

INHALT UND ABLAUF

KOCHKURSE

Beginn der Kochkurse ist jeweils um **13.30 Uhr**.
Treffpunkt ist in der Hotelhalle. Die Seminare finden ab
einer Teilnehmerzahl von fünf Personen statt.

Die Gebühren für den Kochkurs beinhalten alle
Zutaten sowie folgende Getränke: 1 Glas Champagner,
zu jedem Gericht ein korrespondierender Wein
und Kaffee. Zusätzlich erhalten Sie eine Kochschürze
und die Rezepte Ihres Kochevents.

Individuelle Kochkurs-Termine
sind ab 10 Personen gerne möglich.
Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

.....

INHALT UND ABLAUF

WEIN- DEGUSTATIONEN

Beginn der Degustationen ist jeweils um **15:00 Uhr**.
Treffpunkt in der Hotelhalle. Die Seminare finden ab
einer Teilnehmerzahl von fünf Personen statt.

Die Gebühren beinhalten das vom Sommelier
zusammengestellte Rahmenprogramm und die
darin angebotenen Weine.

Individuelle Degustations-Termine
sind ab 7 Personen gerne möglich.
Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Bei einer kurzfristigen Stornierung (ab 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn)
der fest vereinbarten Buchung, können wir auf die Zusendung
einer Ausfallrechnung (80% des vertraglich vereinbarten Preises für die
Teilnahme) nur verzichten, wenn es uns gelingt, den Seminarplatz für die
entsprechenden Tage neu zu besetzen. Dies betrifft auch Umbuchungen auf
einen späteren Zeitpunkt mit anschließender Stornierung.



SACKMANN
Genußmomente
est. 1927


ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT




L'Art de Vivre
RESIDENZEN

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Romantik Hotel Sackmann
Murgtalstraße 602 · 72270 Baiersbronn
Tel: 07447/289-0 · Fax: 07447/289-400
www.hotel-sackmann.de



SACKMANN
Hotel
est. 1927

**KOCHKURSE &
WEINDEGUSTATIONEN
2021**

TERMINE, THEMEN & PREISE
KOCHKURSE

13. FEBRUAR 2021
PERIGORD TRÜFFEL MENÜ
mit Champagner-Begleitung
380,- € pro Person

13. MÄRZ 2021
**FISCH / MEERESFRÜCHTE /
KRUSTENTIERE**
Steinbutt // Jakobsmuschel // Carabinero //
Bouillabaisse marseillaise
195,- € pro Person

10. APRIL 2021
WIR KOCHEN OFF
Vegetarisch
ohne Fleisch / ohne Fisch
165,- € pro Person

24. APRIL 2021
SAUCEN-EINMALEINS
Rund um die Basis der Saucen: Fisch-, Krustentier-,
Geflügel-, Fleischsaucen, Emulsionen
195,- € pro Person

15. MAI 2021
MEINE GERICHTE AUS DEM ARD-BUFFET
195,- € pro Person

19. JUNI 2021
**GENIESSERMENÜ MIT KRÄUTERN
VON NICO SACKMANN**
Nico's Sammler Leidenschaft in 4-Gängen
165,- € pro Person

04. SEPTEMBER 2021
SCHMOR- UND SOUS-VIDE-GERICHTE
Ganze Kalbsschulter // Ochsenbäckchen //
Maispoularde // Flank Steak
195,- € pro Person



23. OKTOBER 2021
UNSERE KLASSIKER
Knusprige Nothaker Bauerngans Menü.
Wir kochen ein 4-Gänge Menü
205,- € pro Person

20. NOVEMBER 2021
WILD ZEIT
Reh aus dem Murgtal // Taube aus der Rhein-Ebene //
Wildente aus dem Elsass
€ 195,00 p.P.

17. DEZEMBER 2021
ANNEMARIES WEIHNACHTSBÄCKEREI
inklusive Gewürzkunde, Weihnachtspunch.
75,- € pro Person

WIR FREUEN UNS, SIE ZUM KOCHKURS
ODER DER DEGUSTATION IHRER WAHL
BEGRÜßEN ZU DÜRFEN.

A handwritten signature in black ink, reading "Jörg Salzwann". The signature is written in a cursive, flowing style.

TERMINE, THEMEN & PREISE
**WEIN-
DEGUSTATIONEN**

19. FEBRUAR 2021
DEUTSCHER SPÄTBURGUNDER
Unser Sommelier stellt vor: die besten
Spätburgunder aus verschiedenen
deutschen Regionen
58,00 € pro Person

17. APRIL 2021
GASTWINZER „WEINGUT FRANZ KELLER“
Weinspezialitäten vorgestellt von
Weinexperte Christian Weber
58,00 € pro Person

12. JUNI 2021
GASTWINZER „NIK WEIS“
Der renommierte Winzer stellt vor:
Spitzenweine von der Mosel und der Saar
58,00 € pro Person

11. SEPTEMBER 2021
GASTWINZER „NATALIE LUMPP“
Riesling macht schlank
58,00 € pro Person

16. OKTOBER 2021
GASTWINZER „ANNE DÖNNHOFF“
Die speziellsten Jahrgänge aus
besonderen Rieslinglagen
79,00 € pro Person

05. DEZEMBER 2021
HERRENABEND – KRÄFTIG UND GEHALTVOLL
Unser Sommelier Manuel Vogel stellt vor:
Ausgesuchte Spitzenrotweine aus Europa
89,00 € pro Person