer Wahl möglich. Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Für private Feiern

Büffets und Menüs für Ihre Einladung. Privatkurse und Küchenparties. Kulinarische Veranstaltungen und Weinevents, Küchenabende mit kulinarischen Schwerpunkten, Hochzeit, Taufe, Konfirmation.

Ab 8 bis 27 Personen können Sie in unserem PrivatRestaurant ganz individuell den Termin und das Menü Ihrer Wahl bestimmen.

Preisträger des „Best of Wine Tourism Award“ 2011



Für Firmenkunden & Gruppen

Küchenparty und Feierabendküche:

Kochen mit Freunden und Kollegen

Kochen, reden, lachen und genießen: Unsere speziellen Angebote für Feinschmeckerprogramme und Küchenevents – als Küchenparty oder gesetztes Dinner.

I Snack & Wein: Tapas-Party

Inspirationen für Ihre After-Work-Küchenparty mit Fingerfood, Gabelhappen und abwechslungsreichen Leckereien.

II Cook and dine – die schnellen Menüs

Unsere Blitzmenü-Kreationen von Ihnen im Team zu einem kreativen Menü fertig gestellt.

- Teilnehmer ab 8 bis ca. 15/18 Personen
- Neu: Getränkepauschalen für Gruppen
- Dauer 3 ½ – 5 Stunden, individuell zu vereinbaren



Kurse · Veranstaltungen · Events 2011/12

August 2011

Provenzalische Gartentafel


Der Open-Air-Sommerklassiker in Garten & Hof unserer rheinhessischen Hofreite. Wie immer in Kooperation mit Joachim Stock vom malerischen Hofladen „Ma Provence“ in Ober-Hilbersheim. Provenzalische Spezialitäten, eisgekühlter Rosé aus dem Tonfass und danach noch ein Gläschen „Marc“ zu Café und Tarte ... Mediterranes Büffet, Aperitif, Getränke & Café.

Sa, 06.08.11, 19:00 Uhr, nur auf Voranmeldung, 69 Euro 

September 2011

Pizza, Focaccia & Co I

Hefeteige von ihrer besten Seite. Köstlich belegt und frisch aus dem selbstgefeuerten Steinbackofen schmecken sie noch mal so gut. Unser mediterraner Backtag im Freien.

Sa, 03.09.11, 10:30 – 15:30 Uhr, 65 Euro 


Schöner Kochen

Perfektes Anrichten und Dekorieren ist nach dem Kochen noch mal eine echte Herausforderung. Wie's gelingt, zeigen wir Schritt für Schritt, mit Tipps & Tricks aus der Küche. Entspannend und praxistauglich in vier Gänge umgesetzt, wird das Menü auch optisch zu einem Aha-Erlebnis.

Fr, 16.09.11, 15:00 – 20:00 Uhr, 65 Euro 


Bohnen sind die Besten

Zart und knackfrisch heißen wir die Bohnenfamilie als kulinarische Herbstboten willkommen. Unkompliziert köstlich gehen sie überraschende Beziehungen mit Lammcarré, Pasta oder Steinpilzen ein.

Sa, 24.09.11, 10:30 – 16:30 Uhr 

Herbstgenüsse aus Burgund


Schlemmerrezepte für Liebhaber bodenständiger Gourmetküche.

Fr, 30.09.11, 14:00 – 20:00 Uhr 

Oktober 2011


Herbstgenüsse aus Burgund

Schlemmerrezepte für Liebhaber bodenständiger Gourmetküche.

Sa, 01.10.11, 10:30 – 16:30 Uhr 


Kulinarische Reise nach Bayern

Ein Schlaraffenland für Liebhaber deftiger Speisen: Schweinsbraten und Knödel, zünftige Brotzeit, süße Schmankerln und mehr verleiten zum Schwelgen.

Sa, 15.10.2011, 10:30 – 16:30 Uhr 


Aufgerollt & eingewickelt

Als „Fülle in Hülle“ zaubern wir aus Fleisch, Fisch, Gemüse, Salat und natürlich auch Süßem aufregend neue leckere Gerichte. Nach Belieben exotisch, klassisch oder fernöstlich – auf jeden Fall immer köstlich raffiniert variiert.

Fr, 21.10.11, 15:00 – 20:00 Uhr, 65 Euro 

Ragout: Man greife zu!


Fein abgestimmte, edle Appetitmacher – und für Soßenfreunde das Paradies auf dem Teller.


Sa, 29.10.11, 10:30 – 15:30 Uhr, 65 Euro 

November 2011

Martinsgans und gar

Ob im Ganzen oder als Brust & Keule zubereitet, zart im Inneren und kross die Haut: der Gänsebraten ist eine eigene, köstliche Küchendisziplin.

Fr, 04.11.11, 15:00 – 20:00 Uhr, 65 Euro 

Sa, 05.11.11, 10:30 – 15:30 Uhr, 65 Euro 



Weiter 





Fortsetzung November 2011

Schöner Kochen


Perfektes Anrichten und Dekorieren ist nach dem Kochen noch mal eine echte Herausforderung. Wie's gelingt, zeigen wir Schritt für Schritt, mit Tipps & Tricks aus der Küche. Entspannend und praxistauglich in vier Gänge umgesetzt, wird das Menü auch optisch zu einem Aha-Erlebnis.


Fr, 18.11.11, 15:00 – 20:00 Uhr, 65 Euro  

Sa, 19.11.11, 10:30 – 15:30 Uhr, 65 Euro  

Ente gut – alles gut

In allen Weltküchen zu Hause: fruchtig-scharf in Indien, in Nordafrika im Gewürz-Eintopf, als italienisches Schmorgericht oder klassisch deutsch mit Rotkraut . . .

Fr, 25.11.11, 14:00 – 20:00 Uhr 


Sa, 26.11.11, 10:30 – 16:30 Uhr 

Dezember 2011

Weihnachtsmenü – glamouröse Winterküche

Beste Zutaten, Schalentier, Filet und Trüffel kombiniert zu einem eleganten Menü, das sich zudem noch wunderbar vorbereiten lässt.

Fr, 02.12.11, 14:00 – 20:00 Uhr 


Sa, 03.12.11, 10:30 – 16:30 Uhr 

Januar 2012

Fernöstlich köstlich: die große Reistafel

(Nicht nur) für viele Gäste: Reis in allen Varianten dazu eine Fülle kleiner Gerichte aus Fisch und Muscheln, Garnelen, Fleisch und Gemüse – von pikant bis scharf.


Fr, 13.01.12, 14:00 – 20:00 Uhr 

Sa, 14.01.12, 10:30 – 16:30 Uhr 

Weinlese „Fatto a casa“

Hausgemachte Familiendramen und klassische Italienische Küche. Unsere ganz eigene Weinlese mit köstlichem Menü aus der Fachwerk-Küche zu ausgesuchten Weinen und amüsanten literarischen Kostproben.


3-Gang-Menü, Aperitif, Weine, Wasser, Café & Lesung

Fr, 20.01.12, 20:00 Uhr, 72 Euro 





Neue Wiener Wirtshausküche



Ausgesteckt ist! Das Beste aus dem Heurigen. Auf kulinarischer Spurensuche nach der neuen Wirtshausküche, die traditionelle und kreative Kochkunst vereint.

Sa, 21.01.12, 10:30 – 16:30 Uhr 

Neues aus dem Orient

Der ganze Zauber aus Tausendundeiner Nacht, verführerische Düfte und Gewürze, vertraut und fremd zugleich. Doch es gibt Neues zu entdecken: frische Kombinationen für Augen & Gaumen.



Fr, 27.01.12, 15:00 – 20:00 Uhr, 65 Euro  



Sa, 28.01.12, 10:30 – 15:30 Uhr, 65 Euro  

Februar 2012

Elementarteilchen I – Fleisch & Soßen


Koch- und Küchenbasics rund um die Fleischzubereitung. Rezeptplanung, Einkauf, Lagerung, Vor- und Zubereitung von leckeren Gerichten, die wir selbstverständlich auch gemeinsam genießen werden.

Fr, 03.02.12, 15:00 – 20:00 Uhr, 65 Euro  

Sa, 04.02.12, 10:30 – 15:30 Uhr, 65 Euro  

Eine kulinarische Reise an die Adria

Herzliche Gastfreundschaft und Spezialitäten aus Land und Meer werden hier großgeschrieben. Typische, köstliche Küche von Antipasti bis Souvlaki.

Sa, 11.02.12, 10:30 – 15:30 Uhr, 65 Euro 



Elementarteilchen II – Fisch & Soßen



Koch- und Küchenbasics rund um die Fischzubereitung. Rezeptplanung, Einkauf, Lagerung, Vor- und Zubereitung von leckeren Gerichten, die wir

Fortsetzung März 2012

Elementarteilchen IV – Fonds & Soßen


Soßen, die Krönung fast jeden Gerichtes. Doch gerade bei Kurzgebratenem entstehen sie nicht nebenher. Dabei sind selbstgemachte Fonds so schwer gar nicht herzustellen: köstliche Soßen zur feinen Küche sind das Resultat.

Fr, 09.03.12, 14:00 – 20:00 Uhr  

Sa, 10.03.12, 10:30 – 16:30 Uhr  



Cucina Paradiso - italienisches Osterbüffet à la Mamma



Herzhafte italienische Osterklassiker vereint zu einem wunderbaren Büffet. Das familiärste aller italienischen Feste kann kommen.

Sa, 17.03.12, 10:30 – 16:30 Uhr 

Wildes Sizilien

Hier vermischt sich der Duft des Meeres mit den Wohlgerüchen Arabiens, satte Zitrusaromen mit dem Öl sonnengereifter Oliven. Entsprechend opulent ist die mediterrane Küche.

Fr, 23.03.12, 15:00 – 20:00 Uhr, 65 Euro  

Sa, 24.03.12, 10:30 – 15:30 Uhr, 65 Euro  


April 2012

Weinlese „Frühlings-Gefühle“




Von Grünzeug und Liebe: Unsere ganz eigene Weinlese mit quetschfrischem Frühlingsmenü aus der Fachwerk-Küche zu ausgesuchten, jungen rheinhessischen Weinen und literarischem Ohrenschaus.

3-Gang-Menü, Aperitif, Weine, Wasser, Café & Lesung

Fr, 27.04.12, 20:00 Uhr, 72 Euro 

Buletten, Bolognese, Burger – Klassiker mit Hack


Ein Leben ohne Klopse, Buletten oder Bolognese? Geht gar nicht! Eben deshalb freuen Sie sich auf die Klassiker – raffiniert und unwiderstehlich.


Sa, 28.04.12, 10:30 – 15:30 Uhr, 65 Euro 

Mai 2012

Kulinarische Kräuterwanderung in fünf Gängen

Groß ist die Vielfalt der (Wild)-Kräuter und -Gemüse. Da gerät die kleine Küchenwanderung leicht zur verführerischen Weltreise: Bei Wildkräuterpesto & Pasta, Blütensalat und Focaccia mit Sommerkräutern als Auftakt, kann die Schlemmertour gleich beim Aperitif beginnen . . .

Fr, 04.05.12, 14:00 – 20:00 Uhr 

Sa, 05.05.12, 10:30 – 16:30 Uhr 

Tag der offenen Höfe & Gärten

Wir öffnen unser knapp 3000 m² großes, naturnahes Gartengelände auf mehreren Ebenen hinter der liebevoll renovierten Hofreite mit Gewölbekeller. Dazu kleine Gerichte aus unserer Kräutergartenküche. Secco- und Espresso-Bar haben ebenfalls geöffnet!

Eintritt 1 Euro pro Person und Garten, Kinder bis 14 Jahre frei.


Mehr dazu unter www.offene-gaerten-rhein Hessen.de

Sa, 12.05.12, 10:00 – 18:00 Uhr

So, 13.05.12, 10:00 – 18:00 Uhr

Creole & Cajun

Fusionsküche mit dem Temperament des Südens und der Melancholie des Mississippi. Let the good times roll!


Sa, 26.05.12, 10:30 – 15:30 Uhr, 65 Euro 

Juni 2012

Rhein Hessen-Sommertapas

Die sonnige Variante der Rhein Hessen-Tapas: Crème brûlée vom Spargel, mediterrane Flammkuchen, winzige Erdbeer- und Rhabarberkreationen. Regionale Gerichte im Miniformat werden zur großen Tapastafel.

Fr, 01.06.12, 14:00 – 20:00 Uhr 

Sa, 02.06.12, 10:30 – 16:30 Uhr 



Die neue Toskana



Eine romantische Menüreise durch Geheimnisse, Rezepte und Genüsse

Februar 2012

Elementarteilchen I – Fleisch & Soßen


Koch- und Küchenbasics rund um die Fleischzubereitung. Rezeptplanung, Einkauf, Lagerung, Vor- und Zubereitung von leckeren Gerichten, die wir selbstverständlich auch gemeinsam genießen werden.

Fr, 03.02.12, 15:00 – 20:00 Uhr, 65 Euro  

Sa, 04.02.12, 10:30 – 15:30 Uhr, 65 Euro  



Eine kulinarische Reise an die Adria



Herzliche Gastfreundschaft und Spezialitäten aus Land und Meer werden hier großgeschrieben. Typische, köstliche Küche von Antipasti bis Souvlaki.

Sa, 11.02.12, 10:30 – 15:30 Uhr, 65 Euro 

Elementarteilchen II – Fisch & Soßen

Koch- und Küchenbasics rund um die Fischzubereitung. Rezeptplanung, Einkauf, Lagerung, Vor- und Zubereitung von leckeren Gerichten, die wir selbstverständlich auch gemeinsam genießen werden.


Fr, 24.02.12, 15:00 – 20:00 Uhr, 65 Euro  


Sa, 25.02.12, 10:30 – 15:30 Uhr, 65 Euro  

März 2012

Rheinessen Tapas


Regionale Klassiker originell köstlich in Szene gesetzt: Mousse au Handkäs´ mit Radieschen-Salsa, gebratene Fleischwurst, Hausmacher Wurst in ungeahnten Höhen und Pesto vom Feldsalat ...

Fr, 02.03.12, 15:00 – 20:00 Uhr, 65 Euro 

Sa, 03.03.12, 10:30 – 15:30 Uhr, 65 Euro 

Creole & Cajun


Fusionsküche mit dem Temperament des Südens und der Melancholie des Mississippi. Let the good times roll!


Sa, 26.05.12, 10:30 – 15:30 Uhr, 65 Euro 

Juni 2012

Rheinessen-Sommertapas


Die sonnige Variante der Rheinessen-Tapas: Crème brûlée vom Spargel, mediterrane Flammkuchen, winzige Erdbeer- und Rhabarberkreationen. Regionale Gerichte im Miniformat werden zur großen Tapastafel.

Fr, 01.06.12, 14:00 – 20:00 Uhr 

Sa, 02.06.12, 10:30 – 16:30 Uhr 


Die neue Toskana

Eine romantische Menüreise durch Geheimnisse, Rezepte und Genüsse einer wunderbaren Region – köstlich anregend!

Sa, 16.06.12, 10:30 – 16:30 Uhr 

Pizza, Focaccia & Co II

Hefeteige von ihrer besten Seite. Köstlich belegt und frisch aus dem selbstgefeuerten Steinbackofen schmecken sie noch mal so gut. Unser mediterraner Backtag im Freien.

Sa, 23.06.12, 10:30 – 15:30 Uhr, 65 Euro 



Buchung direkt im Fachwerk



Buchung über www.vhs-mainz.de.
Kurs findet im Fachwerk in Vendersheim statt.



Kochkurs für Anfänger geeignet



Event (Buffet, Menü, Lesung, Ausstellung oder Party)



Jederzeit für Sie da

Sie haben Fragen zu unseren Kursen, Veranstaltungen oder Events – bitte rufen Sie uns an.

Mehr Informationen finden Sie auch unter: www.fachwerk2.de

Viel Spaß beim Entdecken!

Mailahns

FACHWERK IM EULENGARTEN

PRIVATRESTAURANT & KOCHSCHULE

Hauptstraße 36

D-55578 Vendersheim

T +49 (0)67 32. 96 21 51

F +49 (0)67 32. 96 21 41

info@fachwerk2.de

www.fachwerk2.de

