

GENUSS REGISSEUR

KOCHEVENTS
TEAMEVENTS



Liebe Freunde des Genusses,

die Zubereitung und das Essen von Speisen kann so viel mehr sein als »nur Kochen«.
Hier erhalten Sie einen kleinen Einblick in unsere Genuss-Angebote.
Erleben Sie wie ich für Sie oder wir gemeinsam:

- individuelle Bedürfnisse und Wünsche erkennen,
- besondere Momente kreieren,
- Genuss zum Erlebnis machen.

Lassen Sie sich begeistern, ich freue mich auf Sie!

Ihr Siegfried Konaske

Erleben Sie wie einfach es sein kann, ein grandioser Gastgeber zu sein, der überrascht und fasziniert.

Machen Sie mit bei unseren live Kochevents! Wir entführen Sie in eine Welt bereichernder Wohlfühl-Erlebnisse!

Wir wünschen Ihnen wie auch Ihren Gästen einzigartige, vitalisierende und stärkende Genuss-Momente!

»Machen wir Kochen
zur genussvollsten
Leidenschaft!«

siegfried konarske,
genuss-regisseur



Gemeinsam kochen, mit allen Sinnen geniessen und dabei Spass haben.

Ob Anfänger oder ambitionierter Hobbykoch, bei uns findet jeder den passenden Kurs. Sie werden begeistert sein wie einfach es ist, mit Bequemlichkeit, Freude und Spass selber zu kochen.

- Die KOCHEVENTS finden in Gruppen von minimal 10 Personen bis maximal 16 Personen statt.
- Alle Getränke, wie korrespondierende Weine, Biere und Softdrinks sind im Preis inbegriffen.

Termine, Preise & Buchung:
www.genuss-regisseur.de

Ablauf

- Zu Beginn erwartet Sie ein herzlicher Empfang mit einem Begrüssungsgetränk.
- Es folgt eine kurze Einführung in den Ablauf, die Vorstellung des Menüs und die Warenkunde.
- Danach bereiten Sie Speisen, unter der Anleitung eines erfahrenen Profikochs, zu.
- Nach dem Kochen werden die Speisen gemeinsam angerichtet und serviert. An einer festlich gedeckten Tafel geniessen Sie die selbst zubereiteten Gerichte. In ungezwungener Atmosphäre erleben Sie ein Gemeinschaftsgefühl und ein Miteinander.
- Abgerundet wird der Abend mit einer Kaffeespezialität.





STEAKS & MORE

DIE PERFEKTEN ARTEN FLEISCH ZUZUBEREITEN

LERNEN SIE, WORAUF ES BEI DER FLEISCHZUBEREITUNG ANKOMMT. HIER GEHT ES UM MEHR ALS DIE PERFEKTE GARSTUFE.

- WIE ERKENNE ICH QUALITÄT?
- VERARBEITUNG UND ZUBEREITUNG DER UNTERSCHIEDLICHEN FLEISCHSTÜCKE, WÜRZEN UND MARINIEREN.
- WELCHE PFANNE SOLL ICH NEHMEN?
- DER PERFEKTE GARPUNKT DER VERSCHIEDENEN FLEISCHSORTEN.

4-GÄNGE-MENÜ VON IHNEN UNTER ANLEITUNG ZUBEREITET.

TERMINE, PREISE & BUCHUNG:
WWW.GENUSS-REGISSEUR.DE

Beim Sous-vide bzw. Vakuumgaren bleiben die meisten Geschmacks- und Nährstoffe erhalten. Bei diesem Verfahren sind die Gerichte besonders aromatisch und lecker.

Die Zubereitung im Wasserbad erzielt sogar noch bessere Ergebnisse als, das schonende Dampfgaren. Durch die geringe Hitze verändern sich die Produkte auf molekularer Ebene langsamer. das Garergebnis ist umso zarter und saftiger.

Sie erfahren, was genau Sous-vide Garen ist und welche Geräte Sie dafür benötigen.

4-Gänge-Menü von Ihnen unter Anleitung zubereitet.





FISCHKÜCHE

Lust auf Meer?

Fisch ist nicht gleich Fisch!

Erfahren Sie mehr über die perfekte Fischzubereitung und welche begleitenden Speisen gut zu welchem Fisch funktionieren.

Süss- oder Salzwasserfisch, Rund- oder Plattfisch: lernen Sie bei uns, wie Fisch und Meeresfrüchte behandelt werden wollen, damit sie leicht, lecker und saftig schmecken.

4-Gänge-Menü von Ihnen unter Anleitung zubereitet.

Sprechen Sie schon Sushi?

Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise ins Land des Lächelns und erlernen Sie die hohe Kunst der Zubereitung dieser traditionellen fernöstlichen Leckerbissen.

In dem Sushi KOCHEVENT bereiten Sie die kleinen Gaumenfreuden selber zu und zaubern damit sich und Ihren zukünftigen Gästen ein Lächeln ins Gesicht!

Termine, Preise & Buchung:
www.genuss-regisseur.de





WILD KOCHEN

Wild richtig zubereiten

Wildbret ist gesund, nachhaltig und einfach zuzubereiten. Dabei kommt es ganz besonders auf den richtigen Umgang mit dem Fleisch und die optimalen Garmethoden an.

- Wie löst man einen Rehrücken aus?
- Wie wird das Fleisch richtig pariert?

Lernen Sie nicht nur das Zerlegen unter fachkundiger Anleitung, sondern entdecken Sie auch, wofür Sie die einzelnen Teile verwenden können.

4-Gänge-Menü von Ihnen unter Anleitung zubereitet.

Wollen Sie genauso kochen wie Ihre Oma früher?
Dann sind Sie in diesem Kochkurs genau richtig.

Am besten schmeckt es bei Oma!
Wer kennt das nicht?

Wir reisen zurück in unsere Jugend, schwelgen in Erinnerungen, entdecken Lieblingsgerichte wieder und lernen Tricks und Tipps der guten alten Hausmannskost. Wie früher eben.

4-Gänge-Menü von Ihnen unter Anleitung zubereitet.

Termine, Preise & Buchung:
www.genuss-regisseur.de





GIN TASTING & KOCHEVENT

Kochen mit Gin

Erleben und geniessen Sie, dass Gin nicht nur im Gin Tonic eine gute Figur macht, sondern sich auch als Speisebegleiter hervorragend eignet. Lassen Sie sich von der vielfältigen Verwendung einer traditionsreichen Spirituose überraschen.

4-Gänge-Menü von Ihnen unter Anleitung zubereitet.

Begleitend findet ein GIN TASTING statt.

Wir freuen uns auf viele Gin Begeisterte und alle, die es noch werden wollen.

UND VIELES MEHR ...

Zusätzlich zu den vorgestellten KOCHEVENTS haben wir auch noch unterschiedliche, zumeist saisonale Angebote, wie z. B. das »Weihnachts-Menü« oder »Pärchen-Kochevent zum Valentin«.

Gerne bieten wir für Ihre Gruppe ab 8 Personen zu allen Events auch individuelle Termine nach Absprache an.

Anfragen, Termine, Preise & Buchung:
www.genuss-regisseur.de





TEAM-EVENTS ...

TEAMBUILDING, INCENTIVES & MITARBEITER-EVENTS

Mit Mitarbeitern und Kollegen das Setting wechseln und einfach mal gemeinsam kochen. Statt im Büro in der Küche stehen. Dort entsteht kreative Hitze, Und dann der Spass!

Unsere KOCHEVENTS FÜR GRUPPEN sind kommunikative INCENTIVES, aber auch ideal für das TEAMBUILDING.
Denn gemeinsames Kochen ist eine Blaupause für jeden Business-Prozess.

Anfragen, Termine, Preise & Buchung:
www.genuss-regisseur.de

Wenn der Ofen erst mal an ist, lernt man schnell, sich optimal abzustimmen. Werte wie Zeit, Erfolg, Nachhaltigkeit, Wettbewerb und Kooperation sind im Arbeitsalltag entscheidend – beim Kochen werden sie spürbar und lebendig.

Der GENUSS des gemeinsam Erreichten verbindet. Wählen Sie ein eigenes GENUSSTHEMA oder lassen Sie sich durch unsere Ideen inspirieren.

Wir erstellen Ihnen gerne ein passendes Angebot für Kochevents, Impulsvorträge, Halbtages- oder Tagesseminare.



GENUSS REGISSEUR

SIEGFRIED
KONARSKE

+49 163 618 75 45
EVENTS@GENUSS-REGISSEUR.DE
WWW.GENUSS-REGISSEUR.DE