

# Veranstaltungen

Dezember 2021 bis März 2022

## 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.

**Unsere Termine: Fr, 04. Februar 2022 –AUSGEBUCHT- & Fr, 04.März 2022**

### 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 genießen?  
Dann feiern Sie doch mal mit anderen kleinen Teams zusammen in Olivers 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 \* Gruß aus der Küche  
\* Barbarie-Entenbrust in Lavendel gebraten  
an Salat von Rosenkohlblättern mit Cranberries, Frisee und Brotchips  
\* Filet vom Feersischen Rind mit Waldpilzen gratiniert an Portwein,  
sautierten Schwarzwurzeln und getrüffelten Dauphine-Kartoffeln  
\* Feines vom Cox Orangen Apfel mit Lebkuchen an Glühwein-Sabayone  
Das 3-Gang-Menü für 43,50 €/Person.

### Januar:

#### Sa,15.01.22 „Winterzauber“

ab 18 Uhr Stimmungsvoller Jahresbeginn mit unserem feinen 4-Gang-Wintermenü für 46,50 €/Person.

#### Sa,22.01.22 **Köstliches aus Feld, Wald & Wiese**

ab 18 Uhr Beim kulinarischen Wildwechsel verwöhnen wir Sie mit raffinierten Arrangements in einer besonderen Menüfolge, die auch auf Wunsch mit vegetarischen Komponenten serviert werden kann.  
Das 4-Gang-Menü für 46,50 €/Person.

### Februar:

#### Mo,14.02.22 „Be my Valentine.... mit Lust und Liebe genießen“

ab 19 Uhr Schenken Sie einander Zeit und genießen Sie gemeinsam den „Tag der Liebenden“.  
Wir verwöhnen Sie mit einem 4-Gang-Menü inkl. Aperitif für 44,50 €/Person.

#### -Das Genusswochenende im Februar-

Erläuterung auf der nächsten Seite ;)

### März:

#### Sa,05.03.22 „Heidelberger“ Biermenü

ab 18 Uhr In Kooperation mit der „Heidelberger Brauerei“ kreieren wir an diesem Abend ein besonderes Menü mit und um das Bier dieser Traditionsbrauerei.  
Unser 5-Gang-Menü inkl. Bier Degustation für 58,50 €/Person.

## -Das Genusswochenende im Februar-

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

**Freitag, den 18.02.2022 ab 18 Uhr**

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, den 19.02.2022 ab 18 Uhr**

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

**Muko Altankhuyag,**

veganer Koch und Gründer der kulinarischen Marke muko.

Genießen Sie ein ungewöhnliches, veganes Menü zubereitet von Muko Altankhuyag und Oliver Varsakis.

Das Menü inklusive Begrüßungstrunk für 89 €/Person.

## Kochkurse & Termine

### Let's cook

**"Wild & Pilze"**

am Sonntag, 23.01.22 - Beginn 11 Uhr

...in schmackhafter Komposition.

Kochkursgebühr 99 €/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

Ausgebucht

**"Feierabendküche"**

am Mittwoch, 09.02.22 - Beginn 18 Uhr

...schnelle Gerichte zum Feierabend.

Kochkursgebühr 79 €/Person

**"Wintergrillen 2.0 "**

am Sonntag, 20.02.22 - Beginn 13 Uhr

Kochkursgebühr 109 €/Person

