

Die Gastronomie hat bei uns im Bareiss schon immer eine sehr große und bedeutende Rolle gespielt. Bereits zu den Gründerzeiten unserer Seniorchefin, Hermine Bareiss, wurde großen Wert auf eine hervorragende Küche gelegt. Unser Küchenteam freut sich besonders, Ihnen während der Kochseminare Einblicke in die Bareiss-Kochtöpfe zu gewähren und das ein oder andere kleine Geheimnis unserer Spitzenköche zu lüften.



Küchendirektor Oliver Steffensky, der seit über 30 Jahren die Bareiss-Küche entscheidend mitgestaltet, ist Ihr Begleiter. Er hat für Sie interessante Themen vorbereitet und freut sich auf die Zeit mit Ihnen und auf Ihre Fragen rund um seinen Traumberuf.

www.BAREISS.com


Bareiss

★ ★ ★ ★ ★ S

*Saisonale Kochkurse
mit Küchendirektor
Oliver Steffensky
und Pâtissier Stefan Leitner*



HOTEL BAREISS. DAS RESORT IM SCHWARZWALD.

72270 Baiersbronn-Mitteltal · Deutschland

Telefon +49 7442 47-0

Telefax +49 7442 47-320

info@bareiss.com

2024

SAISONALE KOCHKURSE

MIT KÜCHENDIREKTOR OLIVER STEFFENSKY

21.04.–26.04.2024

RUND UM DIE BUHLBACHFORELLE:

Süßwasserfische von unserem Forellenhof in Buhlbach mit Frühlingsgemüse und Kräutern

01.09.–06.09.2024

AUF DIE SAUCE KOMMT ES AN:

Die Welt der klassischen Saucen mit Fisch, Fleisch und Geflügel

10.11.–15.11.2024

WENN ES KALT WIRD:

Feines, Geschmortes und Eintopf für die kalte Jahreszeit

ANGEBOTSPREIS FÜR 6 TAGE / 5 ÜBERNACHTUNGEN

– ZIMMER VERSCHIEDENER KATEGORIEN

ab € 2.390 Einzelzimmer

ab € 2.715 Einzelzimmer-Appartement

ab € 2.390 Doppelzimmer*

ab € 2.565 Doppelzimmer groß*

ab € 2.715 Doppelzimmer-Appartement I*

ab € 2.890 Doppelzimmer-Appartement II*

ab € 3.515 Suite*

ABLAUF

SONNTAGABEND

Ab 18.00 Uhr in unseren Dorfstuben: Herzlich willkommen zum saisonalen Kochseminar im Bareiss. Anschließend gemeinsames Abendessen und Erläuterung des detaillierten Programms.

MONTAG, ERSTER KURSTAG

Am Vormittag von 9.00 bis 12.00 Uhr und am Nachmittag von 14.00 bis 17.00 Uhr finden jeweils Kurseinheiten statt.

Ab 19.00 Uhr erwarten wir Sie in unseren Hotelgastrorestaurants, wo Sie das Bareiss Feinschmecker-Menu genießen. Guten Appetit!

DIENSTAG, ZWEITER KURSTAG

Am Vormittag von 9.00 bis 12.00 Uhr und am Nachmittag von 15.00 bis 17.00 Uhr finden jeweils Kurseinheiten statt.

Ab 19.00 Uhr wünschen wir guten Appetit beim abendlichen Menu mit anschließendem großen kalt-warmen Dessertbuffet.

MITTWOCH, DRITTER KURSTAG

Exklusiver Einblick in die Pâtisserie von Stefan Leitner.

Es werden saisonale Desserts und deren Zubereitung gezeigt: April: Rhabarber, September: Brombeere, November: Zitrusfrüchte.

Stefan Leitner demonstriert die Zubereitung der Desserts, während Claus-Peter-Lumpp moderiert (Dauer: 2,5–3 h).

Im Anschluss werden die Desserts gemeinsam verkostet.

DONNERSTAG, VIERTER KURSTAG

Vormittag zur freien Verfügung.

11.30 Uhr Treffpunkt in der Bareiss-Passage: Besichtigung des Weinkellers und Verkostung aus der Bareiss Selektion (Verkostung von Schaumweinen).

Um 12.00 Uhr erwarten wir Sie zum kulinarischen Highlight. Sie sind zu Gast bei 3-Sterne-Koch Claus-Peter Lumpp im Restaurant Bareiss. Restaurantleiter Thomas Brandt wird Sie mit seinem Team betreuen und Sommelier Teoman Mezda die passenden Weine für Sie aussuchen.



* Die Preise gelten pro Person und sind abhängig von der Zimmerkategorie. Das Arrangement ist nicht kombinierbar mit anderen Buchungspauschalen. Programmänderungen vorbehalten.