

## Kochkurs Pöttেকেier

Die Teilnehmerzahl beträgt min. 6 und max. 12 Personen. Sie können sich als Gruppe oder Einzelpersonen anmelden.

Die Teilnahmegebühren pro Person für die jeweiligen Kochkurse entnehmen Sie bitte dem Kursangebot. Alle Teilnehmer erhalten eine Urkunde und ein kleines give away! Im Preis inbegriffen sind ein Sektempfang, alle Softgetränke, Kaffee, sowie die begleitenden Weine und Pils vom Fass.

Sollte die Mindestteilnehmerzahl an einem Termin nicht erreicht werden, bieten wir selbstverständlich einen Ausweichtermin an.

Bei Nichtteilnahme an den gebuchten Kochkursen möchten wir Sie bitten, spätestens 7 Tage vorher abzusagen. Versäumen Sie diesen Termin, müssen wir Ihnen leider die volle Kursgebühr in Rechnung stellen. Die Gebühr für den gebuchten Kochkurs wird spätestens 7 Tage vor dem Kurstermin fällig.

Beginn : jeweils zwischen 17.30-18.00 Uhr

Verbindliche Anmeldungen werden unter Tel.: 0208 9709240 oder per e-Mail unter [info@opgen-rhein.net](mailto:info@opgen-rhein.net) entgegen genommen.

### Und das erwartet Sie:

Es wird in lockere Atmosphäre, unter Anleitung von Stefan Opgen-Rhein und Dietmar Lorenz ein 3-Gang Menü gekocht, wobei jeder Teilnehmer aktive Aufgaben übernehmen muss – im Klartext selber schnibbeln, rühren, braten, auf Tellern anrichten etc. Nebenbei gibt es nützliche Tipps und Tricks sowie Waren- und Weinkunde. Selbstverständlich wird das Menü dann in gemeinsamer Runde verkostet. Bei größeren Gruppen( gesondert buchbar) bieten wir auf Anfrage einen kleinen Tisch- und Serviceknigge-Kurs mit an.

Mitzubringen ist eventuell die geliebte Schürze (nicht unbedingt notwendig!) und vor allem viel Spaß an kreativer Küche.



## Kochkurse Pöttেকেier

Unter dem Motto nicht nur gucken sondern kochen, bieten wir exklusive Kochkurse im Restaurant Opgen-Rhein.



### *Opgen-Rhein Restaurant*

Wörthstr. 12  
46045 Oberhausen  
Telefon: 0208 9709240  
Fax: 0208 9709241  
E-Mail: [info@opgen-rhein.net](mailto:info@opgen-rhein.net)



Kursprogramm bis Juli 2010

## Themen und Termine

### Fleisch zart und saftig

Wie bereitet man Fleisch perfekt zu?  
Worauf muss ich schon beim Einkauf achten?

Verschiedene Garmethoden, vom schmoren über Niedrigtemperatur bis sous vide.

Rinderfilet als Tatar, Carpaccio und gebraten, pur, nur mit Salz oder mit einer perfekten Sauce, roh oder gebraten, auf jeden Fall ein Genuss. Dazu natürlich einen kräftigen Roten!

Zubereitung von Fleisch, Garmethoden, das perfekte Filet, die richtige Sauce, Wahl der Beilagen

### Saucen mal richtig lecker

Stellen Sie mit uns die Grundfonds und Grundsaucen her und gehen dann an die Ableitungen.

Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf. Natürlich probieren wir die Kreationen nicht nur mit dem Löffel! Garnelen, Lachs, Rinderfilet, Kalbsrücken, dazu Gemüse und Kartoffeln oder einfach was die Küche so hergibt, werden als „Beilagen“ kreiert.

### Artischocken -

#### oder wie geht mediterran

Der Sommer ruft. Man riecht das Salz in der Luft, hört das Meer rauschen und die Sonne brennt...

Oh, Sie sind gerade zu Hause? Wir zeigen Ihnen wie Sie einen mediterranen Abend im Ruhrpott verbringen und sich fühlen als säßen Sie am Meeresstrand.

Zubereitung eines mediterranen 3 Gang Menü incl. Waren- und Weinkunde

### Fisch und Co.

Zubereitung von Hummer, Austern, Jakobsmuscheln und Co.

Wie ziehe ich eine Seezunge ab, schmecken Austern auch gebraten?

Gibt es überhaupt geschmackliche Unterschiede?

Wie koche ich einen Hummer und nutze die Schalen für eine leckere Suppe?

Natürlich werden alle Produkte von Ihnen probiert und unser Service sucht die passenden Weine dazu aus.

Champagner inklusive

### Kochen im Abendkleid

Wer kennt es nicht? Sie haben für Samstagabend Freunde eingeladen, oder es kommen Geschäftspartner.

Den ganzen Tag wird gekocht und vorbereitet und ein schönes Tischgespräch will erst nach dem Dessert aufkommen. Nur dann, sind Sie kaputt und die Küche ist ein Schlachtfeld.

Wir zeigen Ihnen die perfekte Vorbereitung und wie Sie an einen solchen Abend entspannt und souverän aufstischen können.

### „Einfach“ nur kochen

Zubereitung eines 3-Gang Menüs, Weinkunde, eindecken des perfekten Tisches. Der Chef stellt in Absprache mit den Teilnehmern das Menü zusammen. Bei Gruppenbuchungen werden selbstverständlich Ihre Wünsche mit berücksichtigt.

### Wilde Küche

Zubereitung und Verarbeitung von Wildbrett, passende Beilagen, Zusammenstellung eines Wild-Menüs (neue Kurse erst nach den Sommerferien – und auf Anfrage)

### Ruhrpott mal fein

Wer den Ruhrpott liebt und Omas gute alte Rezepte, der kann hier Ideen erhalten, wie regionale Klassiker modern verfeinert und auf den Tisch gebracht werden können. Wie wär es mit einem Wirsingfußball?

Dazu gibt es natürlich nicht nur Wein sondern auch Bier.

### Pöttkieker - Spezial

4 x Kochen mit und beim Opgen-Rhein Buchen Sie 4 Termine aus unserem Angebot. (nicht übertragbar).

<u>Kochkurs</u>	<u>Termin</u>	<u>Preis pro Person</u>
Fleisch zart und saftig	13.04.2010 15.06.2010	95,- €
Saucen mal richtig lecker	27.04.2010	90,- €
Fisch und Co.	20.04.2010 22.06.2010	130,- €
Artischocken – oder wie geht mediterran	04.05.2010 06.07.2010	95,- €
Kochen im Abendkleid	01.06.2010	110,- €
„Einfach“ nur kochen	11.05.2010 29.06.2010	95,- €
Ruhrpott mal fein	18.05.2010	95,- €
Pöttkieker - Spezial	4 Termine nach Wahl	365,- €