

La gastronomie a toujours joué un rôle essentiel chez nous, au Bareiss. À l'époque de sa création par notre chef sénior, Hermine Bareiss, l'on accordait déjà une grande importance à la qualité de la cuisine. Notre équipe des cuisines sera particulièrement heureuse de vous dévoiler pendant nos séminaires de cuisine ce que contiennent les casseroles du Bareiss et de vous révéler quelques petits secrets de nos grands chefs.



Notre directeur de cuisine, Oliver Steffensky, qui contribue de manière déterminante à l'élaboration des délices culinaires du Bareiss depuis plus de 30 ans, vous accompagnera pendant le séminaire. Il a préparé des thèmes passionnants à votre intention et se fait déjà un plaisir de vous rencontrer et de répondre à toutes vos questions concernant le métier de ses rêves.

www.BAREISS.com


Bareiss

★ ★ ★ ★ ★ S



*Cours de cuisine
de haute saison
avec notre directeur de cuisine
Oliver Steffensky*



HÔTEL BAREISS. LE RESORT EN FORÊT-NOIRE.

72270 Baiersbronn-Mitteltal · Allemagne

Téléphone +49 7442 47-0

Télécopie +49 7442 47-320

info@bareiss.com

2025

COURS DE CUISINE DE HAUTE SAISON

AVEC NOTRE DIRECTEUR DE CUISINE
OLIVER STEFFENSKY

06.04.-11.04.2025

À L'APÉRO :
PETITS DÉLICÉS D'ASIE ET D'EUROPE

07.09.-12.09.2025

TOUT EST DANS LA SAUCE :
LE SECRET D'UNE SAUCE PARFAITE

09.11.-14.11.2025

QUANTS LE FROID ARRIVE :
PLATS D'HIVER ET DE FÊTES

TOUS LES COURS SONT DISPENSÉS EN ALLEMAND.

TARIF DE FORFAIT POUR 6 JOURS / 5 NUITÉES

- à partir de € 2.475 Chambre single
- à partir de € 2.800 Appartement single
- à partir de € 2.500 Chambre double*
- à partir de € 2.675 Grande chambre double*
- à partir de € 2.825 Appartement double I*
- à partir de € 3.000 Appartement double II*
- à partir de € 3.625 Suite*

* Ces tarifs s'entendent par personne et dépendent de la catégorie de la chambre. Ce forfait ne peut être combiné avec d'autres forfaits proposés. Sous réserve de modifications du programme.

PROGRAMME

DIMANCHE SOIR

À partir de 18h00 : Réception de bienvenue au cours de cuisine Bareiss dans nos Dorfstuben. Puis dîner en commun et présentation du programme détaillé.

LUNDI, PREMIER JOUR DU COURS

Le matin, de 9h00 à 12h00 et l'après-midi de 14h00 à 17h00, déroulement des différentes unités du cours.

À partir de 19h00, nous vous attendons dans nos restaurants-maison, où vous pourrez savourer notre menu gourmet Bareiss. Bon appétit !

MARDI, DEUXIÈME JOUR DU COURS

Le matin, de 9h00 à 12h00 et l'après-midi de 15h00 à 17h00, déroulement des différentes unités du cours.

À partir de 19h00, nous vous souhaitons un bon appétit autour de notre menu du soir, conclu par un grand buffet de desserts chauds et froids.

MERCREDI, TROISIÈME JOUR DU COURS

Le matin, de 10h00 à 13h00 : Un regard par dessus l'épaule du chef-pâtissier Stefan Leitner.

Des desserts de saison et leur préparation vous y seront présentés. Avril : Rhubarbe ; septembre : Framboise ; novembre : Fruits exotiques.

Stefan Leitner fera une démonstration de la préparation des desserts avec les commentaires de Claus-Peter-Lumpp.

Les desserts seront ensuite dégustés ensemble.

JEUDI, QUATRIÈME JOUR DU COURS

Le matin, à votre libre disposition.

Rendez-vous à 11h30 à l'entrée de la cave à vins pour une visite et une dégustation de vins mousseux de la sélection Bareiss.

À 12h00, nous vous attendons pour notre temps fort culinaire. Claus-Peter Lumpp, notre chef trois étoiles, vous invite au Restaurant Bareiss. Le directeur du restaurant, Thomas Brandt, et son équipe assureront le service et Teoman Mezda sélectionne les vins appropriés à votre intention.

