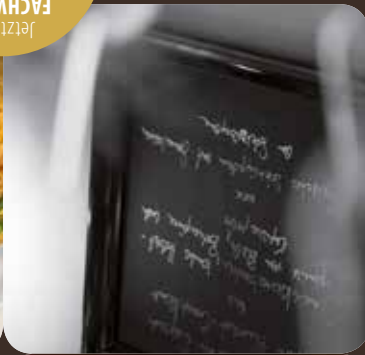




FEIERN IM
FACHWERK,
FACHWERK2.DE



↑
↑
Jetzt zum
FACHWERK-
PROGRAMM
17 / 18



Das Restaurant IM FACHWERK
Gastgeber für Sie & Ihre Gäste
Ihr Part? Entspannt Gastgeber sein. Unser Part: Der Rest.
Wir servieren kreativ zubereitete Gerichte mit regionalem und internationalem Einfluss. Die raffinierten Menüs oder Küchenbuffets aus frischen und lokalen Produkten bereiten wir mit Sorgfalt zu. Dabei gehen wir individuell auf Ihre Wünsche ein.
Radikal regional ist unser Bekenntnis zu den rheinhessischen Weinen und faszinierenderen Sekt. Hier finden Sie mit Sicherheit Ihren Lieblingswein.
Im Sommer öffnen wir unser weißes Sonnensegel vor dem Kelterhäuschen. Einem entspannten Aperitif oder Absacker an der Gartenbar steht also nichts mehr im Wege ...



IHR EVENT,
SO INDIVIDUELL
WIE IHR TEAM.
KOCHEN IM
FACHWERK.

Informationen und Preise: siehe Innenteil

Radikal regional:
Jahreszeitlich orientiert und kreativ die Rezepte – die Produkte erntefrisch und ausgesucht – Das sind die Grundzutaten des Hofküche-Konzeptes – zubereitet zu einem 4-gängigen Gourmet-Menü.
Unser Bekenntnis zu den hiesigen Weinen und faszinierenderen Sekt, die das kulinarische Küchenerlebnis elegant abrunden.



II Hofküche – die Gourmetwerkstatt

Informationen und Preise: siehe Innenteil

Die Kochschule: GRUPPEN- UND TEAMEVENTS
1 **Feierabend-Küche – kreatives Fingerfood, Tapas-Buffer oder saisonal-köstliches Menü?**
Essen im Schlendergang zwischen Küche und Restaurant. Das lockere Get-together als große Tapas-Küchen-Party für Ihre **After-Work-Feier:** Selbst zubereitete Tapas, Löffelhappen und allerlei Leckereien im Miniaturformat. Natürlich zum Sattwerden! **Oder** mit köstlich unkompliziertem Menü: Ausgesuchte Rezepte von Ihnen unter fachkundiger Anleitung zu einem kreativen Menü gekocht und im Restaurant serviert.



Die neue Essklasse. Team-Events und Kochen mit Freunden

IM FACHWERK

KOCHEN mit Kollegen

KOCHEN mit Freunden

KOCHKURSE für Einsteiger, Erfahrene und Gourmets

FESTE außergewöhnlich feiern

GENIESSEN



Best Of Wine Tourism
GREAT WINE CAPITALS | THE AWARDS OF EXCELLENCE

facebook.com/weinkostwerk.vendersheim



Mailahns **FACHWERK IM EULENGARTEN PRIVATRESTAURANT & KOCHSCHULE**

Hauptstraße 36 • 55578 Vendersheim

T 0 67 32. 96 21 51

info@fachwerk2.de

fachwerk2.de

facebook.com/fachwerkimeulengarten

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



GESCHMACK-SACHEN
DIE KOCHSCHULE IM FACHWERK



FÜR LOKALPATRIOTEN
DAS RESTAURANT IM FACHWERK



Die Kochkurse für Individualisten (buchbar ab einer Person)

AUGUST 17

Sommer of Love Wein, Tapas & Garten

Ein Glas Rosé, eine Schieferplatte mit frisch aufgeschnittenem Schinken, ein Sun-Downer mit Freunden im Garten. Das reicht doch eigentlich schon fürs Sommer-Feeling.

Jeden DO & FR, im August, ab 17 Uhr

SEPTEMBER 17

Die Lieblingswein-Verkostung: 21 Weine | 7 Winzer | 1 Keller

Die Vendersheimer Winzer und das Fachwerk im Eulengarten laden ein zur Weinverkostung in den historischen Fachwerk-Gewölbekeller. Dazu: Leckereien aus der Fachwerk-Küche.

SO, 03.09.2017, 13.00 – 19.00 Uhr, WeinKost.Werk
Einlass bis 18 Uhr • Eintritt 10 Euro • ohne Voranmeldung

Ganz große Soße

Saucen – die Vollendung vieler Gerichte. Aber auch eine Herausforderung in der Küche. Ob Fleischfond oder Jus, Klassiker wie Béchamelsauce und Sauce hollandaise oder rasche „Mogelsoußen“, die selbstverständlich „ohne Tüte“ auskommen. Koch- und Küchenbasics rund um die Soßenzubereitung – das kleine gemeinsame Menü samt selbstzubereiteter Köstlichkeiten inklusive!

SA, 23.09.2017, 10.30 – 15.30 Uhr, 76 Euro

OKTOBER 17

New York Deli: von Lox Bagels, Knishes und mehr Slowfood aus Big Apple

Die Deli-Snackbar und ihr „delicious food“ ist zum raren Klassiker geworden. Die Delikatessen werden mit viel Liebe zubereitet: Knishes, Pickels, Bagels mit Schmeier oder die deftige Chicken-Matzo-Ball-Soup. Wahren Weltruhm erlangt hat der New York Cheese Cake in mannigfaltigen Varianten! Ein kleiner Tagesausflug ins geschäftige Treiben eines echten New York Deli.

SA, 21.10.2017, 10.30 – 16.30 Uhr

NOVEMBER 17

Raffiniert rheinhessisches Martins-Menü

Knusprig-duftend aus dem Ofen. Was wäre St. Martin ohne Gänsebraten? Wie der richtig gut gelingt, erfahren Sie im Kurs ebenso wie die Zubereitung feiner herblicher Vorspeisen. Köstlich-regionale Dessertvariationen runden das Menü geschmackvoll ab. Zusätzlich widmen wir uns dem Klassiker der örtlichen Martinsumzüge: dem Weckmann. Und so wird aus dem Gänse-Essen ganz schnell ein raffiniert-regionales Menü mit Aperitif sowie korrespondierenden Orts- und Lagenweinen aus Rheinhessen.

SA, 04.11.2017, 10.30 – 17.00 Uhr, 115 Euro

Creole & Cajun

Die Afroamerikaner entwickelten in den Südstaaten ihren ganz eigenen Kochstil: Soul Food. Typisch für diese Küche ist die reichliche Verwendung von kräftigen Gewürzen wie Zimt, Nelken und Cayenne und auch die afrikanischen Wurzeln dieser Küche sind immer noch erkennbar. Tauchen Sie ein in die Fusionsküche aus dem Temperament des Südens und der Melancholie des flachen Landes am Mississippi. Let the good times roll.

SA, 11.11.2017, 10.30 – 15.30 Uhr, 78 Euro

Libanesishe Küche

Von Hummus, Bulgur & Za'atar

Auf unvergleichliche Weise verbindet die libanesishe Küche Aromen, Gewürze und Texturen Europas mit denen des vorderen Orients. Uppige Mezze-Tafeln mit cremigem Hummus, lockerem Taboulé, knusprigen Falafel, hohen Türmen aus frisch gebackenem Brot, knackig-erfrischenden Salaten. Gefolgt von würzig-aromatischen Suppen und Hauptgerichten sowie duftenden Desserts. Bezaubernde Gerichte zum Träumen und Genießen.

SA, 18.11.2017, 10.30 – 15.30 Uhr, 78 Euro

DEZEMBER 17

Wilde Weihnacht

Ein festliches Menü aus Wald und Feld

Klassisch aufstischen zum Fest: Rehrücken mit perfekter Soße, feine Aperitif-Happen und Vorspeisen als Auftakt sowie ein winterlich-waldiges Dessert als krönendes Finale. Tipps und Tricks zur entspannten Vorbereitung inklusive. Best Christmas ever!

SA, 02.12.2017, 10.30 – 15.30 Uhr, 94 Euro

JANUAR 18

Hüttenzauber

Alpenländische Küche vom Allgäu bis nach Südtirol

Wenn's draußen schneit und klirrend kalt ist, mögen wir deftige Rezepte aus den Alpenregionen besonders gerne. Gut, dass es noch Hütten und Gasthäuser gibt, in denen zünftig gekocht wird. Knödel, Spätzle, Maultaschen und Kaiserschmarrn stehen auf unserer Speisekarte, die Sie vom Allgäu bis nach Südtirol begleiten.

SA, 20.01.2018, 10.30 – 16.30 Uhr

Colors of Zanzibar

Das Inselarchipel bietet eine einzigartige Mischung afrikanischer, arabischer und indischer Kultur. Die Küche schöpft aus dem Vollen: Fische und Meerestiere frisch aus dem Ozean, tropische Früchte und Kräuter. Über der Gewürzinsel liegt der Duft von Vanille und Zimt, Kardamom und Nelken. Chapati-Brot aus der Pfanne, Frucht-Lassis, feurige Curries und köstlich pikante Fischgerichte entführen in die Exotik des Indischen Ozeans.

SA, 27.01.2018, 10.30 – 15.30 Uhr, 94 Euro

FEBRUAR 18

Tafelspitzen

Wiener Wirtshausküche vom Feinsten

Mit hungrigem Magen durch Wien zu spazieren ist fast ein Idealzustand. Vor allem dann, wenn man weiß, wohin man sich auf kulinarische Spurensuche machen muss. Traditionell und trotzdem modern muss sie sein, die neue Wiener Wirtshausküche und gepaart mit kreativer Kochkunst. Bei uns kommen saisonale Spezialitäten und Klassiker auf den Tisch und zum Dessert winkt der siebte Mehlspeishimmel.

SA, 17.02.2018, 10.30 – 15.30 Uhr, 78 Euro

Zurück zu den Wurzeln

Moderne Winterküche mit alten Gemüsesorten

Von wegen von gestern! Pastinaken, Schwarzwurzeln, Topinambur, Rote Bete, Rüben und Petersilienwurzel – wunderbar raffinierte Gerichte mit den Stars der Winterküche. Leuchtend bunte Rüben und Bete als Tarte oder vom Blech. Sahlig-lockere Pürees, krosse Chips und samtige Suppen. Sogar im Dessert kommen sie zu einem gekonnten Auftritt.

SA, 24.02.2018, 10.30 – 16.30 Uhr

MÄRZ 18

Reif für die Insel?

Neue Mallorquinische Küche

Auf Mallorca gibt es eine Fülle kulinarischer Bewegungen. Diese Gourmetkonzepte verbinden die lokale Vielfalt mit pulsierenden, multi-kulturellen Einflüssen. Ganz traditionell hingegen ist die Ess-Kultur: Am liebsten essen Spanier immer noch im großen Kreis – mit der Familie und Freunden. Mallorquinische Tapas machen den Auftakt. Gefolgt von raffiniert-mediterranen Rezeptideen aus den Kreativ-Küchen der Trauminsel. Dazu einen Wermut-Aperitif als perfekte Grundlage für das kulinarische Erlebnis.

SA, 10.03.2018, 10.30 – 17.00 Uhr, 115 Euro

Aufgestrudelt

Strudelvariationen von herzhaft bis süß

Die besten Strudel macht eine verliebte Köchin, sagt ein altes Sprichwort. Weil sie den Teig so dünn ausziehen kann, dass sie die Briefe ihres Angebeteten darunter lesen kann. Zum Verlieben sind auch unsere Strudel-Klassiker von herzhaft bis süß, die wir ganz wunderbar zu einem kompletten Menü zusammenfügen.

SA, 17.03.2018, 10.30 – 16.30 Uhr

APRIL 18

The New Easy: Flavours of Australia

Die wunderbare Fusionsküche aus Down under

Die neue australische Küche ist eine gelungene Mischung leichter mediterraner Speisen mit asiatischen Einflüssen. Liebhaber einer frischen, leichten und sehr abwechslungsreichen Küche finden hier ihr Paradies. Einwanderer aus aller Welt von Europa bis Asien haben ihre Rezepte mitgebracht und eine multikulturelle experimentierfreudige Küche kreiert, die ihresgleichen sucht.

SA, 14.04.2018, 10.30 – 15.30 Uhr, Euro 84

Sylter Küche

Liebe Grüße aus dem Norden

Es duftet nach See und Heidekraut – und aus der Küche nach mehr. Sylter Luft inspiriert zu wunderbaren Rezepten und macht Lust auf Seefisch, Nordseekrabben, leckeres Lamm, das salzig schmeckt und köstlichen hausgemachten Blechkuchen. Kommen Sie doch mit in den Urlaub zum nördlichsten Zipfel Deutschlands.

SA, 21.04.2018, 10.30 – 15.30 Uhr, 78 Euro

M AI 18

Tag der offenen Gärten und Höfe

Traditionsgemäß öffnet wieder das 3000 m² große, naturnahe Gartengelände auf mehreren Ebenen rund um die liebevoll renovierte Hofreite mit historischem Gewölbekeller. Die GartenBar mit Secco- und Weintheke bietet kleine Leckereien aus der Fachwerk-Küche.

SA, 12.05.2018, 10.00 – 18.00 Uhr

SO, 13.05.2018, 10.00 – 18.00 Uhr

Eintritt 1 Euro pro Pers. und Garten, Kinder bis 14 J. frei.

www.offene-gaerten-rheinhessen.de

Focaccia, Baguette & Co

Urlaubs-Brot für zuhause

Feine Weißbrotsorten duftend aus dem eigenen Ofen? Und so gelingt's: Grundlagenwissen um Hefe und Gärung, geeignete Mehlsorten sowie das Zusammenspiel von Zeit und Temperaturen. Pikant-leckere Aufstriche bereiten wir in den Geh- und Backzeiten zu.

SA, 26.05.2018, 10.30 – 15.30 Uhr, 78 Euro

JUNI 18

Cucina paradiso

Italienisches Familienfest

Unser italienisches Familienfest wie bei La mamma bringt alle Gäste ins Schwärmen. Herzhafte und urtypische italienische Hausmannskost – einfach und unglaublich gut. Lassen Sie sich bei unserem italienischen Buffet so richtig in Sommerlaune versetzen.

SA, 09.06.2018, 10.30 – 15.30 Uhr, 78 Euro

Brasserie Midi

Sommer auf dem Teller:

üppige Urlaubsküche aus der Provence

Tellergerichte wie im Straßencafé. Herzhafte Pissaladière, Oliventapenade und rubinrotes Tomatenpesto auf selbstgemachter Fougasse. Mariniertes Ziegenfrischkäse in Orangendressing, nach Kräutern und Knoblauch Duftendes aus dem Ofen... und natürlich Bistro-Klassiker wie Lavendel-Crème brûlée oder Tarte au citron zum Dessert. Der Sommer nimmt gar kein Ende.

SA, 16.06.2018, 10.30 – 16.30 Uhr

Buchung im Fachwerk Event Kochkurs für Fortgeschrittene

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



Glück ist hausgemacht

Es sind die kleinen Dinge: das unbeschwertere Durch-einander der Zutaten, der sorgfältige Umgang mit dem Produkt. Die handwerkliche Präzision und das entspannte Miteinander in der Küche.

Die Kochschule im Fachwerk

Kochkurse für Individualisten (buchbar ab einer Person, Kurse siehe Programm)

Kochkurse für Gruppen

Feierabend-Köche (8 – 15 Personen, 3½ – 5 Stunden, nach Wunsch)

KOCHKURS PUR 75 Euro p/P

zzgl. Getränke nach Verbrauch

KOCHKURS KLASSIK 95 Euro p/P

inkl. Getränkepauschale

KOCHKURS SELECTION 130 Euro p/P

inkl. Getränkepauschale Selection, Küchenreinigung, Leihschürze

Hofküche – die Gourmetwerkstatt (8 – 10 Personen, 6,5 Stunden)

HOFKÜCHE PUR 95 Euro p/P

zzgl. Getränke nach Verbrauch

HOFKÜCHE KLASSIK 115 Euro p/P

inkl. Getränkepauschale

HOFKÜCHE SELECTION 149 Euro p/P

inkl. Getränkepauschale Selection, Küchenreinigung, Leihschürze

Nach dem Kochen können bis zu 28 Gäste zusammen essen & genießen.

Das Restaurant im Fachwerk

Feste Feiern im Restaurant

Wir sind Gastgeber für Sie & Ihre Gäste (bis zu max. 28 Personen)

Die Events im Fachwerk

Events sind im Programm mit diesem Symbol gekennzeichnet: