

Veranstaltungen

Oktober bis Dezember 2021

Unser monatliches Highlight

“Enjoy your After Work”

Wir servieren Ihnen, ab 18 Uhr ein kleines Buffet mit Food-Station.
Lassen Sie uns gemeinsam Ihren Feierabend genießen.
Das Buffet inklusive Soft- und Biermixgetränke für 32,50 €/Person.

Unser letzter freier Termin: Fr, 05. November 2021

September:

Sa, 18.09.21 „Dolce Vita“- stilvoll, italienisch schlemmen

ab 18 Uhr Die leichte Küche Italiens - mit mediterranen Vorspeisen, leckeren Pasta-Gerichten und köstlichen Desserts – ist mit ihren Speisen auch bei uns sehr beliebt.
Bei einem Gläschen Wein, an unserer neuen Bar bieten wir Ihnen an diesem Abend ein italienisches Buffet mit vielfältiger Auswahl für 44,50 €/Person.

Sa, 25.09.21 „Edel satt“- Hummer in seiner Vielfalt

ab 18 Uhr Wir präsentieren Ihnen in einem fein abgestimmten 4-Gang-Menü, klassische Geschmackscompositionen von diesem edlen Krustentier.
Kehren Sie ein bei einem Glas Champagner mit frischen Austern, - schauen sie uns beim „Aufbrechen“ - über die Schulter und genießen den Abend in geselliger Atmosphäre für 68,00 €/Person.

Ausgebucht

Oktober:

Sa, 16.10.21 „Schlemmen à la „Meet the Creek“

ab 18 Uhr Genießen Sie griechische Köstlichkeiten nach traditionellen Rezepten.
Feine Auswahl von kleinen Mezzes, frischer Tintenfisch, Lamm und Gyros bringen Ihnen das Flair des Mittelmeeres auf den Teller. ...ein Muss für alle Freunde Griechenlands.
Der Abend inkl. Ouzo und Kaffee für 42,50 €/Person.

Fr, 22.10.21 „Karma“ Food Abend

ab 18 Uhr „Iss Gutes und dir wiederfährt Gutes“ – unter diesem Motto haben wir die ayurvedische, vegetarische Küche genussvoll und aromatisch zusammengefasst und vielfältig in einem 4-Gang-Menü zubereitet.
Der Energiebringer für 38,50 €/Person.

Achtung neuer Termin

November:

Do, 11.11.21 „Ganz viel Gans“- Gänsegeflüster in 4 Gängen

ab 18 Uhr

- * Gruß aus der Küche
- * Kraichgauer Feldsalat mit Frisée an Quitten und Waldpilzen mit geräucherter Gänsebrust
- * Ravioli von der Gans in ihrem Sud
- * Brust und Keule von der ofenfrischen Freilandgans mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödeln
- * Gebackener Walnusskuchen an Orange und Sauerrahm

Genießen Sie unser Gans-Menü in 4 Gängen für 48,50 €/Person.

So, 28.11.21 „Lunchbuffet zum 1. Advent“

ab 11 Uhr Wir beginnen die Weihnachtszeit mit einem gemütlichen, vorweihnachtlichen Buffet.
Unser Lunchbuffet für 38,50 €/Person.

Dezember:

Fr, 03.12.21 „Firmenweihnacht“

ab 19 Uhr Sie sind ein kleines Team oder eine Firma mit circa 15 Mitarbeitern und suchen einen Ort um Ihre gemeinsame Weihnachtsfeier zu feiern?
Dann feiern Sie doch mal mit anderen kleinen Teams zusammen in Oliver's Kochschule.
Wir würden uns freuen, Sie bei unserer „Firmen-Weihnacht“ begrüßen zu dürfen.
Das Buffet für 44,50 €/Person.

Mo, 06.12.21 „Nikolausmenü“

ab 18 Uhr Genießen Sie mit uns an diesem Abend ein Menü und werden Sie bei unserem „Tischlein deck dich“ durch kreative Ideen rund um den Tisch inspiriert.
Erleben Sie einen gemütlichen Abend in Oliver's Kochschule.
Das 3-Gänge Menü für 43,50 €/Person.

Unsere Vorschau für das neue Jahr !!!

-Das Genusswochende im Februar-

mit meinen Kollegen aus der Deutschen Fußballmannschaft der Spitzenköche und Restaurateure e.V.

Freitag, 18.02.2022

Metropolregion – Kraichgau – vereint sich!
An diesem Abend kulinarisch vereint mit Christian Hess von Christians Restaurant in Neckargemünd.
Zwei Köche – ein Menü aufeinander abgestimmt!
Genießen Sie unser Verwöhn-Menü in 4 Gängen inklusive Weinbegleitung für 98 €/Person.

Samstag, 19.02.2022

Zu unserer Freude und Ihrem Genuss begrüßen wir an unserer Seite, Spitzenkoch und Mitglied der mongolischen Köche-Nationalmannschaft und Goldmedaillengewinner der World Association of Chiefs Societies 2019

Muko Altankhuyag

vegane Koch und Gründer der kulinarischen Marke **muko**.
Genießen Sie ein außergewöhnliches, veganes Menü zubereitet von Muko Altankhuyag und Oliver Varsakis.
Das Menü inklusive Begrüßungstrunk für 89 €/Person.



Let's cook

Kochkurse & Termine

"Regionale & winterliche Küche"

am Sonntag, 16.01.22 - Beginn 13 Uhr

Deftig, herzhaft & raffiniert
Kochkursgebühr 98 €/Person

"Wintergrillen"

am Samstag, 05.02.22 - Beginn 11 Uhr

Draußen ist es kalt und Sie haben Lust aufs Grillen?
Sie erwartet Bestes vom Rind, Fisch und duftendes Dessert.
Kochkursgebühr 109 €/Person

