

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 20 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

2024

COURS DE CUISINE DE HAUTE SAISON

AVEC NOTRE DIRECTEUR DE CUISINE
OLIVER STEFFENSKY

21.04.–26.04.2024

AUTOUR DE LA TRUITE DU BUHLBACH :

Poissons d'eau douce de notre ferme à truites,
le Forellenhof Buhlbach

01.09.–06.09.2024

C'EST LA SAUCE QUI COMPTE :

Le monde des grandes sauces classiques pour
accompagner le poisson, la viande et la volaille

10.11.–15.11.2024

QUAND IL FAIT FROID :

Délicieux, braisés et ragoûts pour la saison froide

TOUS LES COURS SONT DISPENSÉS EN ALLEMAND.

TARIF DE FORFAIT POUR 6 JOURS / 5 NUITÉES

à partir de € 2.390 Chambre single

à partir de € 2.715 Appartement single

à partir de € 2.390 Chambre double*

à partir de € 2.565 Grande chambre double*

à partir de € 2.715 Appartement double I*

à partir de € 2.890 Appartement double II*

à partir de € 3.515 Suite*

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

Aperçu exclusif de la pâtisserie de Stefan Leitner.

Des desserts de saison et leur préparation vous y seront présentés. Avril : rhubarbe, septembre : mûres, novembre : agrumes.

Stefan Leitner fera une démonstration de la préparation des desserts, Claus-Peter-Lumpp présentera et commentera les différentes actions de Stefan Leitner (durée : 2,5-3 h).

Les desserts seront ensuite dégustés ensemble.

JEUDI, QUATRIÈME JOUR DU COURS

Le matin, à votre libre disposition.

Rencontre à 11h30 dans le Passage Bareiss : visite de notre cave à vin et dégustation de vins de la sélection Bareiss (Dégustation de vins mousseux).

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.



* 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.