André Greul

Koch- und Grillschule 2021/22

Genuss-Programm

ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

Fürstenhof
Romantik Hotel
Restaurant
Koch- & Grillschule

grimm

Grillen verbindet

Beim Grillen bist Du nie allein!

WEBER CERTIFIED STORE World

WEBER® PREMIUM SERVICE PARTNER

Unser Onlineshop:

der hobbykoch.de

Grimm KG Landshut · Altstadt 252
Grimm GmbH Freising · Obere Hauptstr. 17
www.mein-grimm.de

grimm

Kochen
Tafeln
Schenken

Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele!

Herzlich willkommen in meiner „Koch- und Grillschule“ im Fürstenhof!

Vor über 40 Jahren bin ich mit dem Beginn der Ausbildung zum Koch in die Welt der gehobenen Gastronomie eingetaucht.

Für mich war es die richtige Entscheidung! Es freut mich sehr, meinen Gästen die Leidenschaft für das Kochen – seit nunmehr über 25 Jahre Kochkurse in meiner Fürstenhof-Küche – näher bringen zu können.

Bei mir gibt es keine Kochvorführung, sondern jeder darf aktiv bei den Kochkursen mitarbeiten – dies ist mir immer schon sehr wichtig gewesen. Einer meiner Kochkursteilnehmer hat dies sehr treffend formuliert: „Inhaltlichen Transfer durch die eigene Anwendung während des Kochkurses erleben!“

Die „Glücksgefühle“ die bei der Zubereitung der Speisen, bei der Präsentation (heutzutage auch auf Facebook, Instagram & Co) und des Essens des gekochten Gerichts aufkommen, sind wie ein kleiner Miniurlaub vom Alltag!

Auf den folgenden Seiten findet ihr die verschiedenen Grill-, Küchenworkshop- und Gruppenkochkurse mit Beschreibung der Themengebiete aufgeführt – die zugehörigen Termine sind auf der Fürstenhof Webseite ersichtlich unter **www.hotel-fuerstenhof-landshut.de**.

Viel Spaß beim Lesen vom Programmheft!

Wir sehen uns wieder in der Fürstenhof-Küche

Euer André Greul

P.S. Wie das vergangene Jahr gezeigt hat: Wer kochen kann, ist klar im Vorteil.

Fürstenhof
Romantik Hotel
Restaurant
Koch- & Grillschule

Alle Gutscheine und Buchung bei:
Romantik Hotel & Restaurant Fürstenhof
Landshut e.K.
Stethaimerstraße 3 | 84034 Landshut | Tel: 0871-9255-0
E-Mail: info@hotel-fuerstenhof-landshut.de
www.hotel-fuerstenhof-landshut.de

grimm
der hobbykoch.de

Koch- und Grillgutscheine bei:
Grimm KG
Altstadt 252 | 84028 Landshut
Tel: 0871-974999-0 | Fax: 0871-974999-20
E-Mail: landshut@mein-grimm.de
www.mein-grimm.de | www.derhobbykoch.de

Die Basis für alle, die gerne Grillen!

André Greul erklärt den Teilnehmern die Grilltechniken so, dass Sie im Anschluss auf allen gängigen Qualitätsgrills angewendet werden können.

Beim Kurs werden unterschiedliche Modelle, Größen sowie Kohle- und Gasgrills verwendet. Hier eine kleine Auswahl:

Weber Summit Gasgrill, Weber Summit Kamado Kohlegrill,
Weber Genesis Gasgrill mit 3 und 4 Brennern, Weber Performer Kohlegrill,
Weber Q 3200 Gasgrill.

Ablauf: Nach einer theoretischen Einführung und einer anschließenden Vorstellung der verwendeten Grills und deren Besonderheiten im Grillverhalten, gehen wir in die Küche.

André Greul zeigt die Vorbereitung von Spießen, Steaks, Braten, Fisch im Bananenblatt und Schinkenmantel, Kartoffelgratin und Gemüse.
Nun bereitet jeder unter Anleitung von André Greul und einem Koch sein Grillgut vor. Zusammen werden anschließend die verschiedenen Speisen gegrillt und gegessen.

Die Nachbesprechung wird mit einem Dessert vom Grill abgerundet.

In einer ausführlichen Rezeptmappe bekommt man eine Zusammenfassung des Kurses mit nach Hause.

Grundlagen-Grillkurse

Kursgebühr pro Person € 148,00
(inkl. Grillgut, Getränke und Rezepte)

Ablauf Grillkochkurse:
Freitag
Beginn: 13.00 Uhr | **Ende:** ca. 18.00 Uhr
oder Samstag
Beginn: 10.00 Uhr | **Ende:** ca. 15.00 Uhr

Alle Termine mit aktueller Verfügbarkeit online:
www.hotel-fuerstenhof-landshut.de/grundlagen-grillkurse

Gutscheine mit und ohne festen Termin online:
www.hotel-fuerstenhof-landshut.de/gutscheine

Grill-Spaß mit Kollegen und Freunden!
Auch als Firmenevent oder Privatfeier buchbar!

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles
Angebot an Ihrem Wunschtermin

Fortgeschrittenen-Grillkurse

Sous vide Garen für Grill und Pfanne – eine neue Technik für Zuhause **€ 168,00**

Sous vide Garen von Steaks, Fisch, Ochsenbacken und Schmorfleisch bei 65°C 38 Std. – butterzart. Und was ist mit Gemüse und Obst aus dem Sous vide Garer? Wir kochen und essen dann gemeinsam das Menü.

Burger & Pizza **€ 168,00**

Rinderburger von der Hochrippe, Rehburger, Saiblingsburger und vieles mehr. Pizzavarianten z.B. mit Riesengarnelen und Sauerkraut, selbstgemachter Pizzateig und auf dem Grill gebackene Burgerbrötchen.

Marinaden & Grillfleisch **€ 168,00**

Rinderfilet, Flanksteak oder Schweinshaxe – nach diesem Kurs kennen Sie die besten Fleischstücke kombiniert mit Top-Marinaden und die Anwendung von Grillgewürzen.

American BBQ **€ 168,00**

Der Kurs für alle Grillspezialisten! Die Dreifaltigkeit des Grillens Pulled Pork, Spareribs, Beef Brisket und Armadillo Eggs, dazu natürlich die passenden BBQ-Rubs.

Winter-Menügrillkurs Wild **€ 168,00**

Saftiges Wild vom Grill geht das? Gefüllte Wachtel, Fasanenspieße mit Weintraube und Speck, die ganze Rehkeule im Netz indirekt gegrillt mit den passenden Beilagen und zum Schluss noch Gewürzäpfel unter der Blätterteighaube – alles vom Grill und stimmig als Menü zusammengestellt.

Sommer-Menügrillkurs **€ 168,00**

Garnelenspieße mit geeister Melonensuppe, Grillgemüse in verschiedenen Varianten, kalträuchern und heißgrillen, Fisch auf dem Holzbrett, Schweinekrustenbraten vom Grill und zum Abschluss gegrillte Obstspieße mit Grillkuchen – einfach lecker.

Ablauf | 10 – 16 Uhr | Spezial-Themen für alle erfahrenen Griller! Die Inhalte des Grundlagen-Grillkurses werden bei diesen Kursen vorausgesetzt (direktes und indirektes Grillen).

Kosten: € 168,00 pro Person
Die Kursgebühr beinhaltet eine Rezeptmappe, Grillmenü und Getränke während des Kurses.

Grillschul-Specials

Veggie-Grill

€ 168,00

Wie bereitet man Gemüse eigentlich perfekt auf dem Grill zu??? Dies und noch viel mehr rund um das Gemüse lernen Sie bei diesem vegetarischen Grillkurs. Vorspeise – Hauptgang – Beilage, alles frisch und knackig, regional und vielleicht aus dem eigenen Garten. Kleiner Auszug aus dem Programm: Schwarzes Kraut, BBQ Blumenkohl, Veggie-BBQ-Sauce Fürstenhof, Kartoffel-Sesam-Rösti von der Gussplatte, geräuchertes Gemüse und Melonenschinken...

Spieß-Grillkurs

€ 168,00

Bei diesem Kurs „dreht“ sich im wahrsten Sinne alles um das Thema Spieße vom Grill. Ich werde mit Euch Spieße stecken vom echten Lamm-Döner bis zur ganzen Ente, Bavette-Spieß und die Zubereitung auf Kohle- und Gasgrill.

Steak Spezial

€ 236,00

Das perfekte Steak in allen Varianten. Was ist ein gutes Steak? Zuschnitte und Qualitäten. Wir vergleichen die Zubereitungsarten von Sous vide Garen, kaltgeräuchert, mit Salz und ohne und was ist mit dem Pfeffer? So kann jeder für sich seine persönliche Lieblingsmethode finden.

- Das Caveman-Steak, die Urform des Steaks wird direkt auf der Glut gegrillt
- Wie gut ist ein Kobe-Steak wirklich?
- Das Flat-Iron-Steak
- Jack’s Creek Wagyu Rib-Eye-Steak
- Und vieles mehr...

Alle Termine mit aktueller Verfügbarkeit online:
www.hotel-fuerstenhof-landshut.de/grundlagen-grillkurse

Gutscheine mit und ohne festen Termin online:
www.hotel-fuerstenhof-landshut.de/gutscheine

Jeder Kurs ist auch als Firmenevent oder Privatfeier buchbar!
Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihren Privat-Grillkurs

Gruppenkochkurse mit Menü

Fisch-Kochkurs

Nach diesem Kurs haben Sie fast alle Meeresbewohner im Griff. Das geht klassisch von der Kenntnis der Frischemerkmale für den Einkauf über das Vorbereiten und Filetieren bis zu den verschiedenen Zubereitungsarten mit den passenden Rezepten.

Fleisch-Spezial-Kochkurs

Von der Auswahl der Fleischteile über die Qualitätsstufen und die passenden Zubereitungsarten wie z.B. das richtige Braten von Steak, dreht sich alles um das Thema Fleisch. Ragout, Frikassee, Schmorbraten, Schweinebraten usw.

Reh-Kochkurs

Ein echtes Naturprodukt und nachhaltig! Das schmeckt man auch, wenn es richtig zerlegt und zubereitet wird. Im Kurs zeigt Ihnen André Greul das Zerlegen eines ganzen Rehs in die einzelnen Muskeln und die Verwendung aller Fleischteile mit passenden Rezeptvorschlägen.

Saucen-Kochkurs

Das i-Tüpfelchen zu jedem leckeren Gericht ist die passende Sauce. André Greul zeigt Ihnen, wie Sie unkompliziert Saucen und Fonds auch für zuhause herstellen können.

Schweine-zerlege-Kochkurs

Herbert Waldinger von der Hofmetzgerei Waldinger, bekannt für Schweinefleisch von absoluter Top-Qualität, bringt zwei Schweinehälften mit, die er dann fachmännisch zerlegt. Die Verwendung der einzelnen Teile sowie das Zubereiten und Verkosten sind ebenfalls Thema.

Ablauf | 13 – 22 Uhr | 13 – 18 Uhr Kochkurs mit Vorbesprechung, Warenkunde und Teamwork in der Küche, Nachbesprechung und Fragerunde. Ab 18.30 Uhr Abschlussabendessen in gemütlicher Runde. Unsere Küchenbrigade zaubert für Sie ein themenbezogenes 4-Gang-Goumet-Menü, inklusive korrespondierenden Weinen und Espresso.

Kosten: € 224,00 pro Person
Bringen Sie Ihren Partner zum Abendessen mit: Menü inkl. Getränke **€ 92,00 pro Person**

Sous vide Garen für Grill und Pfanne – eine neue Technik für zuhause

Sous vide Garen von Steaks, Fisch, Ochsenbacken und Schmorfleisch bei 65°C 38 Std. – butterzart. Und was ist mit Gemüse und Obst aus dem Sous vide Garer? Wir kochen und essen dann gemeinsam ein Sous-vide-Menü.

Ablauf | 10 – 16 Uhr | Kochkurs mit Vorbesprechung, Warenkunde und Teamwork in der Küche, Nachbesprechung und Fragerunde. Während des Kurses kochen/grillen und essen wir verschiedene Gerichte inkl. korrespondierenden Getränken und Espresso.

Kosten: € 168,00 pro Person

Schnelle Küche – auch für Anfänger geeignet

7 Gerichte, jedes in ca. 15 Minuten schnell und mit wenig Aufwand zubereitet.
Für jeden Tag der Woche ein schnelles und selbstgekochtes Gericht.

Schneiden & Messerschleifen – ein Pflichtkurs für Hobbyköche und Griller

Das Schneiden von: Gemüse, Obst, Kräutern, Orangenfilets, französische Schnitttechnik und wie man Messer zuhause richtig schärft und sie dann auch scharf bleiben. Gerne können Sie auch Ihre eigenen Messer zum Schleifen mitbringen.

Ran an die Wurst

Erleben Sie die Herstellung von Würsten hautnah und leicht verständlich erklärt. Sie dürfen Brat- und Leberwürste sowie Sülze selbst herstellen und natürlich wird im Anschluss auch die eigene Wurst verkostet.

Einkochen & Konservieren & Suppen

Schaffen Sie Ihre eigenen Vorräte! Damit haben Sie immer eine leckere Beilage, Würze, einen Snack oder ein persönliches, selbstgemachtes Mitbringsel immer griffbereit. Leckere Suppenrezepte für jede Gelegenheit.

Österreichische Schmankerl Desserts

Unser beliebtester Süßspeisenkurs. Mit Topfenknödel, Mohnnudeln, Salzburger Nockerln und natürlich dem einzigartigen karamellisierten Kaiserschmarrn.

Ablauf | 13 – 18 Uhr | Workshop mit Vorbesprechung, Warenkunde und Teamwork in der Küche. In zweier Teams wird jeweils ein Gericht zubereitet, welches wir dann bei der Nachbesprechung gemeinsam essen.

Kosten: € 98,00 pro Person

Unser besonderer Geschenk-Tipp für 2 Personen

Unser Tipp

„Fürstenhof-Dinner-Gutschein“

beinhaltet Aperitif, erlesenes mehrgängiges Überraschungs-Menü mit ausgewählten Weinen, Mineralwasser, Espresso

€ 235,00

Famous Bavarian Beef

Beste Qualität für Genusserlebnisse!

Qualität und Nachhaltigkeit gehen bei uns Hand in Hand. Unser Fleisch stammt von Tieren von unserem eigenen Hof oder von ausgewählten Partnern aus der unmittelbaren Region.

Famous BAVARIAN BEEF by Waldinger

Werden Sie Pate!

Eine nachhaltige Schweinerei und jeder kann mitmachen:

Unterstützen Sie unsere artgerechte und schonende Tierhaltung mit der Übernahme einer Schweine-Patenschaft für Sie selbst und/oder als Geschenk. Als Dankeschön erhalten Sie ein Paket mit 13 kg Fleisch und Wurst.

Waldingers PATEN-SCHWEIN

HOFMETZGEREI Waldinger Qualität aus Tradition

Pfaffenhofen/Ilm
Radlhöfe 3
Tel. 08441783154

Öffnungszeiten:
Mo. – Fr. 7 – 19 Uhr, Sa. 7 – 18 Uhr

Verkaufsautomat Mitterscheyern
bei Tankstelle Mauermayer & Jäger OHG

www.hofmetzgerei-waldinger.de

Marmelade & Hefezopf mit Simone

Natur-Erlebnis mit Simone Greul auf dem Bauernhof. Es werden gemeinsam die Früchte für's Marmeladekochen gepflückt – dies vermittelt schon ein freudiges Gefühl für das spätere Endprodukt. Neben dem Marmelade-Einkochen backen und flechten Sie leckeren Hefezopf – der zum Abschluss mit der selbst gekochten Marmelade und Kaffee gemeinsam in netter Runde mit allen Teilnehmern verkostet wird.

Ablauf:
10.00 – 15.00 Uhr, die Adresse erhalten Sie bei der Anmeldung

Kosten:
€ 60,00 pro Person

Grillfest – unser Sommerklassiker für alle Griller und Grillbegeisterten

André Greul lädt Sie herzlich zum diesjährigen Grillfest im Fürstenhof-Garten ein. Genießen Sie ein leckeres Menü vom Grill in gemütlicher und lockerer Atmosphäre mit anderen Grillbegeisterten.

Infos und Anmeldung unter
www.hotel-fuerstenhof-landshut.de

Kosten:
€ 106,00 pro Person beinhaltet mehrgängiges Grillmenü, inkl. ausgewählter Getränke Infos und Anmeldung unter:
vwww.hotel-fuerstenhof-landshut.de

WEINHAUS DEUTTER

Besuchen Sie uns in der
Litschengasse 710-711 in Landshut,
wo 800 verschiedene Weine auf Sie warten.
www.deutter.de

bierschau Bierseminare

GLÜCKLICHE BIERE VON FREILAUFENDEN BRAUERN

BIERSCHAU

Bierseminar „Köstliches Bayern“

Traditionsbiere & handgemachte Speis aus der Region!

Braumeister Uwe Janssen präsentiert Ihnen herausragende Vertreter klassischer Biersorten und (fast) vergessener Bierspezialitäten aus Bayern. Erleben Sie ein hausgemachtes bayerisches Menü vom Meisterkoch André Greul im Fürstenhof, umrahmt von 7 besonderen bayerischen Traditionsbieren (Dampfbier, Eisbock, Zoigl, Zwickl, uvm.).

Beginn:
19.00 Uhr (Ende ca. 21.30 Uhr)

Teilnahmegebühr:
€ 95,00 (inkl. 7 Biere und bayerischem 4-Gang-Menü)

Anmeldung und Gutscheine direkt unter www.hotel-fuerstenhof-landshut.de oder rezeption@hotel-fuerstenhof-landshut.de (Vegetarisches Menü auf Vorbestellung möglich)**.**

Ob Geschäftsreise oder Kultururlaub in Landshut – **Wir sind für Sie da!**

Romantik Hotel Fürstenhof

Fürstenzimmer

Jugendstilambiente in warmen Goldtönen

- Bis zu 12 Sitzplätze
- 38 m²
- Tafel bis 24 Personen

Herzogstüberl

Gemütlich mit Holzvertäfelung

- Bis zu 20 Sitzplätze
- 36 m²
- Tafel bis 26 Personen

Wintergarten-Pavillon

Unser Verwandlungskünstler

- Auch als Tagungsraum nutzbar
- 32 m²
- Tafel bis 18 Personen
- Auch als Séparée reservierbar

Kuschelecke

Geheimtipp: Auch zum Abendessen nur zu zweit

- 16 m²
- Tafel bis 6 Personen
- Auch als Séparée reservierbar

Romantik Garten

- Bis zu 16 Sitzplätze
- 30 m²
- Tafel bis 12 Personen

Restaurant & Gastronomie
mit hervorragender Küche

Viele Impressionen unserer Hotelzimmer unter:
www.hotel-fuerstenhof-landshut.de

Gestaltung: Kreativoli.de Änderungen vorbehalten.

Fürstenhof
Romantik Hotel
Restaurant
Koch- & Grillschule

Alle Gutscheine und Buchung bei:
Romantik Hotel & Restaurant Fürstenhof
Landshut e.K.
Stethaimerstraße 3 | 84034 Landshut | Tel: 0871-9255-0
E-Mail: info@hotel-fuerstenhof-landshut.de
www.hotel-fuerstenhof-landshut.de

grimm
der hobby koch.de

Koch- und Grillgutscheine bei:
Grimm KG
Altstadt 252 | 84028 Landshut
Tel: 0871-974999-0 | Fax: 0871-974999-20
E-Mail: landshut@mein-grimm.de
www.mein-grimm.de | www.derhobbykoch.de