

Veranstaltungen

September bis Dezember 2022

Unser monatliches Highlight

"Enjoy your After Work"

Wir servieren Ihnen, ab 18 Uhr ein kleines Buffet mit Food-Station.
Das Buffet inklusive Soft- und Biermixgetränke für 32,50 €/Person.

Unser nächstmöglicher Termin: alle Termine ausgebucht

September:

Fr,09.09.22 Wir essen rauf und runter

ab 18 Uhr Wir servieren Ihnen ein Potpourri der feinen Küche,
eingebettet in einem 6-Gang Überraschungsmenü für 68 €/Person.
Unser Küchenteam freut sich auf einen kulinarischen und kreativen Abend.
„Keine Liebe ist aufrichtiger, als die Liebe zum Essen“

Oktober:

Sa,15.10.22 Unter dem Motto „das gibt's auf dem Tisch serviert“ -alles kann, nichts muss-

ab 18 Uhr Servieren wir Ihnen am Tisch ein 3-Gang Menü.
*Burrata, Tatar, Oliven, Tapas, Räucherfische und vieles mehr....
*Entrecote im Ganzen tranchiert, gegrilltes Herbstgemüse, Röstkartoffeln, Big Beans und Saucen
*Süßes zum Rumreichen
Genießen Sie unser 3-Gang Menü am Tisch für 49,50 €/Person.

Köstliches aus Feld , Wald und Wiese

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 58,50 €/Person.

Wird neu terminiert

November:

Fr,11.11.22 „Ganz viel Gans“– Gänsegeflüster in 4 Gängen

& Sa,12.11.22 * Gruß aus der Küche

ab 18 Uhr * 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 54,50 €/Person.

ausgebucht

So,27.11.22 1. Adventsbrunch

ab 11 Uhr Genießen Sie den 1. Advent in der gemütlichen Atmosphäre unserer Kochschule.
Wir präsentieren Ihnen ein winterliches Buffet, dass keine Wünsche offen lässt.
Unser Brunch Buffet für 48,50 €/Person.

ausgebucht

Dezember:

Fr,02.12.22 Firmenweihnacht

Sie sind ein kleines Team oder eine Firma mit ca. 15 Mitarbeitern und suchen einen Ort um Ihre gemeinsame Weihnachtsfeier zu begehen.
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 Weihnachtsbuffet für 48,50 €/Person.

Die, 06.12.22 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.
Lassen Sie uns gemeinsam die „stressige“ Vorweihnachtszeit vergessen und erleben Sie einen gemütlichen Abend in Olivers Kochschule.
Das 3-Gänge Menü inkl. Kaffee für 49,50 €/Person.

Stand: 01.09.2022

Kochkurse & Termine

Let's cook

"Beef"

am Sonntag, 11.09.22 - Beginn 13 Uhr

Rindfleisch als absoluter Hochgenuss.

Kochkursgebühr 129 €/Person

"Mediterrane Mittelmeerküche"

am Mittwoch, 12.10.22 - Beginn 18 Uhr

4- Gänge rund ums Mittelmeer

Kochkursgebühr 89 €/Person

"Aromatisches Doppel"

am Mittwoch, 09.11.22 - Beginn 18 Uhr

Food & Cocktails

Kochkursgebühr 99 €/Person

"Wintergrillen"

am Sonntag, 04.12.22 - Beginn 13 Uhr

Sous vide, grillen und beefen.

-es wird angezündet-

Kochkursgebühr 129 €/Person

