



Kochkurstermine September 2011 bis Dezember 2011

Samstag 24. September 2011 Dolce Vita oder kochen ist schön ... mit Stefan Wagner

Wir wollen zusammen exklusive Antipasti vor- und zubereiten und hervorragende Weine verkosten.

Das Ganze ist wie ein Menü aufgebaut, und mir läuft schon das Wasser im Mund zusammen!

Beginn 16:00 Uhr, Dauer ca. 6h, Preis: 145,- €

Mittwoch 05.10.11 Nürnbergs beliebtestes Kochevent: ‚Wonkas after work cooking‘

Abendliches Kochen als Entspannung mit Christian Wonka. ‚**After work cooking**‘, das ist das so entspannte wie entspannende Kochevent nach Ihres Tages Müh und Arbeit. **SIE** sind auch bei uns gefordert, aber in kleiner, netter Runde, denn nicht **ich** koche für **Sie**, sondern **wir** kochen und genießen **gemeinsam** ein 3 Gang Menü rund um jahreszeitliche Produkte. Gemeinsames Kochen und bewusstes Genießen. Guter Wein begleitet passend die Gerichte. Vorschläge für Themen oder Rezepte sind jederzeit herzlich willkommen.

Die Teilnehmerzahl ist strikt begrenzt auf 10 Personen, Anmeldung deshalb dringend angeraten.

Beginn 19:00 Uhr, Dauer je nach Ihrer Lust und Laune ca. 3 h, Preis: 63,- € inkl. Essen & Wein

Samstag 14.10.11 „Kreative Küche“ mit Christian Wonka

In den letzten Jahren hat sich in den Küchen viel getan von modernen Garmethoden bis hin zur Molekularküche. Immer mehr Kräuter und verschiedenste Gewürzmischungen halten Einzug in den Küchen. Ich möchte Ihnen in diesem Kurs all diese sogenannten neuen Küchenstile näher bringen und erklären anhand eines Menüs mit den passenden Weinen dazu.

Beginn 16.00 Uhr, Dauer ca. 6 h, Preis: 145,- €

Samstag 22.10.11 Kochen was der Markt hergibt! mit Stefan Wagner

Ich werde alles zusammen kaufen was mir gefällt und daraus werden wir dann zusammen ein kleines Menü erstellen und es gemeinsam liebevoll zubereiten. Anschließend werden wir es genießen, gepaart mit ein paar schönen Weinen.

Beginn 16:00 Uhr, Dauer ca. 6h, Preis 135,-€

Mittwoch 02.11.11 Nürnbergs beliebtestes Kochevent: ‚Wonkas after work cooking‘

Abendliches Kochen als Entspannung mit Christian Wonka. ‚**After work cooking**‘, das ist das so entspannte wie entspannende Kochevent nach Ihres Tages Müh und Arbeit. **SIE** sind auch bei uns gefordert, aber in kleiner, netter Runde, denn nicht **ich** koche für **Sie**, sondern **wir** kochen und genießen **gemeinsam** ein 3 Gang Menü rund um jahreszeitliche Produkte. Gemeinsames Kochen und bewusstes Genießen. Guter Wein begleitet passend die Gerichte. Vorschläge für Themen oder Rezepte sind jederzeit herzlich willkommen.

Die Teilnehmerzahl ist strikt begrenzt auf 10 Personen, Anmeldung deshalb dringend angeraten.

Beginn 19:00 Uhr, Dauer je nach Ihrer Lust und Laune ca. 3 h, Preis: 63,- € inkl. Essen & Wein

Samstag 05.11.11 „Desserts“ mit Christian Wonka

Desserts sollten der krönende Abschluß eines Menüs sein. Desserts können nachhaltigen Eindruck hinterlassen. Luftige Soufflés, leckere Puddings, warme Kuchen, köstliches Eis, und auch Gewürze und Gemüse können spannend zu Desserts beitragen. Der ultimative Kochkurs für alle, die ungern auf den süßen Abschluss eines Menüs verzichten. Und wir klären Sie auf über die wohl schwierigste Essen/Trinken-Kombination: Süß zu süß. Ein guter Dessertwein ist weit mehr als nur süß und klebrig!

Beginn 15:00 Uhr; Dauer: ca. 5 Std.; Preis p. Person 135,00 €

Samstag 26.11.11 „Kaiserlich und Königlichem Ursprungs“ mit Stefan Wagner

Österreichs Schmankerl ein bisschen anders. Backhuhn, Rindssuppen, Szegediner und Topfenknödl lassen grüßen... Veltliner, Riesling und Blaufränkisch dürfen da nicht fehlen.

Beginn 15:00 Uhr, Dauer ca. 7 h, Preis: 135,- €

Samstag 03.12.11 „Die großen Klassiker“ mit Christian Wonka

Immer mehr gehen die großen, klassischen Gerichte in den Restaurants verloren. Immer mehr Restaurants eifern den modernen Küchenchefs nach. Hier koche ich mit Ihnen die klassischen Gerichte nach. Von gebratener Stopfleber und Hummer, über Lammrücken und Crème Brûlée. Dazu die passenden klassischen Weine.

Beginn 15:00 Uhr, Dauer ca. 6 h, Preis 189,-

Samstag 10.12.11 Kaviar- Kartoffel und Champagner!!! Mit Stefan Wagner

Dieser Kochkurs kann nur bei rechtzeitiger Buchung und Vorkasse stattfinden!

Da es sich recht kompliziert gestaltet und auf 10 Personen beschränkt ist.

Dieses Mal steht puristisch „Der Genuß“ und „Das Produkt“ im Vordergrund, da Kaviar nur „Begleiter“ braucht. Jeder Gast bekommt 125 Gramm Kaviar Imperial Auslese.

Ich werde bei einer Buchung von 10 Personen drei verschiedene Jahrgangschampagner aus der Magnum á 2 Flaschen bereitstellen. Vielleicht ein schöner Jahresabschluß meines Kochkursprogrammes 2011.

Beginn 16:00 Uhr, Dauer ca. 6 h, Preis: 550,- €

Dieser Kochkurs ist nur direkt bei Stefan Wagner kulinarik@sw-nbg.de zu buchen!

Anmeldung direkt im Restaurant oder unter:

Restaurant WONKA

Johannisstraße 38

90419 Nürnberg

Tel.: 0911-396215

info@restaurant-wonka.de

Alle Kurse sind auf 10 Teilnehmer beschränkt.

Buchung der Kurse nur gegen Vorkasse. Wir bitten hier für um Ihr Verständnis!

Besuchen Sie auch die Homepage von Stefan Wagner sw-nbg.de